

**BOSCH**

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

MaxoMixx

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

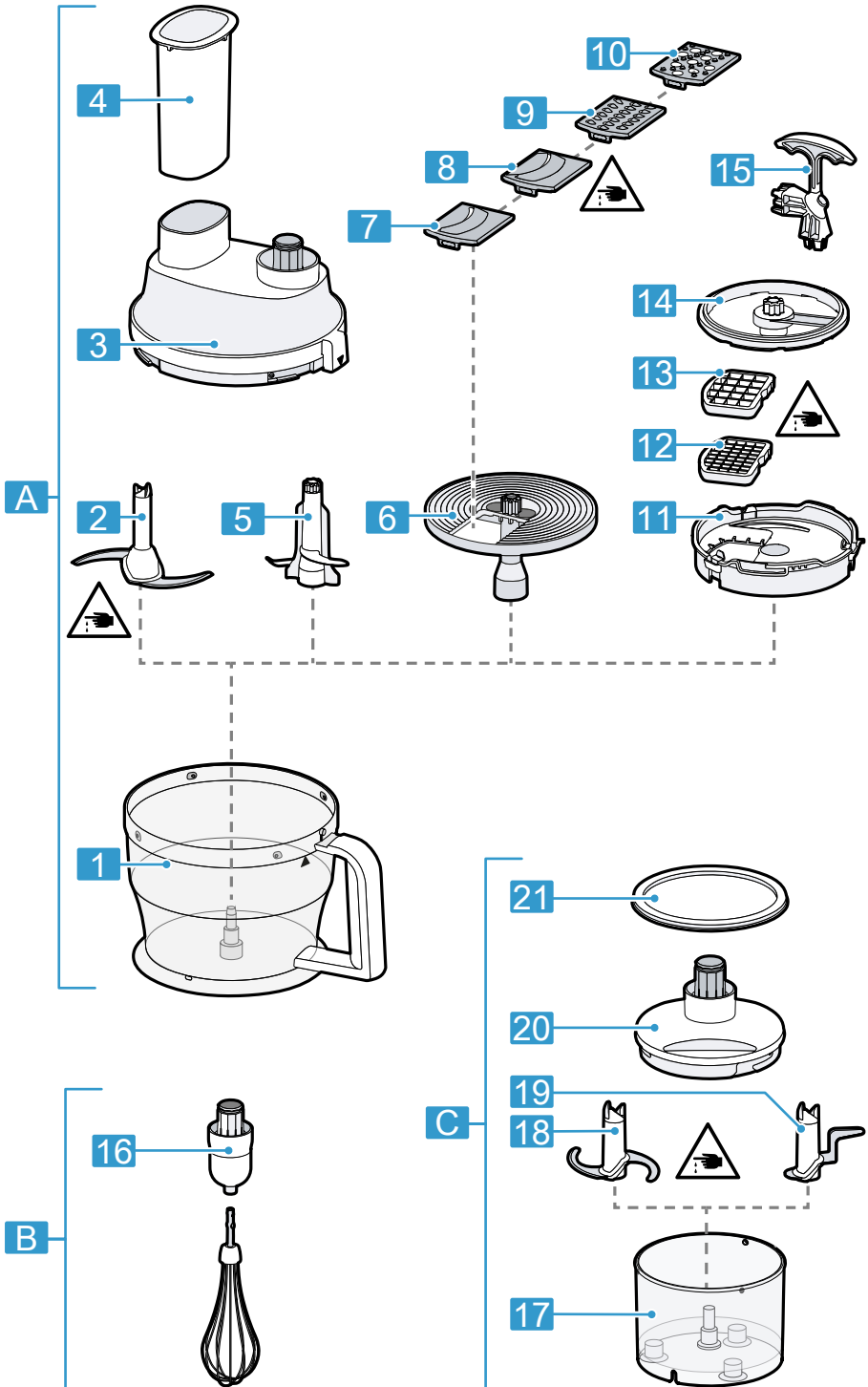
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	16
[en]	User manual	Accessories	21
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	25
[it]	Manuale utente	Accessori	30
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	34
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	38
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	42
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	46
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	50
[es]	Manual de usuario	Accesorios	54
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	59
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	64
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	69
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	73
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	77
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	82
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	87

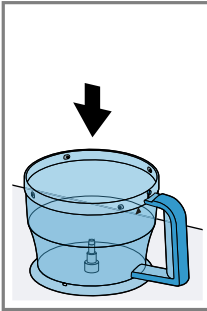


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001234012>

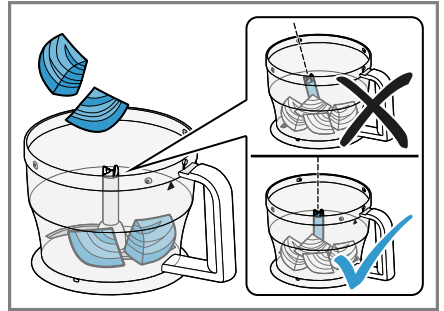
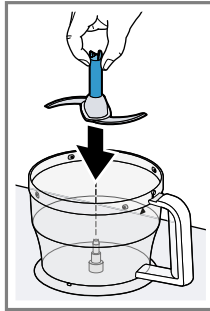


