

MSM8...

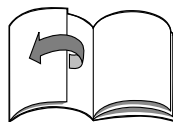
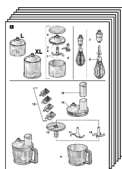


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

| | | | |
|----|------------|-------|-----|
| de | Deutsch | | 3 |
| en | English | | 8 |
| fr | Français | | 13 |
| it | Italiano | | 19 |
| nl | Nederlands | | 24 |
| da | Dansk | | 29 |
| no | Norsk | | 34 |
| sv | Svenska | | 39 |
| fi | Suomi | | 44 |
| es | Español | | 49 |
| pt | Português | | 55 |
| el | Ελληνικά | | 61 |
| tr | Türkçe | | 67 |
| pl | Polski | | 72 |
| hu | Magyar | | 78 |
| uk | Українська | | 83 |
| ru | Русский | | 89 |
| ar | عربي | | 100 |



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM8... bestimmt.

Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.

Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

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

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.

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

Verbrühungsgefahr!

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

Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen.

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer bzw.

der Schüssel des Multifunktions-Zubehörs arbeiten.

Der Universalzerkleinerer bzw. die Schüssel des Multifunktions-Zubehörs ist nicht mikrowellengeeignet.

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

Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Den Schneebesen niemals ohne den

Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

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

▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

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

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

Universalzerkleinerer L

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

1 Universalzerkleinerer L/XL

2 Messer

3 Aufsatz

4 Deckel


5 Ice-Crush-Messer (nur für Größe L)

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

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

Bedienen

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

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild **) unbedingt beachten. Mit dem Ice-Crush-Messer können Sie Eis zerkleinern.

Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

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

Achtung!

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!


Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

Bild

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

Achtung!

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

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen

Achtung!

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

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

Schneebeesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

6 **Getriebevorsatz für Schneebeesen**

7 **Schneebeesen**

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

Bedienen

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




Verbrühungsgefahr!

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

Bild 

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

Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild -3).

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen

Achtung!

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

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

Multifunktions-Zubehör

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

8 **Schüssel**

9 **Knethaken**

10 **Universalmesser**

11 **Trägerscheibe für Scheibeneinsätze**

12 **Scheibeneinsätze**


- Schneid-Einsatz – grob
- Schneid-Einsatz – fein
- Raspel-Einsatz – mittel
- Reibscheiben-Einsatz – grob

13 **Deckel mit Getriebe**

14 **Stopfer**

Bedienen

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

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



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

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

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

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

Achtung!

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.

Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).

Knethaken/Universalmesser

Knethaken zum Kneten von kleinen Teigmengen.

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

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild 1**) unbedingt beachten.

**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

Nie in die Klingen des Universalmesser greifen.

Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

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

Bild 1

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

Achtung!

Messer/Knethaken muss gerade in der Schüssel sitzen, damit der Deckel richtig sitzt (**Bild 1-3**).

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Wenn sich größere Mengen an Zutaten in der Schüssel befinden, kann das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig sein. Verdrehen Sie gegebenenfalls die dreiflügelige Kupplung an der Unterseite des Deckels in die richtige Position.

- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Stopfer einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).

- Um Zutaten nachzufüllen, die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Werkzeugs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

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

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, Kartoffeln.

Schneid-Einsatz – fein

Drehzahlregelung auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini.

Raspel-Einsatz – mittel

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

Reibscheiben-Einsatz – grob

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

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild 1**) unbedingt beachten.

**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

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

Vorsicht!

Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig.

Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.

Bild 1

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild 1-1)!**
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und in die Schüssel einsetzen.

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Schneid- oder Raspelgut durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut **nur mit leichtem Druck** mit Stopfer nachschieben.

Achtung!

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

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
 - Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
 - Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.
 - Universalmesser/Knethaken am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen
- oder
- Trägerscheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
 - Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild 6**).

Reinigen

Achtung!

Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Deckel nur feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.
- Schüssel, Universalmesser, Knethaken, Trägerscheiben und Scheibeneinsätze sind spülmaschinenfest.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

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

Anwendungsbeispiel

Brotteig

Grundrezept:

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

Werkzeug: Schüssel und Knethaken des Multifunktions-Zubehörs

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

Unsere Empfehlung: 30 Sekunden Einschaltzeit

Maximale Einschaltzeit: 60 Sekunden

Höchstmenge: 1 mal Grundrezept

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

Mürbteig

Grundrezept:

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

Werkzeug: Schüssel und Knethaken des Multifunktions-Zubehörs

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

Höchstmenge: 1 mal Grundrezept

For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM8... .

Follow the operating instructions for the hand blender.

The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter.

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

Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc.

Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

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

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

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

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

Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending.

Hot milk may splash and scald you.

Important!

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill.

Never work with the hand blender/blender foot in the universal cutter

or in the bowl of the multifunction accessory.

The universal cutter and the bowl of the multifunction accessory are not microwave-safe.

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

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer. Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

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

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Caution! Rotating tools.

Do not place fingers in the feed tube.

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

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

Universal cutter L

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 


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

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

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

Operation

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

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

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



The blade is sharp and can cause injury!

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use.


Caution!

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

Fig. 

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

Warning!

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

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the On button after processing.

After using the appliance

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

Cleaning

Warning!

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

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

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

6 Gear attachment for whisk

7 Whisk

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

Operation

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

**Risk of scalding!**

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

Fig. D

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

Warning!

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

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

After using the appliance

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

Cleaning**Warning!**

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

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

Multifunction accessory

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A**8 Bowl****9 Kneading hook****10 Universal blade****11 Carrier disc for disc inserts****12 Disc inserts**

- Slicing attachment – coarse
- Slicing attachment – fine
- Shredding insert – medium
- Grating disc insert – coarse

13 Lid with gears**14 Pusher****Operation**

The multifunction accessory is suitable for kneading, cutting and shredding food. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. G).

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

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl.

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

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

Warning!

Multifunction accessory must be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

Kneading hook/universal blade

Kneading hook for kneading small amounts of dough

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

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

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

Never grip the blades of the universal blade. Take hold of the universal blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

Fig. E

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

Warning!

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

- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
If there are larger quantities of ingredients in the bowl, it may take a little more effort to attach the lid. If required, turn the three-winged coupling on the underside of the lid into the correct position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert pusher.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Release the On button after processing.

Carrier disc with disc inserts**Slicing attachment – coarse**

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, potatoes.

Slicing attachment – fine

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, beetroot, zucchini.

Shredding insert – medium

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

Grating disc insert – coarse

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

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

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

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

Fig. E

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

Warning!

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

- Release the On button after processing.

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Take hold of universal blade/kneading hook by the plastic handle and take out

or

- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 14).

Cleaning

Warning!

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dishwasher.

- Wipe lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- Bowl, universal blade, kneading hook, carrier discs and disc inserts are dishwasher-proof.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

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

Application example

Bread dough

Basic recipe:

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

Tools: Bowl and kneading hook of the multi-function accessory

- Put all ingredients in the bowl except the water.
- Mix ingredients at turbo speed.
- After several seconds pour the water through the feed tube.
- Process everything at turbo speed.
Our recommendation: 30 seconds switch-on time
Maximum switch-on time: 60 seconds

Maximum quantity: 1 x basic recipe

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

Short pastry

Basic recipe:

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

Tools: Bowl and kneading hook of the multi-function accessory

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

Process further if required.

Maximum quantity: 1 x basic recipe

Pour votre sécurité

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

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

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

Consignes de sécurité pour cet appareil

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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.

Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues.

Utilisez une brosse.

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

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

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

Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

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

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Risque de brûlure !

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

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile.

N'utilisez jamais le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel ou dans le bol de l'accessoire multifonctions.

Le broyeur universel et le bol de l'accessoire multifonctions ne vont pas au micro-ondes.

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

Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonctions dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplificateur.

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

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Prudence ! Accessoires rotatifs.

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

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

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Broyeur universel L

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

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

Avec le broyeur universel XL, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette ; voir la notice d'utilisation à part de cet accessoire).

Vous pouvez vous procurer un broyeur universel par le biais du service après-vente (n° de réf. 753122)

Utilisation

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

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

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



Risque de blessure avec l'a lame tranchante!

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

Attention !

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


Prudence !

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

Figure

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

Attention !

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

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

Après le travail

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

Nettoyer

Attention !

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

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

Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

6 Embout démultiplicateur pour fouet

7 Fouet

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

Utilisation

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




Risque de brûlure !

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

Figure

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

Attention !

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

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

Après le travail

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

Nettoyer

Attention !

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

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

Accessoires multifonctions

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

8 Bol mélangeur

9 Crochets pétrisseurs

10 Lame universelle

11 Disque support pour accessoires insérables

12 Accessoires insérables

- Insert pour découper – grossier
- Insert pour découper – fin
- Insert à râper – moyen
- Insert à disque à râper – grossier

13 Couvercle avec transmission

14 Pilon-poussoir

Utilisation

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

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 1).



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

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

Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir.

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

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

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

Attention !

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

Prudence !

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

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

Crochet pétrisseur / Lame universelle

Crochet pour pétrir les petites quantités de pâte

Lame universelle pour broyer les ingrédients

suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 1).



Risque de blessure avec la lame tranchante!

N'approchez jamais les doigts de la lame universelle. Ne saisissez la lame universelle que par sa poignée en plastique.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Figure 1

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

Attention !

Il faut que la lame / le crochet à pétrir soit assis verticalement dans le bol afin que le couvercle se ferme correctement (figure 1-3).

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

Disque support avec accessoires insérables

Insert pour découper – grossier

Pour découper des concombres, carottes et pommes de terre, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

Insert pour découper – fin

Pour découper des concombres, carottes, betteraves rouges et courgettes, réglez le sélecteur sur une basse vitesse.

Insert à râper – moyen

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

Insert à disque à râper – grossier

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

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 1).



Risque de blessure avec la lame tranchante!

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts !

Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support.

Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.

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

Prudence !

Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).

Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

Figure 1

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

Attention !

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

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

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
 - Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
 - Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.
 - Saisissez et retirez la lame universelle / le crochet à pétrir par la poignée en plastique.
- ou
- Saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
 - Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (figure 1).

Nettoyer

Attention !

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

- N'essayez le couvercle qu'avec un chiffon humide ou rincez-le brièvement sous l'eau du robinet.
- Le bol, la lame universelle, le crochet à pétrir, les disques supports et les accessoires insérables vont au lave-vaisselle.
- Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

i Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Exemple d'utilisation

Pâte à pain

Recette de base :

250 g de farine
125 ml d'eau
7 g de sucre
7 g margarine
0,5 g de levure
4 g de sel

Accessoires : bol et crochet à pétrir de l'accessoire multifonctions

- Versez tous les ingrédients dans le bol, sauf l'eau.
- Mélangez les ingrédients à la vitesse turbo.
- Au bout de quelques secondes, rajoutez l'eau par l'orifice d'ajout.
- Broyez le tout en vitesse Turbo.
Recommandation : maintenez enclenché pendant 30 secondes
Durée maximale de maintien enclenché : 60 secondes

Quantité maximale : 1 fois celle de la recette de base

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

Pâte Brisée

Recette de base :

250 g de farine
125 g de beurre ou de margarine
(à la température ambiante)
125 g de sucre
1 œuf
½ sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Accessoires : bol et crochet à pétrir de l'accessoire multifonctions

- Versez tous les ingrédients dans le bol.
- Mélangez les ingrédients à la vitesse turbo.
- Mettez la pâte de côté dans un endroit froid.

Poursuivez la préparation suivant besoin.

Quantité maximale : 1 fois celle de la recette de base

Per la vostra sicurezza

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

▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

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

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica.

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

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

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti!

Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Per spingere usare solo il pestello.

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

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.

Non maneggiare la lame a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

Pericolo di scottature!

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

Importante!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo.

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

Il mini tritatutto o il contenitore dell'accessorio multifunzione non sono adatti per forno a microonde.

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

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie. Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.

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

▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Mini tritatutto L

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

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

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

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

Uso

Il mini tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

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

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



Pericolo di ferite da lama tagliente!

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

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

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Attenzione:

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).

Figura **B**

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

Attenzione!

Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini tritatutto (Figura **B**-3).

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia

Attenzione!

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

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

Frusta per montare

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 6 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare
- 7 Frusta per montare

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

Uso

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



Pericolo di scottature!

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

Figura 1

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

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (Figura 2-3).

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia

Attenzione!

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

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

Accessorio multifunzione

Aprire le pagine con le figure.

Figura 1

8 Ciotola

9 Impastatore

10 Lama universale

11 Disco portante per inserti del disco

12 Dischi a inserto

- Inserto per affettare – grosso
- Inserto per affettare – fine
- Inserto grattugia – media
- Disco grattugia a inserto – grosso

13 Coperchio con ingranaggio

14 Pestello

Uso

L'accessorio multifunzione è idoneo per impastare, tagliare e grattugiare alimenti. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura 1).



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

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

Attenzione!

Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato.

Attenzione:

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

L'accessorio multifunzione non è idoneo a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).

Braccio impastatore/Lama universale

Gancio per impastare piccole quantità di pasta
Lama universale per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura 1).

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

Non avvicinare mai le mani alla lama dell'asta frullatore rapido.

Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.

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

Figura 1

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

Attenzione!

Per la corretta chiusura del coperchio, la lama/il gancio per impastare deve stare dritto nel contenitore (figura 1-3).

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

Disco portante con dischi a inserto**Inserito per affettare – grosso**

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, patate.

Inserito per affettare – fine

Disporre la regolazione della velocità su bassa velocità per tagliare: cetrioli, carote, barbabietole, zucchine.

Inserito grattugia – media

Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

Disco grattugia a inserto – grosso

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: patate per canederli, frittelle di patate, frutta e verdura per insalate crude. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (Figura 1).

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Per spingere usare solo il pestello.

Attenzione:

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

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

Figura 1

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (Figura 1-1)!**
- Afferrare il disco portante sull'impugnatura concava e inserirlo nel contenitore.
- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri.
- Mantenere ben fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio.
- Introdurre l'alimento da tagliare o grattugiare attraverso l'apertura di aggiunta.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare **solo con leggera pressione.**

Attenzione!

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

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.
- Afferrare la lama universale/il gancio per impastare sull'impugnatura in plastica ed estrarre

oppure

- Afferrare il disco portante sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (**Figura 9**).

Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai il coperchio dell'accessorio multifunzione in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

- Strofinare il coperchio solo con un panno umido o sciacquarlo brevemente sotto acqua corrente.
- Contenitore, lama universale, gancio per impastare, dischi portanti e dischi a inserto sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

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

Esempio d'impiego

Pasta per il pane

Ricetta base:

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

Utensili: contenitore e gancio per impastare dell'accessorio multifunzione

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

- Miscelare gli ingredienti alla velocità turbo.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità turbo.
Il nostro consiglio: tempo di accensione 30 secondi

Massimo tempo di accensione: 60 secondi

Quantità massima: 1 volte la ricetta base

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

Pasta frolla

Ricetta base:

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

Utensili: contenitore e gancio per impastare dell'accessorio multifunzione

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

Quantità massima: 1 volte la ricetta base

Voor uw veiligheid

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

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

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

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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

Messen nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken!