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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

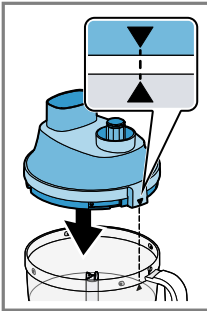




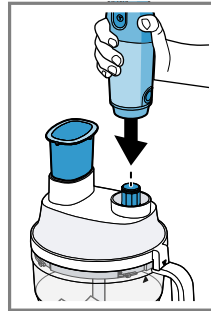
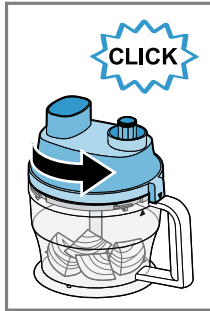
2



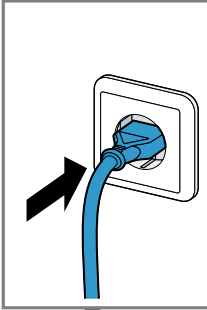
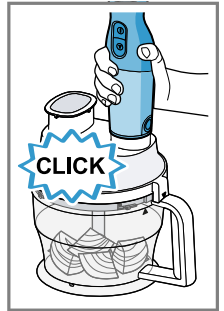
3



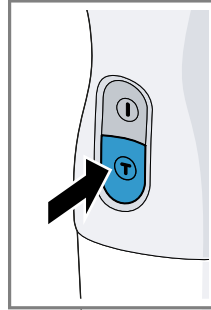
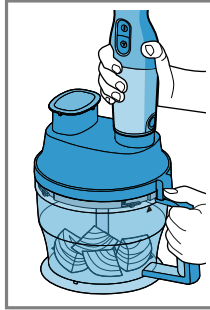
4



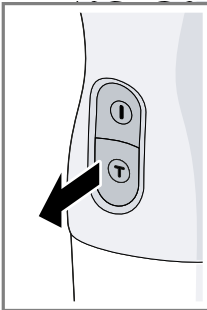
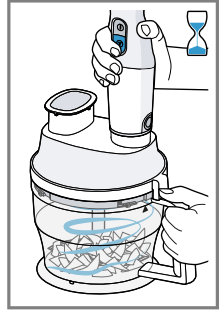
5



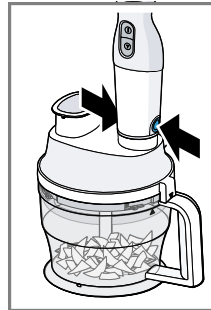
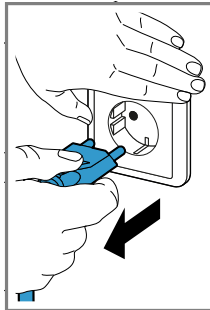
6



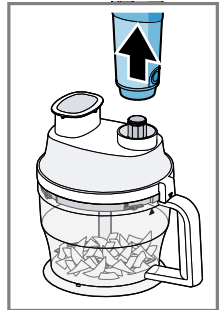
7

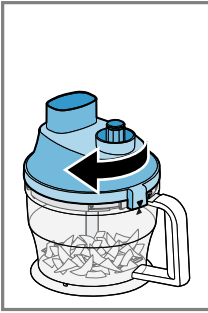


8

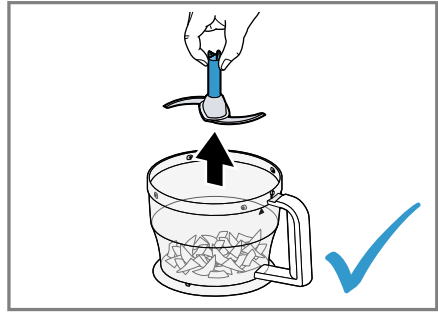
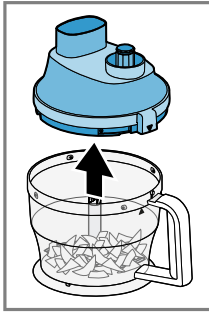


9

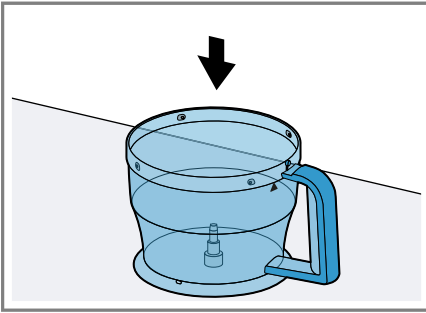




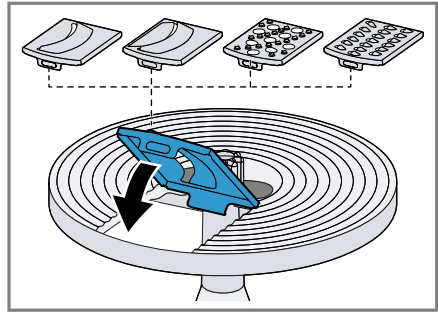
10



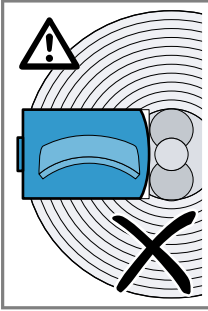
11



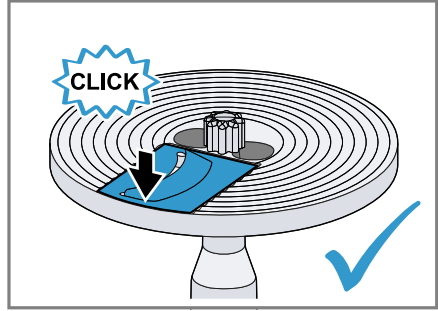
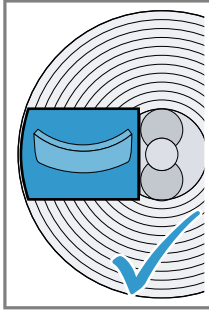
12



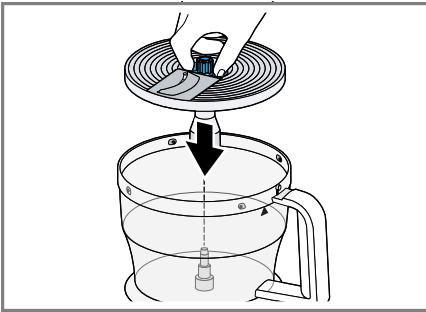
13



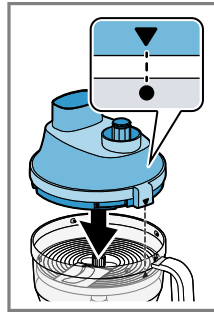
14



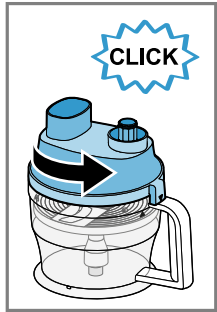
15

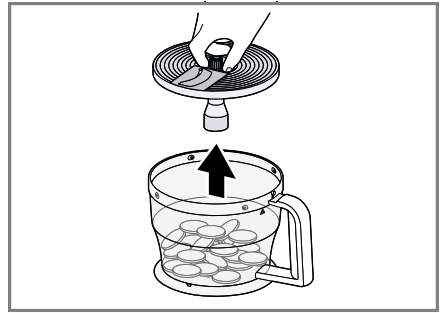
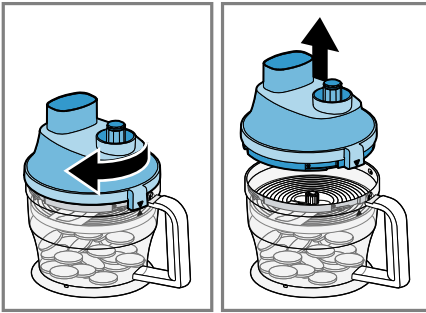
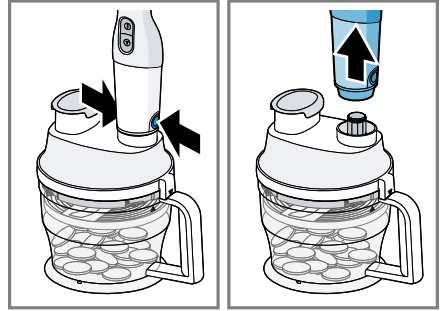
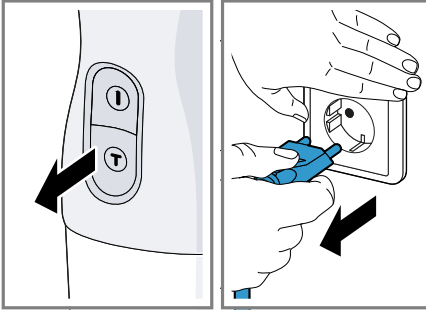
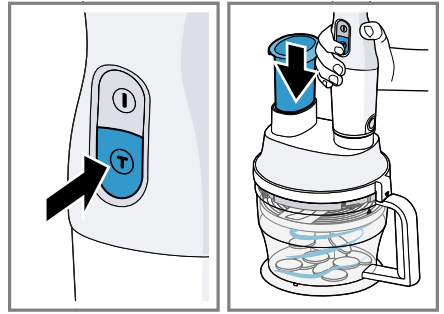
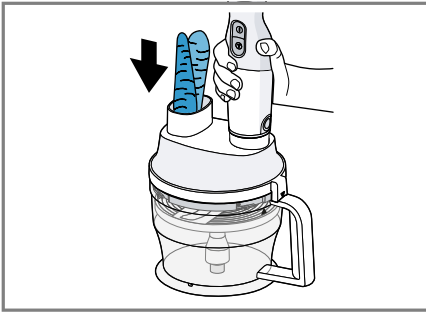
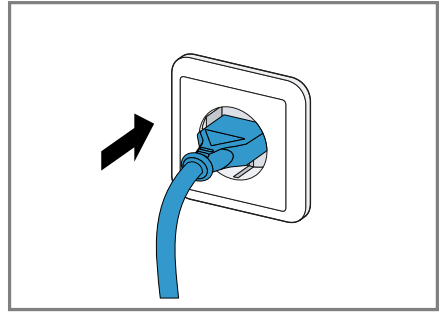
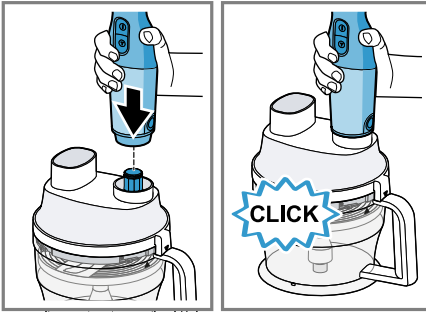