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

Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid. Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof

greep. Mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Risico van brandwonden!

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

Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

Belangrijk!

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

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

Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

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

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.

Niet in de vulopening grijpen.

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

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

Universele fijnsnijder L

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

Afb. 

1 Universele fijnsnijder L/XL

2 Mes

3 Hulpstuk


4 Deksel

5 IJscrushermes (alleen grootte L)

Met de universele fijnsnijder XL benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens, zie de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van dit toebehoren).

Een universele fijnsnijder kunt u bij de Service-dienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 753122).

Bedienen

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

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



Verwondingsgevaar door het scherpe mes

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

Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.


Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt. De fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Afb.

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

Attentie!

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

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

Na gebruik

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

Reinigen

Attentie!

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

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

Eiwitklopper

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

Afb. 

6 Aandrijfhulpstuk voor eiwitklopper

7 Eiwitklopper

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

Bedienen

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




Risico van brandwonden!

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

Afb.

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

Attentie!

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

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

Na gebruik

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

Reinigen

Attentie!

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

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

Multifunctioneel toebehoren

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

Afb.

8 Korn

9 Kneedhaak

10 Universeel mes

11 Draagschijf voor schijfinzetstukken

12 Schijfinzetstukken


- a) Snij-inzetstuk – grof
- b) Snij-inzetstuk – fijn
- c) Rasp-inzetstuk – gemiddeld
- d) Maalschijfinzetstuk – grof

13 Deksel met aandrijving

14 Stopper

Bedienen

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

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



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

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

Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Attentie!

Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Voorzichtig!


Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Kneedhaak/Universeel mes

Kneedhaak voor het kneden van kleine hoeveelheden deeg

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

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



Verwondingsgevaar door het scherpe mes

Niet in de kling van het universele mes grijpen.

Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Afb. 13

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

Attentie!

Mes/kneedhaak moet recht in de kom zitten, zodat het deksel goed zit (afb. 13-3).

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

Draagschijf met schijfinzetstukken

Snij-inzetstuk – grof

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, aardappels.

Snij-inzetstuk – fijn

Toerentalregelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels, bieten, courgettes.

Rasp-inzetstuk – gemiddeld

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

Maalschijfinzetstuk – grof

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het malen van: aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades.

Neem de in de tabel (afb. 14) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



Verwondingsgevaar door het scherpe mes

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

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

Voorzichtig!

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

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

Afb. 14

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. 14-1)!**
- Draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en in de kom plaatsen.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Te snijden of te raspen levensmiddelen in de vulopening doen.
- Snij- of raspgoed slechts **met lichte druk** aanduwen met de stopper.

Attentie!

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

- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

Na gebruik

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.
- Universeel mes/kneedhaak aan de kunststof handgreep vastpakken en verwijderen.

of

- De draagschijf aan de handgreep-uitholing vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde indrukken (afb. 6).

Reinigen

Attentie!

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

- Het deksel alleen afvegen met een vochtige doek of kort afspoelen onder stromend water.
- Kom, universeel mes, kneedhaak, draagschijven en schijfzetstukken zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

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

Toepassingsvoorbeeld

Brooddeeg

Basisrecept:

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

Hulpstuk: kom en kneedhaak van het multifunctionele toebehoren

- Alle ingrediënten behalve het water in de kom doen.
- Ingrediënten op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.

- Alles op turbosnelheid verwerken.
Ons advies: 30 seconden inschakeltijd
Maximale inschakeltijd: 60 seconden

Max. hoeveelheid: 1 maal basisrecept

Opmerking: U kunt maximaal 2x de hoeveelheid van het basisrecept na elkaar bereiden.

Zandtaart-deeg

Basisrecept:

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

Hulpstuk: kom en kneedhaak van het multifunctionele toebehoren

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

Max. hoeveelheid: 1 maal basisrecept

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM8... .

Læs og overhold brugsvejledningen til stavblenderen.

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

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren.

Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.

Tag kun fat i holdeskiven i de anbragte gribefordybninger.

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

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

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven. Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste, når den skal rengøres.

Fare for skoldning!

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

Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

Vigtigt!

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

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

Minihakkeren resp. skålen fra multifunktionstilbehøret må ikke sættes i mikrobølgeovnen.

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

Dyp aldrig låget fra multifunktionstilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen. Sæt aldrig pisikeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.

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

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Vær forsigtig! Roterende redskaber.

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

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

Opbevar venligst brugsvejledningen.

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Minihakker L

Fold billedsiderne ud.

Billede 

1 Minihakker L/XL

2 Kniv

3 Påsats

4 Låg


5 Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)

Med minihakkeren XL bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften, se separat brugsvejledning til dette tilbehør).

En minihakkerer kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753122).

Betjening

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

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede **) skal ubetinget overholdes. Ice-Crush-kniven benyttes til at småhakke is.

Optimal bearbejdningmængde:

4–6 isterninger.



Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

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

Berør ikke kniven med de bare hænder.

Benyt en børste, når den skal rengøres.

OBS!

Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!


Vær forsigtig!

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

Billede 

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

OBS!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren, så påsatsen sidder rigtigt (billede -3).

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

Efter arbejdet

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

Rengøring

OBS!

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

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

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede 

6 Drevforsats til piskeris

7 Piskeris

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

Betjening

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



Fare for skoldning!

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

Billede D

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

OBS!

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

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

Efter arbejdet

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

Rengøring**OBS!**

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

- Piskeriset kan tåle opvaskemaskine.
- Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

Multifunktionstilbehør

Fold billedsiderne ud.

Billede A**8 Skål****9 Æltekrog****10 Universalkniv****11 Holdeskive til skiveindsatser****12 Skiveindsatser**

- Skære-indsats – grov
- Skære-indsats – fin
- Raspe-indsats – middel
- Riveskive-indsats – grov

13 Låg med gear**14 Stopper****Betjening**

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

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

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

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille. Når der arbejdes med multifunktions-tilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

OBS!

Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!

Vær forsigtig!

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

Æltekrog/universalkniv

Æltekrog til at ælte små mængder dej
Universalkniv til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

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

**Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!**

Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger. Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste, når den skal rengøres.

Billede E

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

OBS!

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

- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop.
Er der større mængder ingredienser i skålen, kan det være noget vanskeligt at sætte låget rigtigt på.
Drej evt. den trefløjede kobling på undersiden af låget i den rigtige position.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.

- Sæt stopperen i.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten for at påfylde yderligere ingredienser. Vent til redskabet står stille.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Holdeskive med skiveindsatser

Skære-indsats – grov

Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, kartofler.

Skære-indsats – fin

Stil omdrejningstalsreguleringen på et lavt omdrejningstal for at skære: agurker, gulerødder, rødbeder, squash.

Raspe-indsats – middel

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

Riveskive-indsats – grov

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

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



Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i de anbragte gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

Vær forsigtig!

Skiveindsatserne må ikke bruges til at småhakke meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade).

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

Billede 1

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede 1-1)!**

- Tag fat i gribefordybningerne på holde-skiven og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Indstil den ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen.
- Hold fast i motorenhed og multifunktions-tilbehør og tænd for apparatet.
- Kom fødevarerne, der skal skæres eller raspes, gennem påfyldningsåbningen.
- Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter **kun med et let tryk** på stopperen.

OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede/raspede fødevarer når holdeskiveren.

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej låget mod højre og tag det af skålen.
- Tag fat i kunststofgrebet på universalkniven/ æltekrogen og tag den ud.

eller

- Tag fat i gribefordybningerne på holde-skiven og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede 1**).

Rengøring

OBS!

Dyp aldrig låget fra multifunktions-tilbehøret i væsker og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

- Låget må kun tørres fugtigt af eller skylles kort under rindende vand.
- Skål, universalkniv, æltekrog, holdeskiver og skiveindsatser kan tåle opvaskemaskine.
- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

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

Eksempel på brug

Brøddej

Grundopskrift:

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

Værktøj: Skål og æltekrog fra multifunktions-tilbehøret

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.
- Bland det hele med turbo-hastighed.
Anbefaling: 30 sekunder tændetid
Maks. tændetid: 60 sekunder

Maks. mængde: 1 gange grundopskrift

Henvisning: Grundopskriftens mængde kan maks. fremstilles 2x efter hinanden.

Mørdej

Grundopskrift:

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

Værktøj: Skål og æltekrog fra multifunktionstilbehøret

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

Maks. mængde: 1 gange grundopskrift

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM8... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

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

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

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

Vær spesielt forsiktig når du arbeider med innsatsene!

Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsen når den settes inn

i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette. Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slå på når lokket er satt på og skrudd fast.

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.

Berør ikke kniven med bare hender. Bruk en børste for rengjøring.

Fare for skolding!

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

Viktig!

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

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalmikseren hhv. i bollen på multifunksjonstilbehøret. Universalkutteren hhv. bollen på multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for mikrobølge.

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

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

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

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Vær forsiktig! Roterende verktøy.

Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

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

Bruksveiledningen må oppbevares.

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

Universalkutter L

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

1 Universalkutter L/XL

2 Kniv

3 Påsats


4 Lokk

5 Ice-Crush-Kniv (kun for størrelse L)

Med universalkutteren XL nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt, se separat bruksveiledning for dette tilbehøret). En universalkutter kan bestilles over kundeservice (best. nr. 753122).

Betjening

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

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (bilde ).

Med Ice-Crush-kniven kan du knuse is.

Optimal mengde for bearbeiding: 4–6 isbiter.



Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Berør ikke kniven med bare hender. Bruk en børste for rengjøring.

Obs!

Universalkutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!


Vær forsiktig!

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

Bilde

- Sett universalkutteren på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på matvarer.

Obs!

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

- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den smekker i slik at det høres.
- Sett basismaskinen oppå påsatsen og la den smekke i.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og slå på apparatet (turbo-hastighet).
- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på frigjøringsknappene og ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokkenes retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.
- For oppbevaring av bearbejdede matvarer sett lokket på universalkutteren.

Rengjøring

Obs!

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

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

Visp

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

6 Drevforsats for visp

7 Visp

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

Betjening

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


**Fare for skolding!**

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

Bilde 

- Fyll på matvarer i miksebegeret.
- Sett drevforsatsen på basismaskinen og la den smekke i.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den smekke i.

Obs!

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

- Stikk inn støpselet.
- Still inn ønsket turtall med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
- Hold fast basismaskin og miksebeger og trykk ønsket innkoplingstast.
- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på frigjøringsknappene og ta basismaskinen av drevforsatsen.
- Ta vispen av drevforsatsen.

Rengjøring**Obs!**

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

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

Multifunksjonstilbehør

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

8 **Bolle**

9 **Eltetekrok**

10 **Universalkniv**

11 **Holdeskive for skivinnsetser**


12 **Skiveinnsatser**

- Skjære-innsats – grov
- Skjære-innsats – fin
- Raspe-innsats – middels
- Riveskive-innsats – grov

13 **Lokk med drev**

14 **Støter**

Betjening

Multifunksjonstilbehøret er beregnet for elting, skjæring og rasping av matvarer. Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (bilde ).

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

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

Obs!


Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Vær forsiktig!

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

Eltetekrok/Universalkniv

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

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (bilde ).


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

Grip aldri i klingene på universalkniven. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket. Berør ikke kniven med bare hender. Bruk en børste for rengjøring.

Bilde 

- Sett bollen på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett inn kniven/eltekroken.
- Fyll på matvarer.

Obs!

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

- Sett lokket på bollen og drei imot klokkenes retning inntil anslag. Dersom det finnes større mengder ingredienser i bollen, kan det være noe vanskeligere å sette på lokket. Om nødvendig dreier du koplingen med tre vinger på undersiden av lokket i den riktige posisjonen.

- Sett basismaskinen oppå påsatsen og la den smekke i.
- Sett inn støteren.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og slå på apparatet (turbo-hastighet).
- For å fylle på ingredienser, må innkoplings-tasten slippes. Vent til verktøyet er stoppet opp.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom påfyllingsåpningen.
- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

Holdeskive med skiveinnsatser

Skjære-innsats – grov

Still turtallsreguleringen på lavt turtall ved skjæring av: agurk, gulrot, poteter.

Skjære-innsats – fin

Still turtallsreguleringen på lavt turtall ved skjæring av: agurk, gulrot, rødbeter, zucchini.

Raspe-innsats – middels

Still turtallsreguleringen på høyt turtall for rasping av: epler, gulrot, ost, hvit kål.

Riveskive-innsats – grov

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

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (**bilde 11**).



Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Vær spesielt forsiktig når du arbeider med innsatsene! Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette. Ikke grip ned i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

Vær forsiktig!

Kutting av meget harde matvarer (parmesan-ost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene.

For bearbeiding av matvarer med trevlet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnet.

Bilde 11

- Sett bollen på en glatt og ren arbeidsflate.
- Sett inn ønsket innsats i holdeskiven.
Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen (bilde 11-1)!

- Grip holdeskiven i fordypningene og sett den inn i bollen.
- Sett lokket på bollen og drei imot klokken retning inntil anslag.
- Sett basismaskinen oppå påsatsen og la den smekke i.
- Stikk inn støpselet.
- Still inn ønsket turtall med turtallsreguleringen.
- Hold basismaskinen og multifunksjonstilbehøret fast og slå på apparatet.
- Fyll ingrediensene for skjæring eller rasping på igjennom påfyllingsåpningen.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren **kun med lett trykk.**

Obs!

Tøm bollen før denne er så full at de ferdige tingene når opp til holdeskiven.

- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på frigjøringsknappene og ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei lokket i klokken retning og ta den av bollen.
- Universalkniven/eltekroken holdes fast i plasthåndtaket og tas av

eller

- Holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (**bilde 12**).

Rengjøring

Obs!

Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Lokket tørkes kun av med en fuktig klut eller skylles kort under rennende vann.
- Bollen, universalkniven, eltekroken, holdeskivene og skiveinnsatsene er egnet for oppvaskmaskin.
- Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

i Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrot oppstår det misfarginger av plastdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

Eksempel for anvendelse

Brøddeig

Grunnopskrift:

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

Verktøy: bolle og eltekrok på multifunksjons-tilbehøret

- Fyll alle ingrediensene unntatt vann i bollen.
- Bland ingrediensene med turbo-hastighet.
- Etter noen sekunder helles vannet på igjennom påfyllingsåpningen.
- Alt bearbeides så med turbo-hastighet. Vår anbefaling er: 30 sekunder innkoplingstid

Maksimal innkoplingstid er: 60 sekunder

Største mengde: 1 ganger grunnoppskriften

Henvising: Etter hverandre kan du maksimalt produsere 2x av mengden i grunnoppskriften.

Mørdeig

Grunnopskrift:

250 g mel
125 g margarin eller smør (romtemperatur)
125 g sukker
1 egg
½ pk bakepulver
1 pk vaniljesukker
1 klype salt

Verktøy: bolle og eltekrok på multifunksjons-tilbehøret

- Fyll alle ingrediensene legges i bollen.
- Bland ingrediensene med turbo-hastighet.
- Still deigen på et kaldt sted. Etter behov bearbeide videre.

Største mengde: 1 ganger grunnoppskriften

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med stavmixern MSM8... .