16



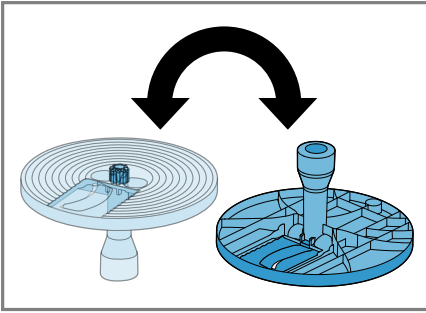
17



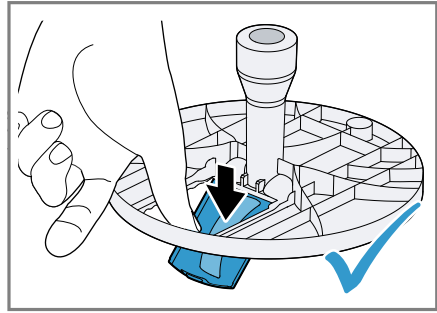


24

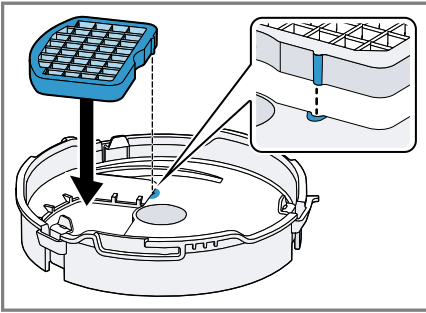
25



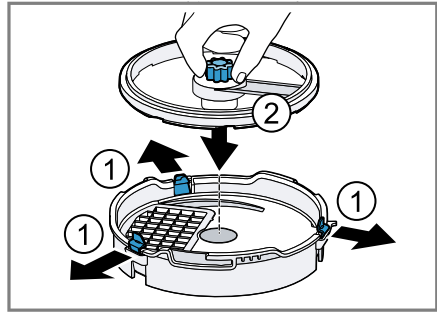
26



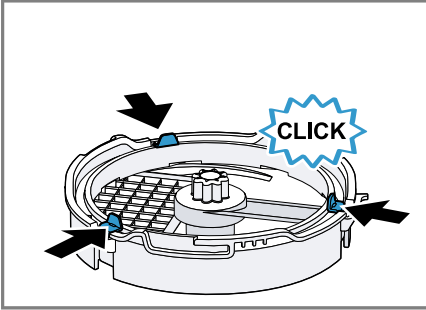
27



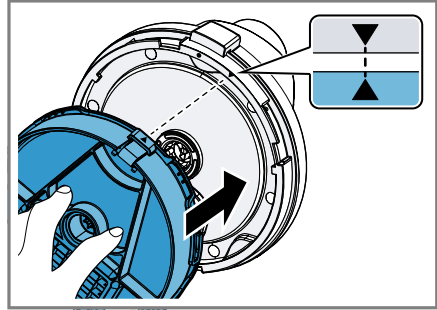
28



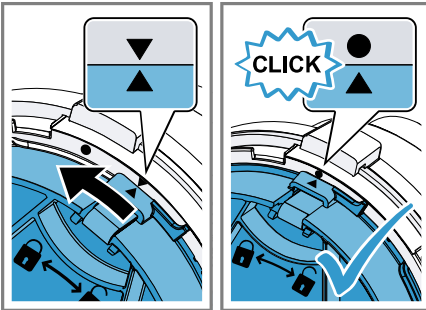
29



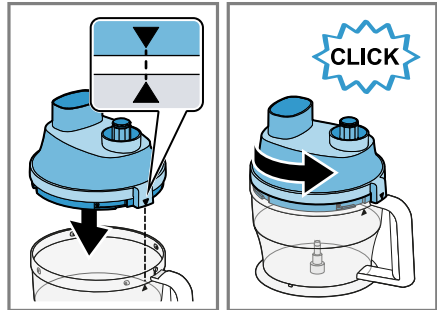
30



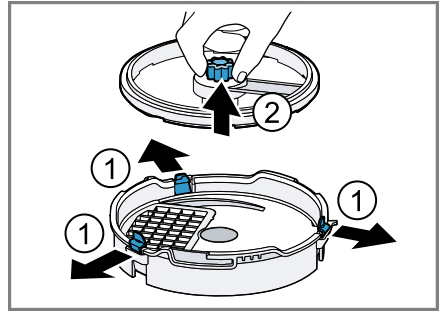
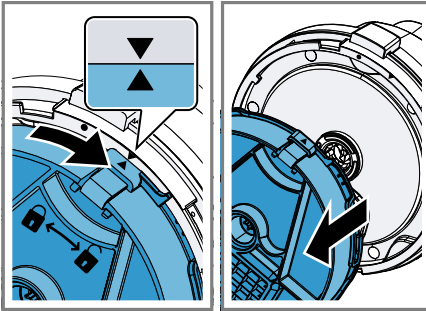
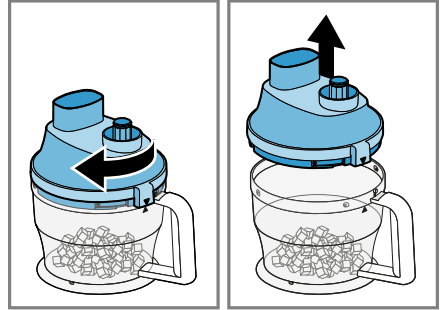
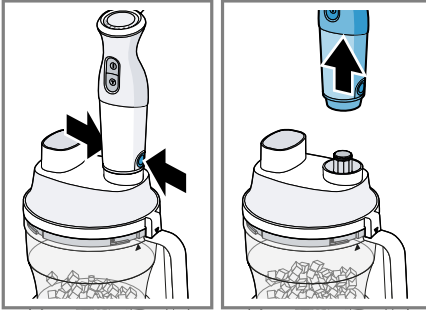
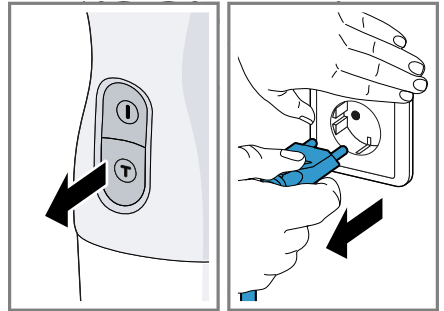
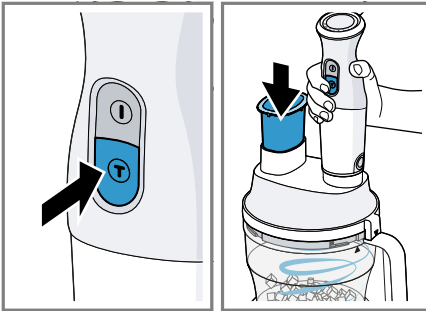
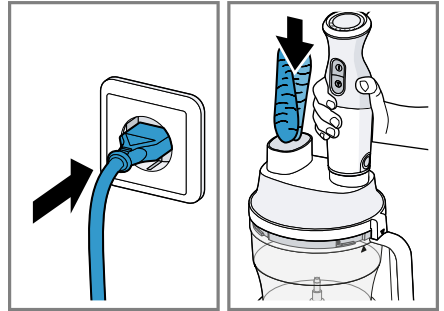
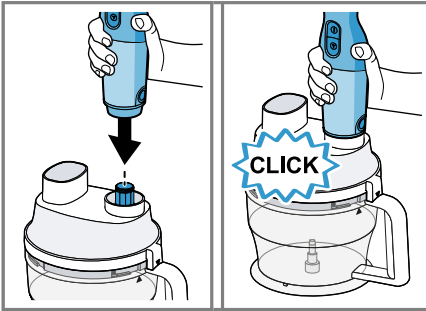
31