Följ bruksanvisningen till stavmixern.

Tillbehöret är endast lämpligt att användas på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Ta aldrig i kniven på minihackaren.

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste.

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren för att mata ner. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för att rengöra den.

Risk för skållskador!

Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

Viktigt!

Tillbehöret får endast sättas fast och lossas när motordelen står stilla. Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren resp i skålen som hör till multifunktionstillbehöret.

Minihackaren resp skålen som hör till multifunktionstillbehöret är inte lämpliga för mikrovågsugn.

Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin. Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen.

Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Varning! Roterande verktyg.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Minihackaren L

Vik ut bildsidorna.

Bild 

1 Minihackaren L/XL

2 Kniv

3 Överdel


4 Lock

5 Ice Crush-kniv (gäller endast storlek L)

Med minihackaren XL utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet när du bereder honungs-pålägg (om uppgifter i receptet överhålls, se separat bruksanvisning för detta tillbehör). Minihackaren kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 753122).

Användning

Minihackaren är lämplig för att finfördela kött, hård ost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).

Med Ice Crush-kniven kan isbitar finfördelas. Optimal bearbetningsmängd: 4–6 isbitar.



Risk för skada pga vass kniv!

Ta aldrig i kniven på minihackaren.

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för att rengöra den.

Var försiktig!

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!


Varning!

Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas. Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt eller dylikt).

Bild 

- Ställ minihackaren på plan och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt i kniven.
- Fyll på livsmedlen.

Var försiktig!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren så att överdelen sitter på rätt sätt (bild -3).

- Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta av den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på minihackaren.

Rengöring

Var försiktig!

Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Minihackare, kniv och lock kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Visp

Vik ut bildsidorna.

Bild 

6 Drivaxel till visp

7 Visp

En visp kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 753124).

Användning

Vispen är lämplig för att vispa grädde, äggvitor och mjölk till skum (av het (max 70 °C) och kall mjölk (max 8 °C)) samt för att bereda såser och desserter.



Risk för skållskador!

Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

Bild D

- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den snäpper fast.

Var försiktig!

Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen (bild D-3).

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordel och mixerbägare och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta av motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

Rengöring**Var försiktig!**

Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.
- Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

Multifunktionstillbehör

Vik ut bildsidorna.

Bild A**8 Skål****9 Degkrok****10 Universalkniv****11 Insatshållare för skivinsatser****12 Skivinsatser**

- Skär-insats – grov
- Skär-insats – fin
- Riv-/strimmel-insats – medel
- Rivskiv-insats – grov

13 Lock med drivaxel**14 Påmatare****Användning**

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att knåda, skära och riva/strimla livsmedel. Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild I).

**Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

Stoppa aldrig ned handen i skålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Var försiktig!

Multifunktionstillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat!

Varning!

Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas.

Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotötter) och inte heller frysta produkter (frukt och dylikt).

Degkrok/Universalkniv

Degkrok för att knåda små degmängder
Universalkniv för att finfördela kött, hård ost, gul lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild I).

**Risk för skada pga vass kniv!**

Ta aldrig i universalknivens klingorna. Fatta universalkniven endast i plasthandtaget. Berör inte kniven med bara händerna. Använd en borste för att rengöra den.

Bild E

- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt i kniven/degkroken.
- Fyll på livsmedlen.

Var försiktig!

Kniven/degkroken måste sitta rakt i skålen så att locket sitter på rätt sätt (bild E-3).

- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet. Om det finns större mängder ingredienser i skålen kan det vara lite svårare att sätta på locket. Vrid i så fall den trevingade koppligen på undersidan av locket till rätt läge.

- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt i påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- För att fylla på ingredienser, släpp startknappen. Vänta tills tillbehöret står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

Insatshållare med skivinsatser

Skär-insats – grov

Ställ varvatsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, potatis.

Skär-insats – fin


Ställ varvatsreglaget på lågt varvtal för att skära: gurkor, morötter, rödbetor, zucchini.

Riv-/strimmel-insats – medel

Ställ varvatsreglaget på högt varvtal för att riva/strimla: äpple, morötter, ost, vitkål.

Rivskiv-insats – grov

Ställ varvatsreglaget på högt varvtal för att riva: potatis till kroppkakor, raggmunkar; frukt och grönsaker till råkostsallader.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild )



Risk för skada pga vass kniv!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren.

Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.


Använd bara påmataren för att mata ner.

Varning!

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (parmesanost, choklad).

Skivinsatserna kan bara under vissa omständigheter användas för bearbetning av trådiga livsmedel (purjolök, selleri, rabarber).

Bild

- Ställ skålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren.
Var noga med insatsens form och läge (bild -1)!
- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och sätt den i skålen.

- Sätt locket på skålen och vrid det moturs till stoppet.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvatsreglaget.
- Håll fast motordelen och multifunktions-tillbehöret och slå på apparaten.
- Fyll på det som ska skivas eller rivs/strimlas genom matarröret.
- Tryck **bara lätt ned** det som ska skäras eller rivs/strimlas med påmataren.

Var försiktig!


Töm skålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till insatshållaren.

- Släpp startknappen efter bearbetning.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och lossa det från skålen.
- Fatta universalkniven/degkroken i plast-handtaget och ta ut den.

eller


- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och lyft den upp ur skålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (bild )

Rengöring

Var försiktig!

Doppa aldrig locket till multifunktionsstillbehöret i vätskor och rengör det inte i diskmaskin.

- Locket torkas endast av med fuktig duk eller sköljs kort av under rinnande vatten.
- Skål, universalkniv, degkrok, insatshållare och skivinsatser kan rengöras i diskmaskin.
- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.

 Vid bearbetning av t.ex. rödkål och morötter uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

Användningsexempel

Bröddeg

Grundrecept:

250 g vetemjöl
125 ml vatten
7 g socker
7 g margarin
0,5 g jäst
4 g salt

Verktyg: skål och degkrok som hör till multifunktionstillbehöret

- Häll alla ingredienser utom vattnet i skålen.
- Blanda ingredienserna med turbohastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom matarröret.
- Bearbeta allt med turbohastighet.
Vår rekommendation: 30 sekunders gångtid
Maximal gångtid: 60 sekunder

Max mängd: 1 ggr grundreceptet

Obs: Du kan maximalt tillverka dubbel mängd av grundreceptet direkt efter varandra.

Mördeg

Grundrecept:

250 g vetemjöl
125 g margarin eller smör (rumsvarmt)
125 g socker
1 ägg
½ pkt bakpulver
1 pkt vaniljsocker
1 krm salt

Verktyg: skål och degkrok som hör till multifunktionstillbehöret

- Häll alla ingredienser i skålen.
- Blanda ingredienserna med turbohastighet.
- Låt degen stå kallt.
Fortsätt bearbeta efter behov.

Max mängd: 1 ggr grundreceptet

Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM8... .

Noudata sauvasekoittimen ohjeita.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta.

Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa.

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.

Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa.

Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käsittele aineksia sauvasekoittimella tai sekoitusjalalla minileikkurissa tai monitoimiosan kulhossa.

Minileikkuri tai monitoimiosan kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Varoitus! Pyörivä varuste.

Älä tartu täyttöaukkoon.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Minileikkuri L

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

1 Minileikkuri L/XL

2 Terä

3 Yläosa


4 Kansi

5 Jäänmurskaintera (vain kun koko on L)

XL minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä, katso tämän lisävarusteen erillinen käyttöohje). Minileikkurin voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 753122).

Käyttö

Minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva ). Jäänmurskainterailla voit murskata jääpaloja. Optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.



**Varo teräviä teriä –
loukkaantumisvaara!**

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huom.!

Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä!

Varoitus!


Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien aineiden (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten aineiden (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

Kuva 

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

Huom.!

Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (Kuva -3).

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbo-nopeus).
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Puhdistus

Huom.!

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Minileikkurin, terän ja kannen voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

Pallovispilä

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

6 Pallovispilän vaihteisto-osa

7 Pallovispilä

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta (til.-nro 753124).

Käyttö

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen (kuumasta (max. 70 °C) ja kylmästä maidosta (max. 8 °C)) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.



Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

Kuva D

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä vaihteisto-osaan ja lukitse paikoilleen.

Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (Kuva D-3).

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota pallovispilä vaihteisto-osasta.

Puhdistus

Huom.!

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Monitoimiosa

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

8 Kulho

9 Taikinakoukku

10 Yleisterä

11 Teräosien pidikelevy

12 Terät

- Viipalointiterä – karkea
- Viipalointiterä – hieno
- Raastinterä – keskikarkea
- Raastinterä – karkea

13 Kansi ja vaihteisto-osa

14 Syöttöpainin

Käyttö

Monitoimiosa soveltuu taikinoiden vaivaamiseen sekä elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (Kuva B).



Varo terävää terää/pyörivää käyttöäksellä – loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Huom.!

Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!

Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jätteet.

Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.

Taikinakoukku/Yleisterä

Taikinakoukku vaivaa pienen taikinamäärät

Yleisterä hienontaa lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja marjat, vihannekset, pähkinät ja mantelit.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (Kuva B).



Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän teräosaan.

Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta.

Älä koske terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

Kuva 13

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä terä tai taikinankoukku.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

Huom.!

Terän tai taikinankoukun tulee olla suorassa, jotta kansi menee oikein paikoilleen (kuva 13-3).

- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Jos kulhossa on paljon aineksia, kannen kiinnittäminen saattaa olla hankalampaa. Käännä kannessa oleva kolmisiipinen kytkin tarvittaessa oikeaan asentoon.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Kiinnitä syöttöpainin.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbo-nopeus).
- Kun haluat lisätä aineksia, vapauta käynnistyspainike. Odota, että varuste pysähtyy.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Pidikelevy ja terät

Viipalointiterä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, perunoita.

Viipalointiterä – hieno

Valitse kierrosnopeuden valitsimella alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – keskikarkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – karkea

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: perunoita knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmiä ja vihanneksia raakasalaattiin.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (Kuva 13).



Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista. Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Varoitus!

Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia elintarvikkeita (parmesaanijuustoa, suklaata). Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden (purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain varauksin.

Kuva 14

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn. **Huomioi teräosan muoto ja asento (Kuva 14-1)!**
- Tartu pidikelevyyn siinä olevista otekohdista ja kiinnitä se kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite.
- Lisää viipaloitavat tai raastettavat ainekset kulhoon täyttöaukosta.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

Huom.!

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat pidikelevyyn.


- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötöpäivään ja irrota se kulhosta.

- Tartu yleisterään tai taikinakoukkuun vain sen muovikahvasta ja nosta pois.

tai


- Tartu pidikelevyyn otekohtista ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (Kuva )

Puhdistus

Huom.!

Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Pyyhi kansi puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä tai huuhto se nopeasti juoksevan veden alla.
- Kulhon, yleisterän, taikinakoukun, pidikelevyn ja terät voit pestä astianpesukoneessa.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

 Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi pienellä määrällä ruokaöljyä.

Käyttöesimerkki

Leipätaikina

Perusohje:

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

Varusteet: monitoimiosan kulho ja taikina-koukku

- Laita kulhoon kaikki ainekset paitsi vesi.
- Sekoita ainekset turbonopeudella.
- Lisää vesi työttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki turbonopeudella.
Suositus: käynnissäoloaika 30 sekuntia
Maksimi käynnissäoloaika: 60 sekuntia

Maksimimäärä: 1 kertaa perusohje

Huomautus: Voit valmistaa peräkkäin enintään 2 kertaa perusreseptin määrän.

Murotaikina

Perusohje:

250 g jauhoja
125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
125 g sokeria
1 muna
½ tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
riippaus suolaa

Varusteet: monitoimiosan kulho ja taikinakoukku

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita ainekset turbonopeudella.
- Aseta taikina kylmään.
Jatka käsittelyä tarvittaessa.

Maksimimäärä: 1 kertaa perusohje

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM8... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora. No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos: Utilizar siempre un cepillo.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios!
¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.

No tocar las cuchillas directamente con las manos.

Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡Peligro de quemadura!

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho.

La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

¡Importante!

Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada.

No trabajar nunca con la batidora de pie/el pie de mezcla en el interior de la picadora universal o dentro del recipiente del accesorio multifunción.

La picadora universal y el recipiente del accesorio multifunción no son adecuados para el microondas.

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

No sumergir nunca la tapa del accesorio multifunción en líquidos ni lavarla en el lavavajillas. No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento.

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Accesorio picador universal L

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 


- 1 Accesorio picador universal L/XL
- 2 Cuchilla
- 3 Adaptador
- 4 Tapa
- 5 Cuchilla para picar hielo (solo tamaño L)

Con el picador universal XL puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorio).

El accesorio picador universal se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 753122).

Usar el aparato

El picador universal es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas finas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. ).

Con la cuchilla para picar hielo se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.



¡Peligro de lesiones!

¡La cuchilla está muy afilada!

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador!

Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.

No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡Atención!

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

¡Atención!


Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados.

Fig. 

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

¡Atención!

Para que el adaptador se asiente correctamente sobre la base motriz, la cuchilla del picador universal tiene que encontrarse en posición recta (Fig. -3).

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

- La picadora universal, la cuchilla y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

6 Pieza acopladora para varilla montaclaras

7 Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 753124).

Usar el aparato

Con la varilla montaclaras se baten nata, claras a punto de nieve y espuma de leche (leche caliente (máx. 70 ° C) o leche fría (máx. 8 ° C)), y se elaboran salsas y postres.



¡Peligro de quemadura!

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

Fig. D

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

¡Atención!

No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento (Fig. D-3).

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del mando regulador del número de revoluciones (ajuste aconsejado: una elevada velocidad de trabajo).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

- La varilla batidora se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.

Accesorio multifunción

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 1A

- 8 Recipiente
- 9 Garfio amasador
- 10 Cuchilla universal
- 11 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores
- 12 Accesorios cortadores
 - a) Accesorio para cortar – grueso
 - b) Accesorio para cortar – fino
 - c) Accesorio para rallado – media
 - d) Accesorio para disco rallador – grueso
- 13 Tapa con pieza acopladora
- 14 Empujador

Usar el aparato

El accesorio multifunción es adecuado para amasar, cortar y raspar o rallar alimentos. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 1B).



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡Atención!

¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!

¡Atención!

Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

Garfio amasador/Cuchilla universal

Garfio amasador para amasar pequeñas cantidades de masa

Cuchilla universal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 1B).



¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!

¡No tocar nunca las cuchillas universales directamente con las manos!

Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico que incorpora.

No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Fig. 1B

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla/el garfio amasador.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

¡Atención!

La cuchilla/el garfio amasador tienen que estar montados en posición vertical en el recipiente a fin de asegurar el asiento correcto de la tapa (Fig. 1B-3).

- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.

En caso de contener el recipiente una gran cantidad de ingredientes, puede resultar un poco difícil colocar la tapa sobre el mismo. En caso necesario deberá girarse el acoplamiento de tres aletas de la parte inferior de la unidad mecánica para colocarlo en la posición correcta.

- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Montar el empujador.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).