32

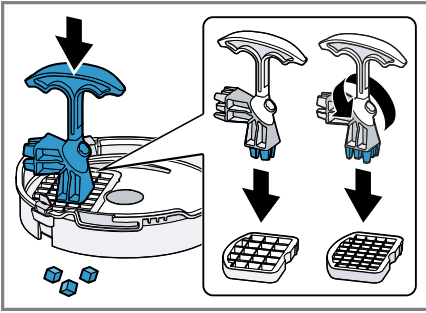


33

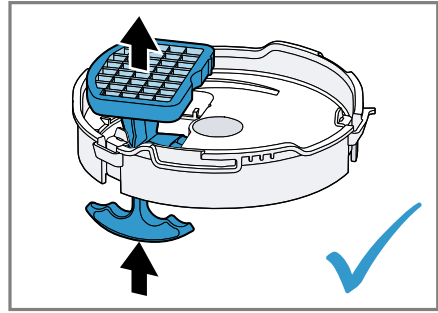


40

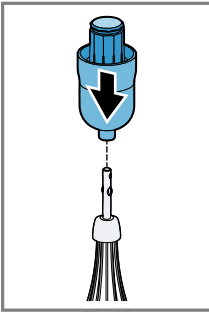
41



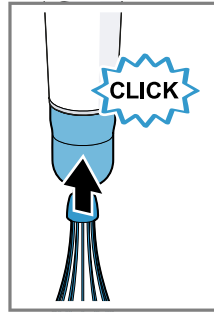
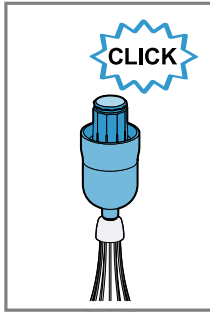
42



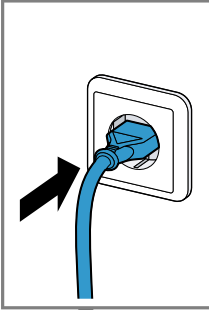
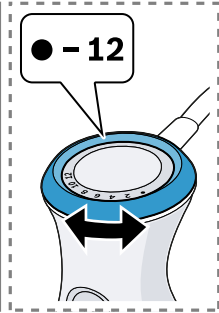
43



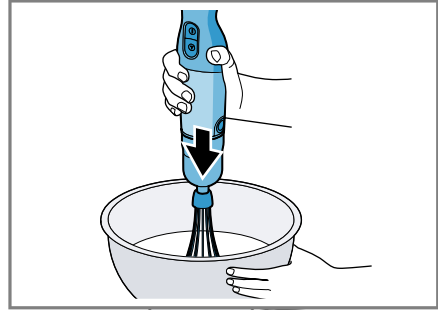
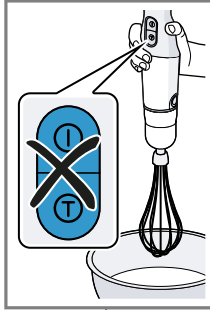
44



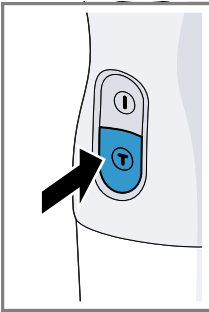
45



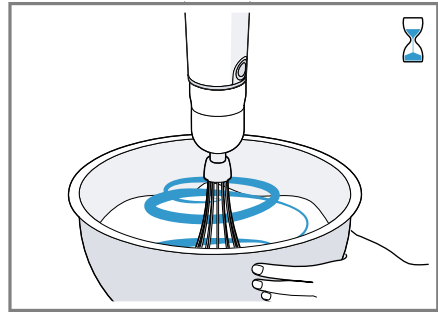
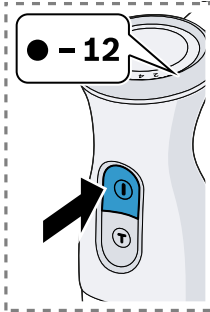
46



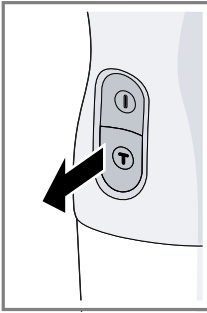
47



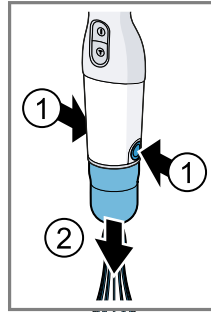
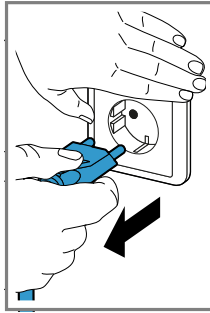
48



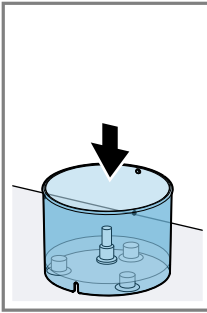
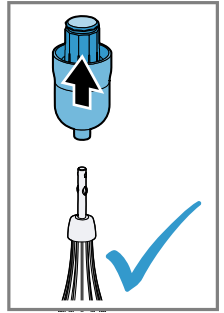
49



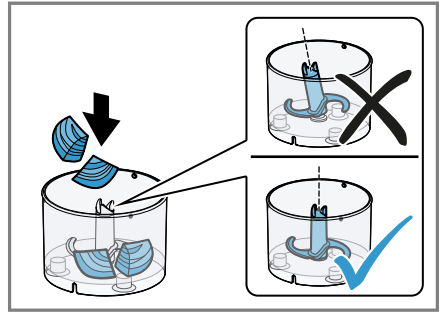
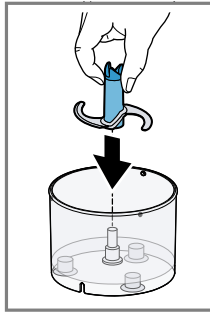
50



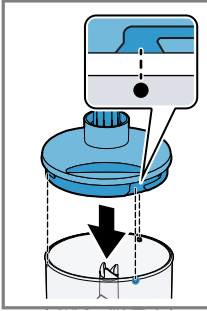
51



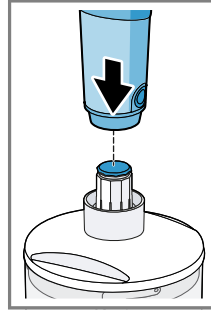
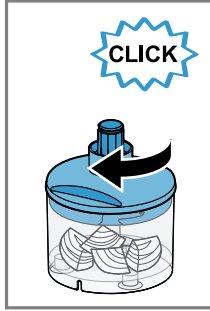
52



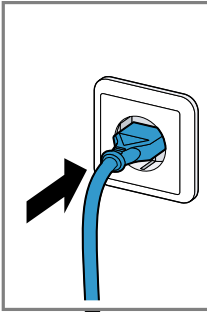
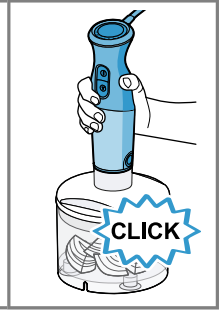
53



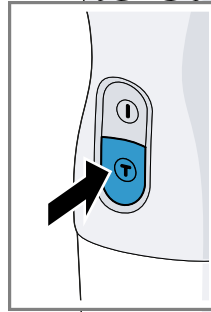
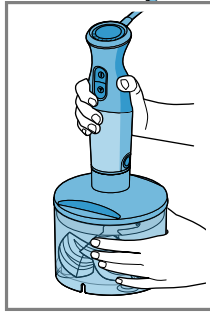
54



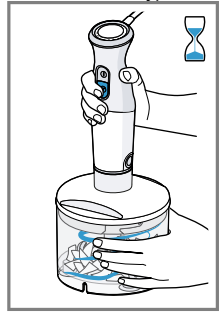
55

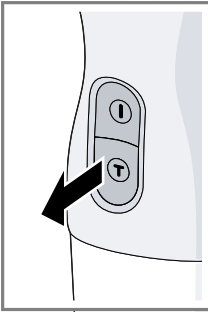


56

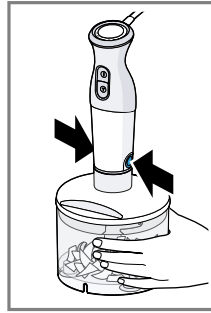
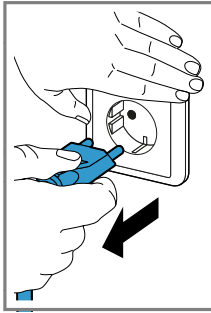


57

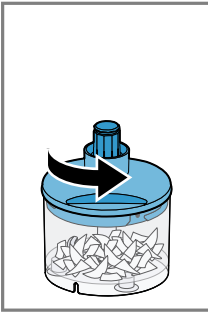
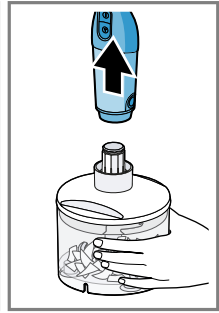




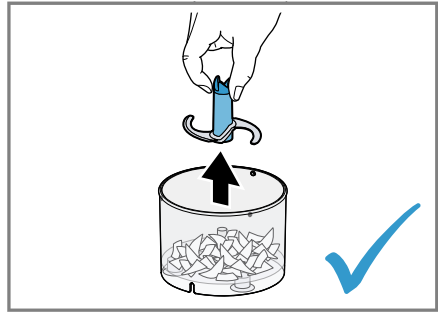
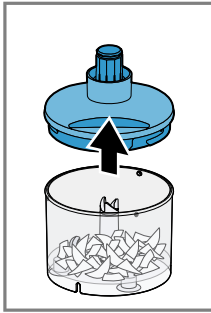
58