- Para agregar ingredientes, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Disco porta-accesorios con accesorios cortadores y ralladores

Accesorio para cortar – grueso

Ajustar una velocidad de trabajo baja en la unidad motriz para cortar: pepinos, zanahorias, patatas.

Accesorio para cortar – fino

Ajustar una velocidad de trabajo baja en la unidad motriz para cortar: pepinos, zanahorias, remolacha roja y calabacines.

Accesorio para rallado – media

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Accesorio para disco rallador – grueso

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: patatas para albóndigas, patatas para tortilla de patatas ralladas, fruta y ensaladas de vegetales. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 1).



**¡Peligro de lesiones!
¡La cuchilla está muy afilada!**

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

¡Atención!

No está permitido picar alimentos muy duros, como por ejemplo queso parmesano, chocolate, etc. con los accesorios de corte o rallado. Para la elaboración de alimentos fibrosos como puerro, apio o ruibarbo, los accesorios cortadores, de raspado o rallado no son del todo adecuados.

Fig. 1

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios.
¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Fig. 1-1)!
- Sujetar el disco portaútiles en las superficies de agarre y colocarlo en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar el número de revoluciones (velocidad de trabajo) deseado en el mando selector.
- Sujetar firmemente la unidad motriz y el accesorio multifunción; conectar el aparato.
- Agregar los alimentos que se desean cortar o rallar a través de la abertura para incorporar ingredientes.
- Agregar los alimentos empujándolos **sólo levemente** con el empujador.

¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco porta-accesorio.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarla del recipiente.
- Sujetar la cuchilla universal/el garfio amasador por el asa de plástico y retirarla.
-
- Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (Fig. 1).

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir nunca la tapa del accesorio multifunción en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

- Repasar la tapa solo con un paño húmedo o enjuagarla brevemente bajo el grifo de agua.
- El recipiente, la cuchilla universal, el garfio amasador, los discos portaútiles y los accesorios para corte y rallado se pueden lavar en el lavavajillas.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

i Al picar zanahorias, lombardas y productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Aplicación práctica

Masa para pan

Receta básica:

250 gramos de harina
125 ml de agua
7 gramos de azúcar
7 gramos de margarina
0,5 gramos de levadura
4 gramos sal

Accesorio necesario: Recipiente y garfio amasador del accesorio multifunción

- Poner todos los ingredientes (excepto el agua) en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad turbo.
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.
- Procesar todo en la velocidad turbo.
Nuestra sugerencia: Tiempo de funcionamiento 30 segundos
Máximo tiempo de funcionamiento: 60 segundos

Máxima cantidad: 1 veces la receta básica

Advertencia: Como máximo se puede elaborar consecutivamente dos veces la cantidad de la receta básica.

Masa quebrada (pastaflorea)

Receta básica:

250 gramos de harina
125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
125 gramos de azúcar
1 huevo
½ paquetito de levadura en polvo
1 sobrecito de azúcar de vainilla
1 pizca de sal

Accesorio necesario: Recipiente y garfio amasador del accesorio multifunción

- Poner todos los ingredientes en el bol.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad turbo.
- Dejar reposar la masa en un lugar fresco.
Elaborar la masa según los deseos.

Máxima cantidad: 1 veces la receta básica

Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM8... .

Seguir as Instruções de serviço da varinha trituradora.

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca tocar na lâmina do picador universal.

Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico.

Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção.

Utilizar uma escova.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar!

Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.

Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.

Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base.

Nunca trabalhar com a varinha/o pé triturador no picador universal ou a tigela do acessório multifunções.

O picador universal e a tigela do acessório multifunções não são adequados para utilizar no microondas.

Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la na máquina de lavar loiça. Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Picador universal L

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

1 Picador universal L/XL

2 Lâmina

3 Tampa de accionamento

4 Tampa


5 Picador de gelo (só para tamanho L)

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (caso as especificações da receita sejam cumpridas, ver instruções de serviço separadas para este acessório).

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um picador universal (n.º de encomenda 753122).

Utilização do aparelho

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

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. ).

Com a lâmina «Ice-Crush» é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4–6 cubos.



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Atenção!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

Cuidado:


Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

Fig.

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina tem que assentar direita no picador universal, para que a tampa assente bem (Fig. -3).

- Montar a tampa de accionamento no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O picador universal, a lâmina e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Batedor

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. **A**

6 Engrenagem adaptável para batedor

7 Batedor

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 753124).

Utilização do aparelho

O batedor é adequado para bater natas, claras em castelo e leite em espuma (com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C)), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.



Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

Fig. **D**

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (Fig. **D**-3).

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (recomendação: rotação elevada).

- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

Acessório multifunções

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. **A**

8 Tigela

9 Vara para massas grossas

10 Lâmina universal

11 Disco de suporte para placas de intercalar para corte

12 Placas de intercalar para corte

- Placa de intercalar para cortar – grosso
- Placa de intercalar para cortar – fino
- Placa de intercalar para ralar – média
- Placa de intercalar para raspar – grosso

13 Tampa com mecanismo

14 Calcador

Utilização do aparelho

O acessório multifunções é adequado para amassar, cortar e raspar alimentos.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. **G**).



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador.

Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.

Atenção!

Só utilizar o acessório multifunções em estado totalmente montado!

Cuidado:

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O acessório multifunções não é adequado para alimentos muito duros (café em grão, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

Vara para massas pesadas/Lâmina universal

Vara para massas pesadas para amassar pequenas quantidades de massa

Lâmina universal para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 13).



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Nunca tocar nas lâminas do picador universal! Pegar sempre na lâmina universal pela parte de plástico.

Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Fig. 13

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Inserir a lâmina/vara para massas pesadas.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina/vara para massas pesadas deve ficar direita na tigela, para que a tampa assente correctamente (figura 13-3).

- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
Se a tigela tiver uma grande quantidade de ingredientes, pode ser um pouco difícil montar a tampa. Caso necessário, rodar o acoplamento de três abas que se encontra na parte inferior da tampa até ficar na posição correcta.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Inserir o calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Para adicionar mais ingredientes, soltar o botão de ligação. Aguardar até a ferramenta ficar parada.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Disco de suporte com placas de intercalar para corte

Placa de intercalar para cortar – grosso

Colocar o regulador de rotações baixa para cortar: Pepinos, cenouras, batatas.

Placa de intercalar para cortar – fino

Colocar o regulador de rotações baixa para cortar: Pepinos, cenouras, beterrabas, courgetes.

Placa de intercalar para ralar – média

Colocar o regulador de rotações elevada para ralar: Maçãs, cenouras, queijo, repolho.

Placa de intercalar para raspar – grosso

Colocar o regulador de rotações numa rotação elevada para ralar: batatas para fazer bolinhos de batata, fruta e legume para saladas cruas.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 13).



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

Cuidado:

Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as placas de intercalar.

As placas de intercalar só são condicionalmente adequadas para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo).

Fig. 13

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte. **Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. 13-1)!**
- Pegar no disco de suporte pelas cavidades e colocá-lo na tigela.
- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação pretendida com o dispositivo de regulação de rotação.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho.
- Inserir os alimentos a cortar e ralar pela abertura de enchimento.
- Com o calcador, empurrar **suavemente** o produto para cortar ou ralar.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o disco de suporte.

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
 - Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
 - Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.
 - Pegar na lâmina universal/vara para massas pesadas pela pega de plástico e retirá-las
- ou
- Pegar o disco de suporte nas cavidades e retirá-los para fora da tigela.
 - Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (Fig. 13).

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la na máquina de lavar loiça.

- Só limpar a tampa com um pano húmido ou enxaguar brevemente sob água corrente.
- A tigela, a lâmina universal, a vara para massas pesadas, os discos de suporte e as placas de intercalar podem ir à máquina de lavar loiça.
- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

i Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Exemplo de aplicação

Massa para pão

Receita base:

250 g de farinha
125 ml de água
7 g de açúcar
7 g de margarina
0,5 g fermento
4 g de sal.

Ferramenta: Tigela e vara para massas pesadas do acessório multifunções

- Colocar todos os ingredientes (excepto água) na tigela.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com velocidade turbo.
Recomendação: aparelho ligado 30 segundos
Tempo máximo ligado: 60 segundos

Quantidade máxima: 1 x a receita base

Indicação: Só é possível produzir a quantidade da receita base consecutivamente, no máximo, 2x.

Massa quebrada

Receita base:

250 g de farinha

125 g de manteiga ou margarina

(à temperatura ambiente)

125 g de açúcar

1 ovo

½ pacotinho de fermento em pó

1 pacotinho de açúcar baunilhado

1 pitada de sal

Ferramenta: Tigela e vara para massas pesadas do acessório multifunções

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Deixar a massa arrefecer.
Em caso de necessidade, continuar a trabalhar a massa.

Quantidade máxima: 1 x a receita base

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM8... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κόφτη μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι.

Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια.

Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κόφτη μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα!

Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πισιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή.

Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/το πόδι μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης ή αντίστοιχα στο μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Ο κόφτης γενικής χρήσης ή αντίστοιχα το μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος δεν είναι κατάλληλα για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή. Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Κόφτης γενικής χρήσης L

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **㉔**

1 Κόφτης γενικής χρήσης L/XL

2 Μαχαίρι

3 Επίθεμα

4 Καπάκι

5 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (μόνο μέγεθος L)

Με τον κόφτη γενικής χρήσης XL εκμεταλλεύεστε την πλήρη ισχύ της συσκευής στην παρασκευή αλείμματος με μέλι (σε περίπτωση τήρησης των προδιαγραφών της συνταγής, βλ. ξεχωριστές οδηγίες χρήσης για αυτό το εξάρτημα).

Κόφτης γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 753122).

Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα **㉕**).

Με το μαχαίρι ice crush μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ίδανική ποσότητα επεξεργασίας 4–6 παγάκια.



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι.

Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσες.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

Εικόνα **㉕**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (Εικόνα **B-3**).

- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Ο κόφτης γενικής χρήσης, το μαχαίρι και το καπάκι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

6 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το εργαλείο ανάδευσης

7 Εργαλείο χτυπήματος

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 753124).

Χειρισμός

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκα και αφρόγαλου (από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ)) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιπίλισματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Εικόνα **D**

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα **D-3**).

- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (σύσταση: μεγάλος αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

8 Μπολ

9 Εργαλείο ζυμώματος

10 Μαχαίρι γενικής χρήσης

11 Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

12 Ένθετοι δίσκοι


- Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο
- Ένθετο κοπής – φιλό κόψιμο
- Ένθετο τριψίματος – μεσαία
- Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο

13 Καπάκι με μετάδοση κίνησης

14 Πιεστής

Χειρισμός

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

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα ).



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάξτε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!


Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ράπανα, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).

Εργαλείο ζυμώματος/Μαχαίρι γενικής χρήσης

Εργαλείο ζυμώματος για το ζύμωμα μικρών ποσοτήτων ζύμης

Μαχαίρι γενικής χρήσης για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα ).



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!


Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαίριου γενικής χρήσης.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσες.

Εικόνα

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι/το εργαλείο ζυμώματος.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Το μαχαίρι/το εργαλείο ζυμώματος πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο μπολ, ώστε να εφαρμόζει σωστά το καπάκι (Εικόνα -3).

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Όταν βρίσκονται μεγάλες ποσότητες υλικών μέσα στο μπολ, μπορεί να είναι λίγο δύσκολη η τοποθέτηση του καπακιού. Στρέψτε ενδεχομένως τη ζεύξη με τα τρία πτερύγια στην κάτω πλευρά του καπακιού στη σωστή θέση.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθετο και αφίστε τη να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τον πιεστή.
- Βάζετε το φινιρίσμα στην πρίζα.

- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα (Ταχύτητα Turbo).
- Για να συμπληρώσετε υλικά, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί το εργαλείο.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγουριών, καρότων, πατατών.

Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε χαμηλό αριθμό στροφών για το κόψιμο: αγουριών, καρότων, παντζαριών, κολοκυθιών.

Ένθετο τριψίματος – μεσαία

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: μήλων, καρότων, τυριού, λάχανου.

Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: πατατών για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, φρούτων και λαχανικών για ωμές σαλάτες.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα 1).



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

Προσοχή!

Το τρίψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (παρμεζάνα, σοκολάτα) με τους ένθετους δίσκους δεν επιτρέπεται.

Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσα, σέλινο, ραβέντι) οι ένθετοι δίσκοι είναι μόνον εν μέρει κατάλληλοι.

Εικόνα 1

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα 1-1)!**
- Πιάστε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές-λαβές και τοποθετήστε τον στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Γεμίζετε με τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο **μόνο με ελαφριά πίεση** με τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φινις από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.
- Πιάστε το μαχαίρι γενικής χρήσης/το εργαλείο ζυμώματος στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.

ή

- Πιάνετε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
- Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (Εικόνα 1).

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μέσα σε υγρά ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το καπάκι μόνο με βρεγμένο πανί ή το ξεπλένετε για λίγο κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το μπολ, το μαχαίρι γενικής χρήσης, το εργαλείο ζυμώματος, οι φέροντες δίσκοι και οι ένθετοι δίσκοι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

i Κατά την επεξεργασία π. χ. καρτών και κόκκινου λαχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Παραδείγματα εφαρμογών

Ζύμη ψωμιού

Βασική συνταγή:

250 g αλεύρι
125 ml νερό
7 g ζάχαρη
7 g μαργαρίνη
0,5 g μαγιά
4 g αλάτι

Εργαλείο: Μπολ και εργαλείο ζυμώματος του πολυλειτουργικού εξαρτήματος

- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το νερό μέσα στο μπολ.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα turbo.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Δουλέψτε τα όλα με την ταχύτητα turbo.
Η σύστασή μας: 30 δευτερόλεπτα διάρκεια ενεργοποίησης
Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 60 δευτερόλεπτα

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορές τη βασική συνταγή

Υπόδειξη: Διαδοχικά μπορείτε να παρασκευάσετε το πολύ 2 φορές την ποσότητα της βασικής συνταγής.

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή:

250 g αλεύρι
125 g βούτυρο ή μαργαρίνη
(σε θερμοκρασία δωματίου)
125 g ζάχαρη
1 αβγό
½ φακ. μπέικιν πάουντερ,
1 φακ. βανίλια
1 πρέζα αλάτι

Εργαλείο: Μπολ και εργαλείο ζυμώματος του πολυλειτουργικού εξαρτήματος

- Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα turbo.
- Βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο.

Συνεχίστε ανάλογα με τη συνταγή.

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορές τη βασική συνταγή

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MSM8... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Uniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız.

Şıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Keskinlikle genel doğrayıcı içinde blender/karıştırma ucu ya da çok

fonksiyonlu aksesuar kabı varken kullanmayınız.

Genel doğrayıcı ya da çok fonksiyonlu aksesuar kabı mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır

ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takip yerleştirmeyiniz.

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Dikkat: Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel doğrayıcı L

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

1 Genel doğrayıcı L/XL

2 Bıçak

3 Üst parça

4 Kapak

5 Buz doğrama bıçağı (sadece Ebat L için)

Genel doğrayıcı XL ile ekme üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde; bu aksesuara ait ayrıca sunulan kullanma kılavuzuna bakınız) cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz.

Yetkili servis üzerinden bir üniversal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 753122).

Cihazın kullanılması

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur. Tabloda (Resim 1) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz. Ice-Crush (buz kırma) bıçağıyla buz kırabilir veya parçalayabilirsiniz. En uygun işlenecek miktar: 4–6 küp şeklinde buz parçası.



Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Dikkat:

Et doğramadan önce kırırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.

Resim 1

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmalıdır (Resim 1-3).

- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcıyı üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitlenceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı (Turbo hız) kademesine ayarlayınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Genel doğrayıcı, bıçak ve kapak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

6 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası

7 Çırpma teli

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ismarlanabilir (sipariş no. 753124).

Cihazın kullanılması

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpma için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.



Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

Resim D

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim D-3).

- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.

- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

8 Karıştırma kabı

9 Yoğurma kancası

10 Üniversal bıçak

11 Disk üniteleri için tutucu disk

12 Disk üniteleri

- Kesme parçası – kaba
- Kesme parçası – ince
- Raspalama parçası – orta
- Rendeleme disk ünitesi – kaba

13 Dişli düzeneği kapak

14 Tıkac

Cihazın kullanılması

Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin yoğurulması, kesilmesi ve raspanması için uygundur.

Tabloda (Resim A) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuar sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!

Dikkat:

Et doğramadan önce kırıkdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır. Çok fonksiyonlu aksesuar, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.

Yoğurma kancası/Üniversal bıçak

Az miktarda hamur yoğurmak için **yoğurma kancası**

Genel **doğrama bıçağı**, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur. Tabloda (**Resim 13**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel bıçağı sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Resim 13

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Bıçağı/yoğurma kancasını takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Bıçak/yoğurma kancası kabın içine düzgün oturmalıdır ki, kapak doğru otursun (**Resim 13-3**).

- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Eğer kabın içinde çok miktarda malzeme varsa, kapağın takılıp oturtulması biraz zor olabilir. Gerekirse üç kanatlı kuplajı kapağın alt tarafında doğru konuma çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Tıkacı kullanınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı (Turbo hız) kademesine ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.
- Aletin durmasını bekleyiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

Disk üniteleri ile tutucu disk**Kesme parçası – kaba**

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, patates.

Kesme parçası – ince

Şu besinleri kesmek için, devir sayısı ayar düğmesini düşük devir sayısına ayarlayınız: Salatalık, havuç, kırmızı turp, kabak.

Raspalama parçası – orta

Şu besinleri raspalamak için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahanası.

Rendeleme disk ünitesi – kaba

Şu besinleri rendelemek için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Alman usulü patates köftesi ve patates mürveri için patates; çiğ salatalar için meyve ve sebze.

Tabloda (**Resim 14**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörülmuş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağızı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

Dikkat:

Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çikolata) disk üniteleri ile doğranması yasaktır. Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece sınırlı uygundur.

Resim 14

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- İstedğiniz üniteyi takma diskin üzerine yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim 14-1)!**
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve kabın veya çanağın içine yerleştiriniz.
- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.
- İstedığınız devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besini ilave etme ağzından doldurunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkaç ile **sadece hafif bastırılarak** cihazın içine itelenmelidir.

Dikkat!

Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlaşmadan önce boşaltınız.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanakdan çıkarınız.
- Genel bıçağı/yoğurma kancasını plastik tutamak üzerinden tutunuz ve dışarı çıkarınız.

veya

- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanakdan dışarı kaldırınız.
- Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**Resim 16**).

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Kapağı sadece nemli bir bez ile siliniz veya musluktan akan su altında kısaca durulayınız.
- Kap, genel bıçak, yoğurma kancası, tutucu diskler ve disk üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

- i** Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Uygulama örneği

Ekmek hamuru

Temel tarif:

250 g un
125 ml su
7 g şeker
7 g margarin
0,5 g maya
4 g kaşığı tuz

Alet: Kap ve çok fonksiyonlu aksesuarın yoğurma kancası

- Su hariç, tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Malzemeleri turbo hız ile karıştırınız.
- Birkaç saniye sonra suyu ilave etme ağzı üzerinden ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri turbo hız ile işleyiniz. Tavsiyemiz: 30 saniye çalıştırınız
Azami çalışma süresi: 60 saniye

Azami miktar: Temel tarifin 1 misli

Bilgi: Ana tarifte kullanılan malzeme miktarını peş peşe azami 2 x işleyip üretebilirsiniz.

Gevrek hamur

Temel tarif:

250 g un
125 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
125 g şeker
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya şekeri
1 tutam tuz

Alet: Kap ve çok fonksiyonlu aksesuarın yoğurma kancası

- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.
- Malzemeleri turbo hız ile karıştırınız.
- Hamur soğuk tutulmalıdır. İhtiyaca göre işlemeye devam edilmelidir.

Azami miktar: Temel tarifin 1 misli

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM8... .

Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.

Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Noż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego.

Produkty popychać tylko popychaczem.

W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą. Noż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Nie dotykać noży gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie.

Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

Ważne!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy moduł napędowy jest nieruchomy.

Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym lub w misce przystawki wielofunkcyjnej.

Rozdrabniacz uniwersalny wzgl. miska przystawki wielofunkcyjnej nie nadaje się do podgrzewania potraw w kuchence mikrofalowej.

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć w zmywarce. Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Rozdrabniacz uniwersalny L

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek ❶

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny L/X
- 2 Nóż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywa
- 5 Nóż Ice-Crush (tylko rozmiar L)

Rozdrabniacz uniwersalny XL umożliwia wykorzystanie pełnej wydajności urządzenia przy przyrządzaniu miodu do smarowania kanapek (postępując zgodnie z podaną recepturą, patrz osobna instrukcja obsługi dla tej przystawki).

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753122).

Obsługa

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

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek ❸).

Za pomocą noża Ice-Crush można kruszyć lód. Optymalna ilość: 4–6 kostek lodu.



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noży gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.

Uwaga!

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatałowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

Rysunek ❷

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Nóż w rozdrabniaczu uniwersalnym musi być prosto usadzony, aby nasadka była prawidłowo założona (rysunek ❷-3).

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekreślić aż do zatrzasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasknąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Mocno trzymać korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Nasadkę przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Czyszczenie

Uwaga!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Rozdrabniacz uniwersalny, noże i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

6 Przystawka przekładni dla końcówki do ubijania

7 Końcówka do ubijania

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753124).

Obsługa

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i desertów.




Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

Rysunek

- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrasnąć.
- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładni i zatrasnąć.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek -3).

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić żadaną liczbę obrotów za pomocą regulatora liczby obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).

- Mocno trzymać korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Wyjąć końcówkę do ubijania z przystawki przekładni.

Czyszczenie

Uwaga!

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.
- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Przystawka wielofunkcyjna

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

8 Miska

9 Hak do zagniatania

10 Nóż uniwersalny

11 Nośnik wkładek

12 Wkładki tarczowe

- Wkładka do cięcia – grubo
- Wkładka do cięcia – drobno
- Wkładka do tarcia – średnia
- Wkładka do tarcia – grubo

13 Pokrywa z przekładnią

14 Popychacz

Obsługa

Przystawka wielofunkcyjna jest przeznaczona do zagniatania, szatkowania i rozdrabniania na wiórki artykułów spożywczych.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek ).



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza.

Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.

Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z założoną i mocno przykręconą pokrywą.

Uwaga!

Przystawkę wielofunkcyjną używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym!

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziarna kawy, rzodkwi, orzechów muszkatoowych) i mrożonek (owoców itp.).

Hak do zagniatania/nóż uniwersalny

Hak do zagniatania służy do zagniatania małych ilości ciasta.

Nóż uniwersalny do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (**rysunek 1**).



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Nigdy nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego.

Nóż uniwersalny chwycić wyłącznie za rękojeść z tworzywa sztucznego.

*Nie dotykać noży gołymi rękami.
Do czyszczenia używać szczotki.*

Rysunek 1

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Włożyć nóż/hak do zagniatania.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Nóż/hak do zagniatania musi być prosto osadzony w misce, żeby pokrywa była prawidłowo nałożona (rysunek 3).

- Pokrywę nałożyć na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.

Nałożenie pokrywy może być nieco utrudnione, gdy w misce znajdują się większe ilości składników. W razie potrzeby przekręcić do odpowiedniej pozycji sprzęgło z trzema skrzydełkami, znajdujące się na dolnej stronie pokrywy.

- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrasnąć.
- Włożyć popychacz.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Mocno trzymać korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- W celu dodania składników puścić przycisk włącznika. Poczekać, aż do zatrzymania się narzędzia.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsupowy.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Tarcza nośna z wkładkami roboczymi

Wkładka do cięcia – grubo

Regulator ustawić na niską prędkość obrotową w celu szatkowania: ogórków, marchewek, ziemniaków.

Wkładka do cięcia – drobno

Regulator ustawić na niską prędkość obrotową w celu szatkowania: ogórków, marchewek, buraków czerwonych, kabaczków.

Wkładka do tarcia – średnia

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do rozdrabniania na wiórki: jabłek, marchewek, sera, białej kapusty.

Wkładka do tarcia – grubo

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do tarcia: ziemniaków na kluski, placków ziemniaczanych; owoców i warzyw do surówek.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (**rysunek 1**).



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

Uwaga!

Rozdrabnianie bardzo twardych produktów (sera Parmesan, czekolady) wkładkami do tarczy jest niedozwolone.

Wkładki do tarczy nadają się tylko w ograniczony sposób do przetwarzania włóknistych warzyw (pory, seler, rabarbar).

Rysunek 1

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Wybraną wkładkę nasadzić na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek 1-1)!**
- Nośnik wkładek chwycić w zagłębieniach i włożyć do miski.
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią liczbę obrotów.
- Mocno przytrzymać moduł napędowy i przystawkę wielofunkcyjną, potem włączyć urządzenie.
- Produkty do szatkowania lub rozdrabniania na wiórki wprowadzać przez otwór do napełniania.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.
- Nóż uniwersalny/hak do zagniatania chwycić za rękojeść z tworzywa sztucznego i wyciągnąć.

albo

- Chwycić nośnik wkładek za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
- Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (rysunek 1).

Czyszczenie

Uwaga!

Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć w zmywarce.

- Pokrywę wycierać tylko wilgotną szmatką lub krótko spłukać pod bieżącą wodą.
- Miska, nóż uniwersalny, hak do zagniatania, tarcze nośne i wkładki do tarczy nadają do mycia w zmywarce.
- Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

i Przy obróbce np. czerwonej kapusty i marchewki pozostają przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które można usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przykład zastosowania

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy:

250 g mąki
125 ml wody
7 g cukru
7 g margaryny
0,5 g drożdży
4 g soli

Narzędzie: Miska i hak do zagniatania należący do przystawki wielofunkcyjnej

- Włożyć do miski wszystkie składniki poza mlekiem.
- Zmieszać składniki włączając prędkość Turbo.
- Po kilku sekundach włączyć wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki mieszać z prędkością Turbo.

Zaleca się: czas włączenia: 30 sekund

Maksymalny czas włączenia: 60 sekund

Maksymalna ilość: 1 razy przepis podstawowy

Wskazówka: Po kolei można najwyżej 2 razy przetworzyć ilość podaną w recepturze podstawowej.

Ciasto kruche

Przepis podstawowy:

250 g mąki

125 g masła lub margaryny

(o temperaturze pokojowej)

125 g cukru

1 jajko

½ torebka proszku do pieczenia

1 torebka cukru waniliowego

1 szczypta soli

Narzędzie: Miska i hak do zagniatania należący do przystawki wielofunkcyjnej

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zmieszać składniki włączając prędkość Turbo.
- Ciasto pozostawić w chłodnym miejscu.

W razie potrzeby dalej zagniatąć.

Maksymalna ilość: 1 razy przepis podstawowy

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MSM8... típusú rúdmixer kiegészítője.
Kérjük, vegye figyelembe a rúdmixer használati utasítását.
A tartozék csak az útmutatóban leírt célra használható.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.

Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon kefét.

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

A betétek használata során legyen különösen óvatos!

A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára

és helyzetére. A tartótárcsát csak a kialakított fogóváttnál fogja meg.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

A multifunkcionális tartozékkal végzett munka közben az alapgépet csak akkor szabad bekapcsolni, ha a fedél erősen rá van csavarva.

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A kést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Forrázásveszély!

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon.

A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

Fontos!

A tartozékokat csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a készülék leállt.
Soha ne dolgozzon rúdmixerrel/keverőszárral az univerzális aprítóban, ill. a multifunkcionális tartozék tájában.

Az univerzális aprító, ill. a multifunkcionális tartozék tájja nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

A multifunkcionális tartozék fedelét soha ne merítse folyadékba és ne tisztítsa mosogatógépben. Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe.

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Vigyázat! Forgó szerszámok.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Univerzális aprító L

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

☒ ábra

1 Univerzális aprító L/XL

2 Kés

3 Rátét

4 Fedél

5 Jégaprító kés (csak L-es méret)

Az univerzális aprítót XL kenyérré kenhető mézes krém készítéséhez maximális készülékteljesítmény mellett használja (receptben leírtak betartásánál, lásd a tartozék külön használati útmutatóját).

Univerzális aprítót az ügyfélszolgálaton keresztül rendelhet (rendelési szám: 753122).

A készülék kezelése

Az univerzális aprító hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas. Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (☒ ábra).

A jégaprító késsel lehet aprítani. Optimális feldolgozási mennyiség: 4–6 jégkocka.



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. A kést ne fogja meg pusztán kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

Figyelem!

Az univerzális aprítót csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény dolgok (kávészem, retek, szerezcsen-dió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonló) aprítására.

☒ ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.

Figyelem!

A késnek egyenesen kell elhelyezkednie az univerzális aprítóban, hogy a rátétet megfelelően illeszkedjen (☒-3 ábra).

- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszeli.
- Tegye föl az alapgépet a rátétetre, és reteszelje.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet (Turbó-sebesség) fokozatra.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A kés a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

Tisztítás

Figyelem!

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- Az univerzális aprító, a kés és a fedél mosogatógépben tisztítható.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Habverő

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

☒ ábra

6 Habverő hajtóműegysége

7 Habverő

A habverő az ügyfélszolgálaton rendelhető (rendelési szám: 753124).

A készülék kezelése

A habverő tejszín, tojásfehérje és tejhab (forró tejből (max. 70 °C) és hideg tejből (max. 8 °C)) felverésére, illetve szósok és desszertek készítésére szolgál.



Forrázásveszély!

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon. A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

Ábra

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.

Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe (D-3. ábra).

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozó segítségével (Javaslat: magas fordulatszám).
- Tartsa erősen az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a választott bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.

Tisztítás

Figyelem!

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Multifunkcionális tartozék

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

Ábra

8 Tál

9 Dagasztószár

10 Univerzális kés

11 Tartótárcsa a tárcsabetéteknek

12 Tárcsabetétek

- Vágó-betét – durva
- Vágó-betét – finom
- Órló-betét, közepes
- Reszelőtárcsa-betét – durva

13 Fedél hajtóművel

14 Tömöszköző

A készülék kezelése

A multifunkcionális tartozék élelmiszerek dagasztására, aprítására és reszelésére alkalmas.

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (H ábra).



Sérülésveszély az éles kés/torgó hajtómű miatt!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.

A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömöszközőt.

Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

A multifunkcionális tartozékkal végzett munka közben az alapgépet csak akkor szabad bekapcsolni, ha a fedél erősen rá van csavarva.

Figyelem!

A multifunkcionális tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

A multifunkcionális tartozék nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, retek, szerezsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonló) aprítására.

Dagasztószár/univerzális kés

Dagasztószár kis tértamennyiségek dagasztásához

Az **univerzális kés** hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (H ábra).

**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

Soha ne nyúljon az univerzális kés pengéjéhez. Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. A kést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

☒ ábra

- Tegye a tálát sima és tiszta munkafelületre.
- Tegye be a kést/dagasztószárat.
- Töltse be az élelmiszert.

Figyelem!

A kést/dagasztószárat függőlegesen tegye a tálba, hogy a fedél megfelelően kerüljön rá (☒-3 ábra).

- Tegye a fedelet a tálra és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. Ha nagyobb mennyiségű hozzávaló van a tálban, akkor a fedél nehezebben helyezhető rá. Ha szükséges, fordítsa a fedél alsó részén található háromszárnyú tengelykapcsolót a megfelelő pozícióba.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Helyezze be a tömőeszközt.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet (Turbó-sebesség) fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez engedje el a bekapcsológombot. Várja meg, míg a szerszám megáll.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

Tartótárcsa tárcsabetétekkel**Vágó-betét – durva**

Állítsa a fordulatszám-szabályozást alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat, burgonyát szeletel.

Vágó-betét – finom

Állítsa a fordulatszám-szabályozást alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépat, céklát, cukkinit szeletel.

Őrlő-betét, közepes

Állítsa a fordulatszám-szabályozást magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépat, sajtot, fehér káposztát reszel.

Reszelőtárcsa-betét – durva

Állítsa a fordulatszám-szabályozást magas fordulatszámra, ha: gombóchoz, krumpililángoshoz burgonyát; salátához pedig gyümölcsöt vagy zöldséget reszel. Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (☒ ábra).

**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A betétek használata során legyen különösen óvatos!

A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére.

A tartótárcsát csak a kialakított fogóvájtnál fogja meg. Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömőeszközt használja.

Vigyázat!

Ne daraboljon a tárcsabetétekkel nagyon kemény élelmiszereket (parmezánt, csokoládét).

Rostos élelmiszerek (hagyma, zeller, rebarbara) feldolgozására a tárcsabetétek csak korlátozottan alkalmasak.

☒ ábra

- Tegye a tálát sima és tiszta munkafelületre.
- Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába. **Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (☒-1 ábra)!**
- Fogja meg a tartótárcsát a fogóvájtnál és helyezze be a tálba.
- Tegye a fedelet a tálra és fordítsa el ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba.
- Tegye föl az alapgépet a rátétetre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozással.
- Tartsa erősen az alapgépet és a multifunkcionális tartozékot, és kapcsolja be a készüléket.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot az utántöltő nyíláson át.
- A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.

Figyelem!

Üritse ki a tálat, mielőtt a szeletelni- és reszelőanyag elérné a tartótárcsát.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le a tálról.
- A kés/dagasztószárát a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki

vagy

- Fogja meg a tartótárcsát a fogóvájtnál és emelje ki a tálból.
- Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (**16 ábra**).

Tisztítás**Figyelem!**

A multifunkcionális tartozék fedelét soha ne merítse folyadékba és ne tisztítsa mosogatógépben.

- A fedelet csak törölje le nedves ruhával vagy rövid ideig öblítse le folyó vízzel.
- A tál, az univerzális aprító, a dagasztószár, a tartótárcsák és a tárcsabetétek mosogatógépben tisztíthatók.
- A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

- i** A műanyag alkatrészekeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. vöröskáposzta és sárgarépa feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Alkalmazási példák**Kenyértészta****Alaprecept:**

250 g liszt
125 ml víz
7 g cukor
7 g margarin
0,5 g élesztő
4 g só

Eszközök: tál, multifunkcionális tartozék dagasztószára

- A hozzávalókat a víz kivételével a tálba tesszük.
- Majd turbó sebességen összekeverjük.
- Néhány másodperc múlva hozzáadjuk a vizet az utántöltő nyíláson keresztül.
- Az egészet turbó sebességen összedolgozzuk.

Javaslatunk: 30 másodperc keverési idő

Maximális keverési idő: 60 másodperc

Maximális mennyiség: 1-szer az alaprecept

Megjegyzés: Egymásután az alaprecept mennyiségének maximum kétszerese készíthető el.

Omlós tészta**Alaprecept:**

250 g liszt
125 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű)
125 g cukor
1 db tojás
½ csomag sütőpor,
1 csomag vaníliás cukor
1 csipet só

Eszközök: tál, multifunkcionális tartozék dagasztószára

- Minden hozzávalót tegyen be a tálba.
- Majd turbó sebességen összekeverjük.
- A tésztát tegye hűvös helyre.

Később igény szerint dolgozza fel.

Maximális mennyiség: 1-szer az alaprecept

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM8... .
Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.
Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції
використання.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.
Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову
ручку. Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою.
Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!
Будьте особливо обережні під час роботи з вставками!

Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її встав-
ляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок
можна брати лише за відповідні прорізи для захвату.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Для підштовхування користуватися лише штовхачем.

Під час роботи з багатофункціональним приладдям основний блок
можна вмикати тільки з встановленою та міцно закрученою
кришкою. Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий
край ручки. Не торкатися ножа голими руками. Для очищення
користуватися щіткою.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу
вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися
і призвести до ошпарювання.

Важливо!

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки
основного блоку. Ні в якому разі не працювати ручним блендером/
ніжкою блендера в універсальному подрібнювачі або в чаші
багатофункціонального приладдя.

Універсальний подрібнювач та чаша багатофункціонального
приладдя не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у
рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.
Кришку багатофункціонального приладдя ні в якому разі не занурю-
вати у рідини та не мити в посудомийній машині.

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного
блоку без приставки приводу.

Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під
проточною водою або в посудомийній машині.

Пояснення символів на приладі або приладді



Обережно! Оберткові насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Універсальний подрібнювач L

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 


- 1 Універсальний подрібнювач L/XL
- 2 Ніж
- 3 Насадка
- 4 Кришка
- 5 Ніж «Ice-Crush» (тільки розмір L)

Універсальний подрібнювач XL забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті, див. окрему інструкцію з використання для цього приладдя).

Універсальний подрібнювач можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 753122)

Управління

Універсальний подрібнювач придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок ).

Ножем «Ice-Crush» Ви можете кришити лід. Оптимальна кількість для переробки: 4–6 кубиків льоду.



**Небезпека поранення
гострим ножем!**

Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.

Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку.

Не торкатися ножа голими руками.

Для очищення користуватися щіткою.

Увага!

Універсальний подрібнювач використовується тільки у повністю зібраному стані!

Обережно!


Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Малюнок

- Встановити універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні та притиснути.
- Вставити ніж.
- Заповнити продукти.

Увага!

Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, щоб насадка сиділа правильно (малюнок -3).

- Встановити насадку на універсальний подрібнювач та повернути за годинниковою стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Тримати міцно основний блок і універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Повернути насадку проти годинникової стрілки та зняти її з універсального подрібнювача.
- Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
- Встановити кришку на універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Очищення

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Універсальний подрібнювач, ніж та кришка придатні для миття в посудомийній машині.
- Насадку протерти лише вологою ганчіркою.

Віничок для збивання

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

6 Приставка приводу для віничка для збивання

7 Віничок для збивання

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 753124).

Управління

Віничок для збивання придатний для збивання вершків, білків та молока в піну (із гарячого (макс. 70 °C) та холодного молока (макс. 8 °C)), а також для приготування соусів та десертів.



Небезпека опарювання!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до опарювання.

Малюнок B

- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити приставку приводу на основний блок та зафіксувати.
- Вставити віничок для збивання до приставки приводу та зафіксувати.

Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу (малюнок B-3).

- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (рекомендація: високе число оборотів).
- Тримати міцно основний блок і келих блендера та натиснути бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з приставки приводу.
- Зняти віничок для збивання з приставки приводу.

Очищення

Увага!

Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу протерти лише вологою ганчіркою.

Багатофункціональне приладдя

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

8 Чаша

9 Гачок для замішування

10 Універсальний ніж

11 Диск для кріплення вставок

12 Вставки у диск

- Вставка для нарізання – крупно
- Вставка для нарізання – дрібно
- Вставка для шаткування – середня
- Терткова вставка – крупно

13 Кришка з редуктором

14 Цтовхач

Управління

Багатофункціональне приладдя придатне для змішування, нарізання та шаткування продуктів. Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок 1).



Небезпека поранення гострими ножами/обертвним приводом!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем.

Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Під час роботи з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки з встановленою та міцно закрученою кришкою.

Увага!

Багатофункціональне приладдя використовувати тільки у повністю зібраному стані!

Обережно!

Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Гачок для замішування/універсальний ніж

Гачок для замішування невеликої кількості тіста

Універсальний ніж для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок 1).



Небезпека поранення гострим ножем!

Ні в якому разі не торкатися лез універсального ножа. Універсальний ніж брати тільки за пластмасову ручку.

Не торкатися ножа голими руками.

Для очищення користуватися щіткою.

Малюнок 1

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити ніж/гачок для замішування.
- Заповнити продукти.

Увага!

Ніж/гачок для замішування повинен рівно сидіти у чаші, щоб кришка сиділа правильно (малюнок 3).

- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору.
Велика кількість інгредієнтів у чаші може призвести до того, що кришка важко закриватиметься.
За необхідності трьохлопатево зчеплення з нижнього боку кришки перевести у правильне положення.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штовхач.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Тримати міцно основний блок і універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Відпустити кнопку ввімкнення, щоб додати інгредієнти.
Дочекайтесь зупинки насадки.
- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Диск для кріплення вставок зі вставками

Вставка для нарізання – крупно

Регулятор числа оборотів встановити на низьке число оборотів для нарізання: огірків, моркви, картоплі.

Вставка для нарізання – дрібно

Регулятор числа оборотів встановити на низьке число оборотів для нарізання: огірків, моркви, сирого буряка, цукіні.

Вставка для шаткування – середньо

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для шаткування: яблук, моркви, сиру, білокачанної капусти.

Терткова вставка – крупно

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для натирання: картоплі для кнедлів, дерунів; сирих фруктів і овочів для салатів.

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок 1).



Небезпека поранення гострим ножем!

Будьте особливо обережні під час роботи зі вставками! Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставлення до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок можна брати лише за відповідні прорізи для захвату. Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися лише штовхачем.

Обережно!

Для подрібнення дуже твердих продуктів (сир пармезан, шоколад) не дозволяється користуватися вставками у диск.

Вставки у диск тільки обмежено придатні для переробки волокнистих продуктів (цибулі-порею, селери, ревеню).

Малюнок 1

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити бажану вставку в диск для кріплення вставок. **Звертайте увагу на форму та розташування вставки (малюнок 1-1)!**
- Диск для кріплення вставок вставити у чашу, тримаючи його за виймки.
- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів.
- Тримати міцно основний блок і багатофункціональне приладдя та ввімкнути прилад.
- Продукти для нарізання чи шаткування завантажувати через завантажувальний отвір.
- Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, **не натискаючи сильно.**

Увага!

Спустошити чашу, перш ніж нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до диска для кріплення вставок.

- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Кришку повернути за годинниковою стрілкою та зняти з чаші.
- Універсальний ніж/гачок для замішування взяти за пластмасову ручку та вийняти

або

- взяти диск для кріплення вставок за прорізи для захвату та вийняти з чаші.
- Перевернути диск для кріплення вставок та обережно видавити вставку знизу (малюнок 1).

Очищення

Увага!

Кришку багатофункціонального приладдя ні в якому разі не занурювати у рідину та не мити в посудомийній машині.

- Кришку лише протерти вологою тканиною або коротко виполоскати під проточною водою.
- Чаша, універсальний ніж, гачок для замішування, диски для кріплення вставок та вставки у диск придатні для миття в посудомийній машині.
- Деталі з пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.

i При переробці, напр., червоної капусти та моркви на елементах з пластмаси утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Приклад для використання

Тісто для хліба

Основний рецепт:

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

Насадки: чаша та гачок для замішування багатофункціонального приладдя

- Усі інгредієнти, окрім води, покласти до чаші.
- Інгредієнти перемішати на турбошвидкості.

- Додати воду через декілька секунд через завантажувальний отвір.
- Переробити все на турбо-швидкості.
Ми рекомендуємо: тривалість ввімкнення 30 секунд
Максимальна тривалість ввімкнення: 60 секунд

Максимальна кількість: 1 основний рецепт

Вказівка: підряд Ви можете приготувати максимум дві маси за основним рецептом.

Здобне пісочне тісто

Основний рецепт:

250 г борошна
125 г маргарину або вершкового масла
(кімнатної температури)
125 г цукру
1 яйце
½ пакетика розпушувача тіста
1 пакетик ванільного цукру
1 пучка солі

Насадки: чаша та гачок для змішування багатофункціонального приладдя

- Усі інгредієнти покласти до чаші.
- Інгредієнти перемішати на турбо-швидкості.
- Поставити тісто в холодне місце.
Продовжити переробку за потреби.

Максимальна кількість: 1 основний рецепт

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM8... . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.

Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Будьте особенно осторожны во время работы со вставками!

Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель. Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Универсальный нож брать только за пластмассовые края.

Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

Важно!

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока. Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе или в чаше многофункциональных принадлежностей.

Универсальный измельчитель или чаша многофункциональных принадлежностей не пригодны для использования в микроволновой печи. Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Универсальный измельчитель L

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок


- 1 Универсальный измельчитель L/XL
- 2 Нож
- 3 Насадка
- 4 Крышка
- 5 Нож «Ice-Crush»
(только для размера L)

Универсальный измельчитель XL обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. отдельную инструкцию по эксплуатации для данной принадлежности).

Универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 753122).

Эксплуатация

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Обязательно соблюдайте указанное в таблице максимальное количество и время переработки (**рисунок **).

С помощью ножа «Ice-Crush» Вы можете измельчать лед. Оптимальное количество для переработки: 4–6 кубиков льда.



Опасность травмирования об острый нож!

Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.

Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку.

Не трогать нож голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

Внимание!

Универсальный измельчитель использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!


Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).

Рисунок

- Поставить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

Внимание!

Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (**рисунок **-3).

- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять ее с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

Чистка

Внимание!

Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Универсальный измельчитель, нож и крышку можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.

Венчик для взбивания

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **D**

6 Редукторная приставка для венчика для взбивания

7 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать в сервисной службе (номер для заказа: 753124).

Эксплуатация

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молока в пену (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), а также для приготовления соусов и десертов.



Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

Рисунок **D**

- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (рисунок **D-3**).

- Вставить вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан блендера и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Извлечь венчик для взбивания из редукторной приставки.

Чистка

Внимание!

Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

Многофункциональные принадлежности

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

8 Смесительная чаша

9 Месильная насадка

10 Универсальный нож

11 Диск для крепления вставок

12 Вставки в диск

- a) Вставка-резка – крупно
- b) Вставка-резка – мелко
- c) Вставка-шинковка – среднее
- d) Вставка-терка – крупно

13 Крышка с редуктором

14 Толкатель

Эксплуатация

Многофункциональные принадлежности пригодны для замешивания, нарезки и шинковки продуктов.

Обязательно соблюдайте указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок 1).



Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу.

Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.

После выключения привод еще некоторое время продолжает работать.

Насадки можно заменять только после остановки привода.

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Внимание!

Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).

Месильная насадка/универсальный нож

Месильная насадка для замешивания небольшого количества теста

Универсальный нож для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Обязательно соблюдайте указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунок 1).



Опасность травмирования об острый нож!

Никогда не трогать лезвия универсального ножа. Универсальный нож брать только за пластмассовую ручку.

Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Рисунок 1

- Установить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить нож/месильную насадку.
- Загрузить продукты.

Внимание!

Нож/месильная насадка должны ровно располагаться в смесительной чаше, чтобы крышка закрылась правильно (рисунок 1-3).

- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора.
Если в смесительной чаше находится большое количество ингредиентов, то установка крышки может быть затруднена. Переведите при необходимости трехлопастное сцепление с нижней стороны крышки в правильное положение.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить толкатель.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- Чтобы добавить ингредиенты, отпустить кнопку включения.
Дождаться остановки насадки.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- После переработки отпустить кнопку включения.

Диск для крепления вставок со вставками в диск

Вставка-резка – крупно

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, картофеля.

Вставка-резка – мелко

Регулировку числа оборотов установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови, красной свеклы, цуккини.

Вставка-шинковка – средне

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для шинковки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

Вставка-терка – крупно

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для натирания: картофеля для клецок, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов.

Обязательно соблюдайте указанное в таблице максимальное количество и время переработки (рисунки 11).



Опасность травмирования об острый нож!

Будьте особенно осторожны во время работы со вставками!

Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Осторожно!

Измельчение очень твердых продуктов (сыра Пармезан, шоколада) недопустимо при помощи вставок в диск.

Вставки в диск только ограниченно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревеня).

Рисунок 11

- Установить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить нужную вставку в диск для крепления вставок.
Обращать внимание на форму и положение вставки (рисунок 11-1)!
- Диск для крепления вставок взять за выемки для захвата и вставить в смесительную чашу.
- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов.

- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки через загрузочное отверстие.
- Продукты для нарезки или шинковки **лишь слегка** подталкивать толкателем.

Внимание!

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.
- Взять универсальный нож/месильную насадку за пластмассовую ручку и извлечь.

или

- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и извлечь из смесительной чаши.
- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны (рисунок 12).

Чистка

Внимание!

Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

- Крышку следует лишь протирать влажной тряпкой или коротко промывать под проточной водой.
- Смесительную чашу, универсальный нож, месильную насадку, диски для крепления вставок и вставки в диск можно мыть в посудомоечной машине.
- Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

i При переработке, напр., краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Пример для использования

Тесто для хлеба

Основной рецепт:

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

Насадки: смесительная чаша и месильная насадка многофункциональных принадлежностей

- Положить все ингредиенты, кроме воды, в смесительную чашу.
- Перемешать ингредиенты на турбоскорости.
- Через несколько секунд добавить воду через загрузочное отверстие.
- Переработать все на турбоскорости.
Наша рекомендация: время включения 30 секунд
Максимальное время включения: 60 секунд

Максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

Примечание: подроб Вы можете переработать максимум 2-кратное количества продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт:

250 г муки
125 г маргарина или сливочного масла (комнатной температуры)
125 г сахара
1 яйцо
½ пакетика химического разрыхлителя
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли

Насадки: смесительная чаша и месильная насадка многофункциональных принадлежностей

- Все ингредиенты загрузить в смесительную чашу.
- Перемешать ингредиенты на турбоскорости.
- Поставить тесто в холодное место. При необходимости продолжить переработку.

Максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

- بعد بضعة ثواني يتم إضافة الماء من خلال فتحة إضافة المكونات.
- يتم معالجة كافة المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- الموصى به من قبلنا: وقت تشغيل قدره 30 ثانية وقت التشغيل الأقصى: 60 ثانية

الكمية القصوى: مقدار الوصفة الأساسية مرة واحدة
تنبيه: يمكنكم بحد أقصى إعداد مقدار الوصفة الأساسية مرتين بصورة متتالية.

العجين الهش

الوصفة الأساسية:

- 250 غرام طحين
- 125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)
- 125 غرام سكر
- 1 بيضة
- ½ كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 1 كيس فانيليا صغير
- قليل من الملح

أداة العمل: وعاء و كلاب عجين الملحق الإضافي المتعدد

الوظائف

- يتم وضع جميع المكونات في الوعاء.
- يتم خلط المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- يتم تبريد العجين.

عند اللزوم يتم متابعة معالجة العجين.

الكمية القصوى: مقدار الوصفة الأساسية مرة واحدة

أو

- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخراجها في الوعاء.
- يتم قلب القرص الحامل على ظهره ويتم إخراج الوليجة بحرص من خلال الضغط بخفة (الصورة G).

التنظيف

تنبيه!

غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

- يجب عدم تنظيف الغطاء إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء أو شطفه لبرهة قصيرة تحت ماء مناسب.
- الغطاء، والسكين المتعدد الاستخدامات، و كلاب العجين، والأقراص الحاملة، وولائج القرص الحامل يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب الحرص على عدم حدوث انزناق أو انحصار للأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن عندئذ حدوث تغير في شكلها.

i عند معالجة بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر والكرنب الأحمر، حدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت طعام.

مثال تطبيقي للاستخدام

عجين الخبز

الوصفة الأساسية:

- 250 غرام طحين
 - 125 مليلتر ماء
 - 7 غرام سكر
 - 7 غرام زبد اصطناعي (مارغرين)
 - 0,5 غرام خميرة
 - 4 غرام ملح
- أداة العمل:** وعاء و كلاب عجين الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

- يتم وضع جميع المكونات ما عدا الماء في الوعاء.
- يتم خلط المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

احترس!

لا يسمح باستخدام ولائح القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدا (جين البارميزان، الشوكولاتة). ولائح القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

الصورة 1-1

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب الوليجة المرغوب فيها في القرص الحامل.
- يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة (الصورة 1-1)!
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم تركيبه في الوعاء.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والملحق الإضافي المتعدد الوظائف بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- يتم تعبئة المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم دفع المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها باستخدام أداة الكبس مع مباشرة ضغط خفيف فقط.

تنبيه!

- يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المواد التي تم تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات/كلاب العجين من المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- لإضافة مكونات يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج أداة الكبس ويتم تعبئة المكونات عبر فتحة إضافة المكونات.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

القرص الحامل مع ولائح القرص**وليجة تقطيع - خشن**

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البطاطا (البطاطس).

وليجة تقطيع - ناعم

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والقثاء، الجزر، البنجر الأحمر، القرع (الكوسة).

وليجة بشر - متوسط النعومة

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح، الجزر، الجين، الكرنب الأبيض.

وليجة قرص بشر - خشن

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، فطائر البطاطا (البطاطس)، الفواكه والخضروات لأنواع السلطات النيئة.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 1-1).

**خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!**

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللائح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

برجاء فتح صفحات الرسومات المطوية.

الصورة A

8 وعاء

9 كلاب عجين

10 سكين متعدد الاستخدامات

11 قرص حامل لولائح القرص

12 ولائح قرص

(a) وليجة تقطيع – خشن

(b) وليجة تقطيع – ناعم

(c) وليجة بشر – متوسط النعومة

(d) وليجة قرص بشر – خشن

13 غطاء بتجهيزة نقل حركة

14 أداة كبس

استخدام الجهاز

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح لعجن وتقطيع

وبشر مواد غذائية.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد

المنصوص عليها في الجدول (الصورة B).

احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

كلاب العجين/السكين المتعدد الاستخدامات

كلاب العجين صالح لعجن كميات عجين صغيرة.

السكين المتعدد الاستخدامات صالح لتقطيع اللحوم،

أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه،

الحضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد

المنصوص عليها في الجدول (الصورة B).



خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد

الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها.

يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات

إلا من المقبض البلاستيكي.

يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام

فرشاة لإجراء التنظيف.

الصورة B

• يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.

• يتم تركيب السكين/كلاب العجين.

• يتم تعبئة المادة الغذائية.

تنبيه!

السكين/كلاب العجين يلزم أن يكون مستقرا في وضع

مستقيم تماما في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في

موضعه على الوجه الصحيح (الصورة B-3).

• يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس

الجاء دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل

إلى مصد الإيقاف.

عند وجود كميات كبيرة من المكونات في الوعاء فقد

يحدث وتكون حركة تركيب الغطاء ليست سلسلة

نسبيا. عند اللزوم يمكنكم إدارة القارئة ذات الثلاثة

أجنحة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء إلى

الوضع الصحيح.

• يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة

أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

• يتم إدخال أداة الكبس في موضعها.



يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين

حاد/وحدة تحريك دوارة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من

الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات

بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة

لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما

تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل

بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل

هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه

ومربوطا بإحكام.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا

عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه

الصحيح!

يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!



عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تنطير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

الصورة D

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة D-3).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).

- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

التنظيف

تنبيه!

- شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحة بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدهتها ضع الغطاء المحصص للحفاظ على القطاعة.

التنظيف

تنبيه!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين والغطاء يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحة بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

6 شفة توصيل لمضرب البيض

7 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753124).

استخدام الجهاز

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!



يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.
يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه!

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
احترس!

قبل تقطيع لحم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

الصورة 3

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-3).

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

القطاعة المتنوعة الاستخدام L

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 قطاعة متنوعة الاستخدام L/XL

2 سكين

3 غطاء واقى للتشغيل

4 غطاء (حافظ)

5 سكين تكسير مكعبات الثلج (فقط مقاس L)

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام XL فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر تعليمات الاستخدام المنفصلة الخاص بهذا الملحق الإضافي).

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753122).

استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 6).

ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (حتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM8. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

هذا الملحق الإضافي معد ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج! يجب مراعاة شكل ووضع الوليعة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام. يجب عدم الإمساك بالسكين متعدد الاستخدامات إلا من إطار المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام أو في وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف.

القطاعة المتنوعة الاستخدام ووعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني. غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

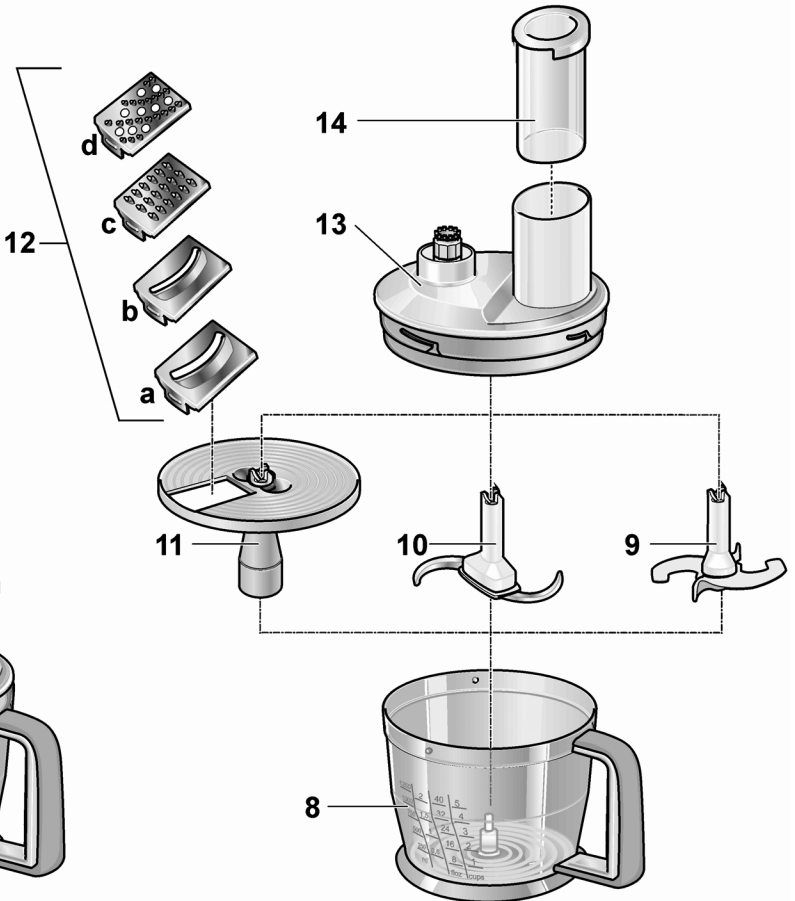
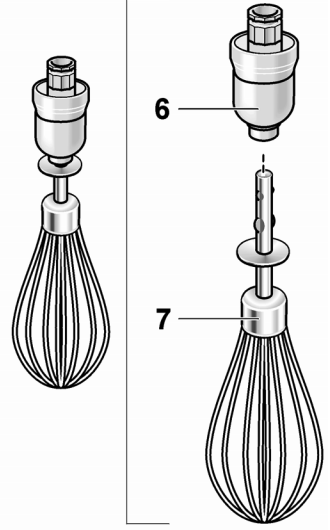
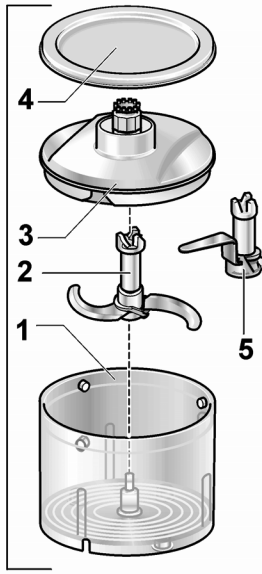
Carl-Wery-Str. 34

81739 München

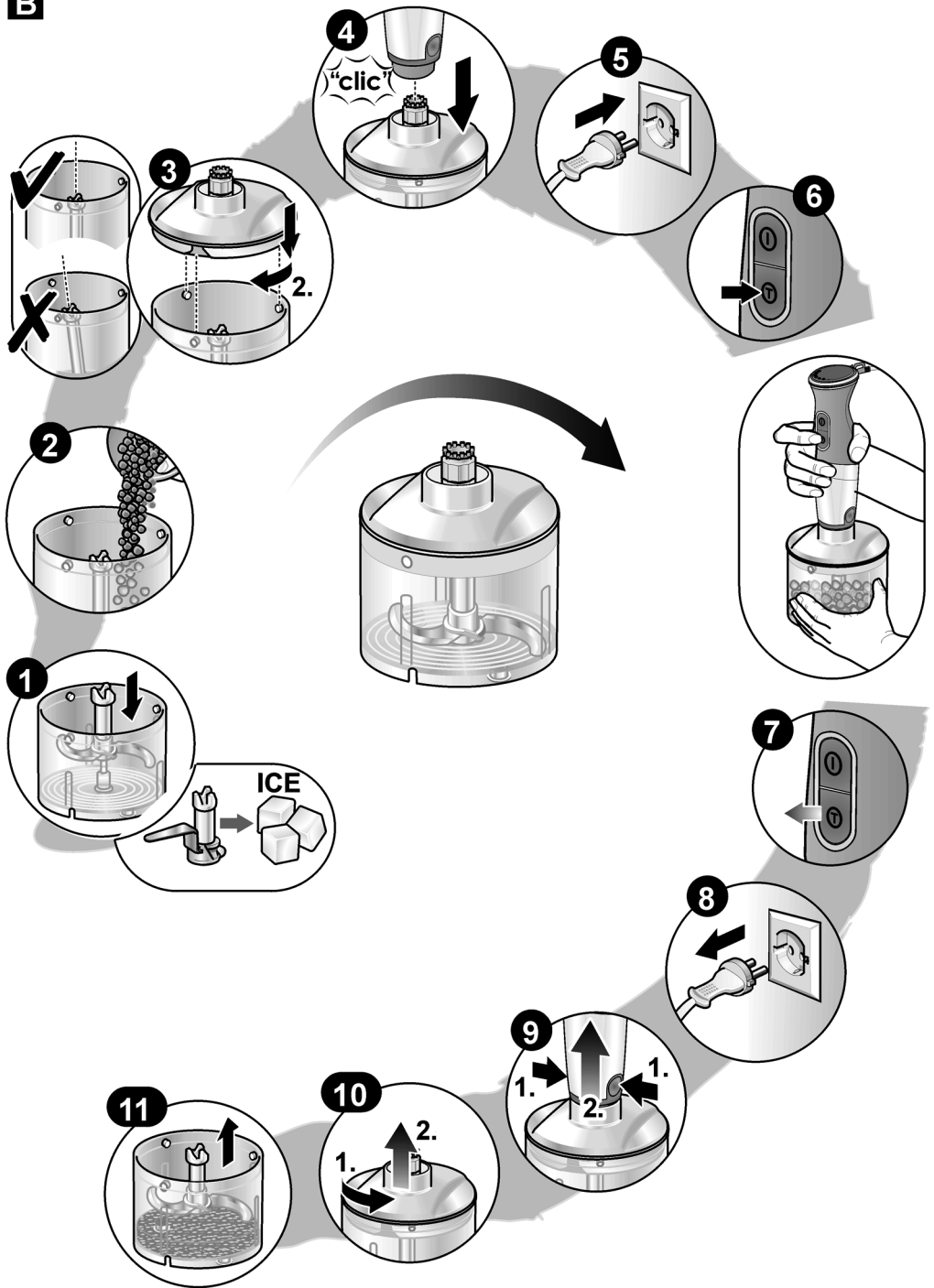
Germany

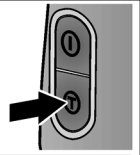
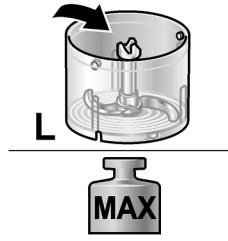
www.bosch-home.com

9000886506/06.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

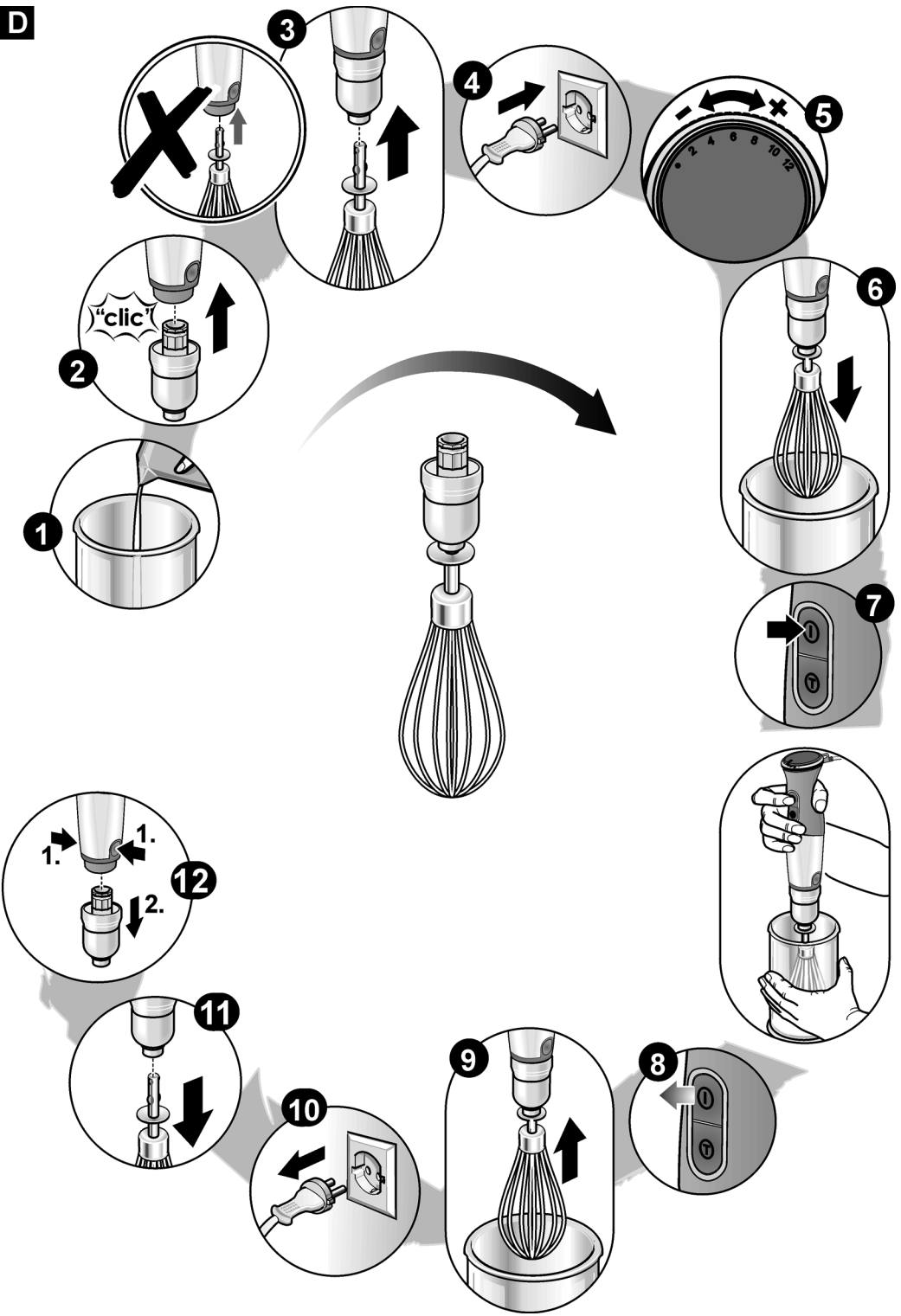
A

B

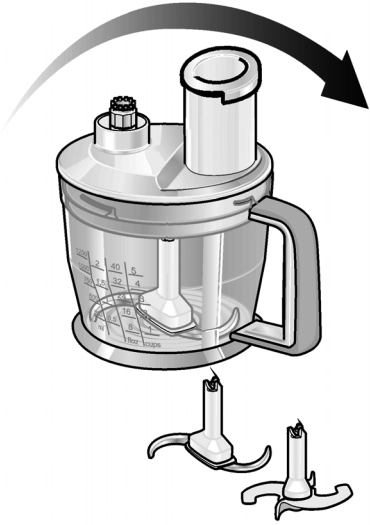
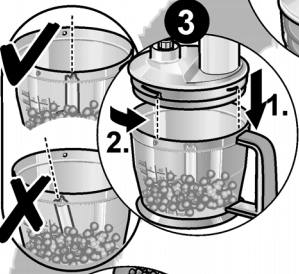
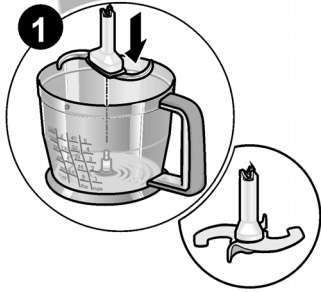
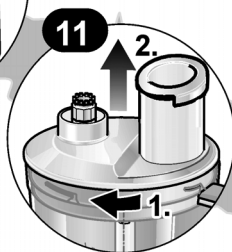
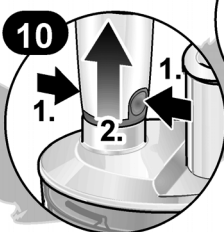
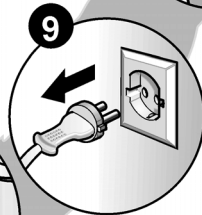
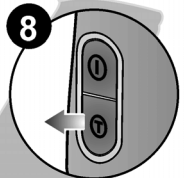
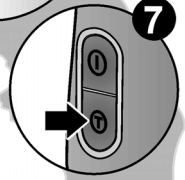
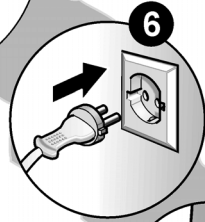
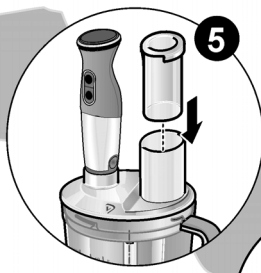


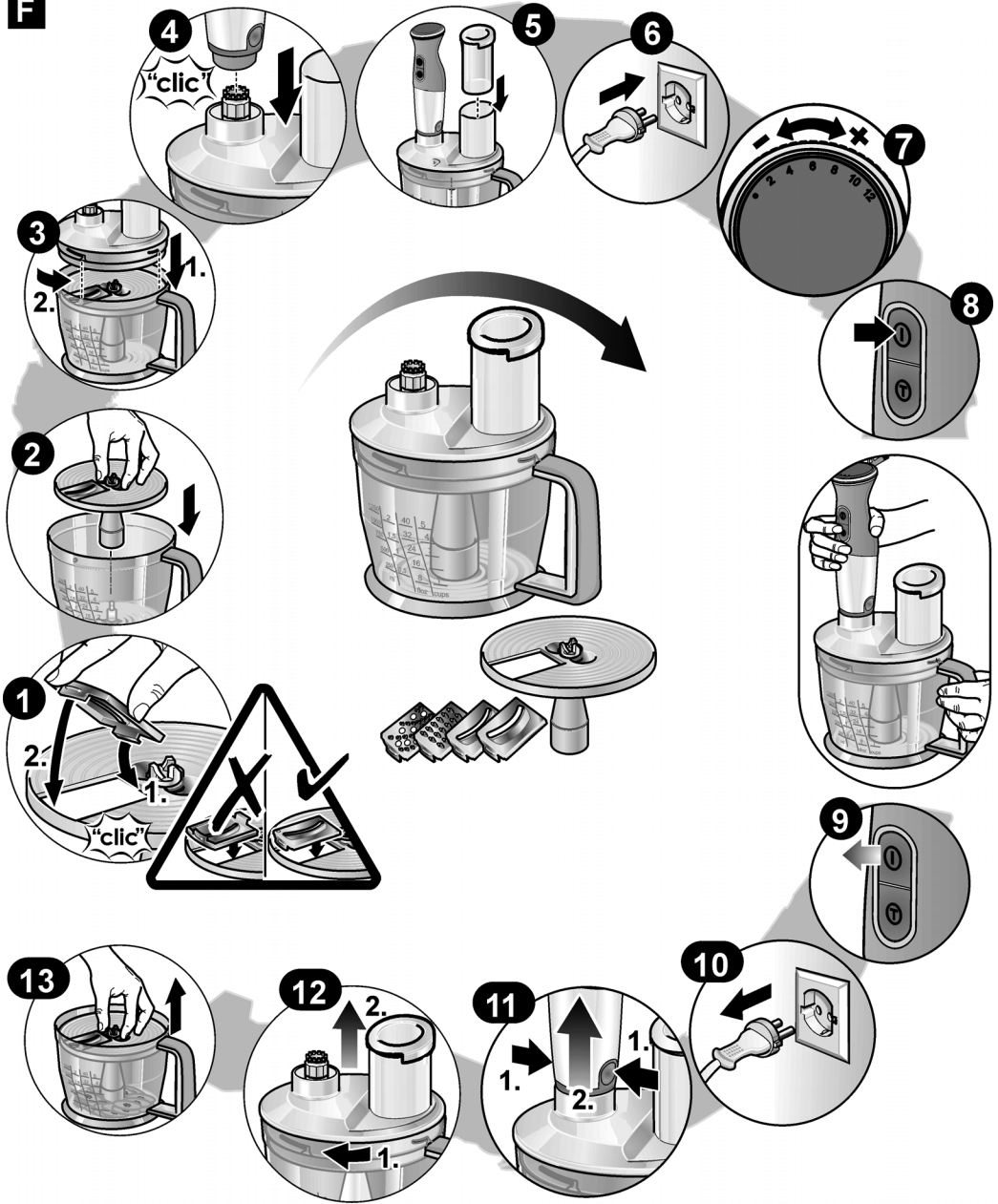
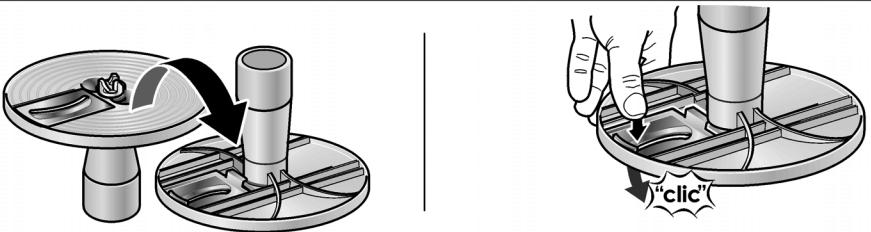
C

D

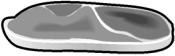




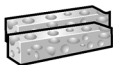
















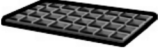



E



F**G**

H

| | MAX | Hourglass | Peeler | Grater | Slicer | Mixer |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|--------|--------|--------|-------|
|  →  (1 cm) | 500 g | 30 s | ✓ | | | |
|  →  (2 cm) | 500 g | 30 s | ✓ | | | |
|  →  | 500 g | | | ✓ | | |
|  →  | 350 g | 10x Ⓣ | ✓ | | | |
|  →  | 20 g | 40 s | ✓ | | | |
|  →  | 20 x | 10 s | ✓ | | | |
|  →  | 500 g | | | ✓ | | ✓ |
|  →  | 500 g | | | ✓ | ✓ | |
|  →  | 400 g | | | | | ✓ |
|  →  | 500 g | 40 s | ✓ | | | |
|  | 500 g | | | | ✓ | ✓ |
|  | 500 g | | | | ✓ | ✓ |
|  →  | 100 g | 60 s | ✓ | | | |