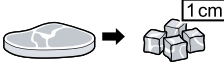
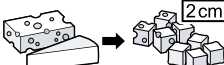










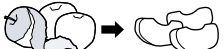
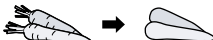

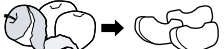
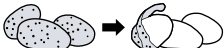
59



60



61

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

			500 g	
			500 g	
			500 g	
			500 g	

63

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






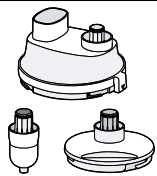
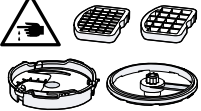


64

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

65

CNHR28	130 g		30 g		2 s
CNHR29C	130 g		30 g		2 s
CNHR29	110 g		30 g		3 s

66

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



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM8... / MS8....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Zerkleinerungseinsätze oder Schneidgitter nur am Rand anfassen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie das Multifunktionszubehör ohne aufgesetzten und festgedrehten Getriebeaufsatz betreiben.

Sachschäden vermeiden

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

- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.

Übersicht

→ Abb. 1

A	Multifunktionszubehör
B	Schneebesen ¹
C	Universalzerkleinerer ¹
1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für das Multifunktionszubehör
4	Stopfer
5	Knethaken ¹

¹ Je nach Modell

6	Trägerscheibe für Zerkleinerungseinsätze
7	Schneid-Einsatz – grob ¹
8	Schneid-Einsatz – fein ¹
9	Raspel-Einsatz ¹
10	Reibe-Einsatz ¹
11	Grundträger
12	Schneidgitter – klein (9 mm) ¹
13	Schneidgitter – groß (13 mm) ¹
14	Messerscheibe
15	Schneidgitter-Reiniger
16	Getriebeaufsatz für den Schneebeben
17	Behälter
18	Universalmesser
19	Eis-Crush-Messer ¹
20	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
21	Deckel ¹

¹ Je nach Modell

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

Multifunktionszubehör





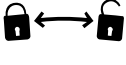
Das Multifunktionszubehör ist geeignet zum Kneten, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.

Hinweise

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

Symbole

Symbol	Beschreibung
--------	--------------

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

Universalmesser/Knethaken

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

Universalmesser oder Knethaken verwenden

→ Abb. **2** - **11**

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

Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen

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

Übersicht der Zerkleinerungseinsätze

Schneid-Einsatz – grob	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln
Schneid-Einsatz – fein	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini

de Schneebesens

Raspel-Einsatz	Zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse
Reibe-Einsatz	Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate

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

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

Trägerscheibe mit

Zerkleinerungseinsätzen verwenden

→ Abb. 12 - 27

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

Würfelschneider

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

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

Hinweise

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

Empfehlung für optimale Ergebnisse:

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

Würfelschneider verwenden

→ Abb. 28 - 43

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

Schneebesens

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

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

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

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

Schneebesens verwenden

→ Abb. 44 - 51

Universalzerkleinerer

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

Hinweise

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

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. 52 - 61

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

Multifunktionszubehör

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **62**

→ Abb. **63**

Schneebeesen

→ Abb. **64**

Universalzerkleinerer

→ Abb. **65**

Beispielrezepte

Brotteig

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

Zubereitung

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

Salat "Stolichny"

(Für 2 Personen)

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

Dressing

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

Zubereitung

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

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **66**

Kuchen

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

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

de Reinigungsübersicht

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **67**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM8... / MS8....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only ever take hold of the cutter inserts or cutting grids by the rim.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never operate the multifunctional accessory without having fitted and secured the gear attachment.

Avoiding material damage

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

Overview

→ Fig. 1

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

¹ Depending on the model

en Multifunctional accessory

12	Cutting grid – small (9 mm) ¹
13	Cutting grid – large (13 mm) ¹
14	Cutter disc
15	Cutting grid cleaner
16	Gear attachment for the whisk
17	Container
18	Universal blade
19	Ice crusher blade ¹
20	Gear attachment for the universal cutter
21	Lid ¹

¹ Depending on the model

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





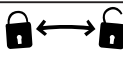
Multifunctional accessory

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

Notes

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

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Place the gear attachment on the container and lock it in place.
	Insert the base holder in the gear attachment and lock it in place.

Universal blade/kneading hook

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

Using the universal blade or kneading hook

→ Fig. 2 - 11

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

Carrier disc with cutter inserts

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

Overview of cutter inserts

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

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

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

Using the carrier disc with cutter inserts

→ Fig. 12 - 27

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

Dicer

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

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

Notes

- Do not process very soft or very hard cheese, e.g. mozzarella, feta, Parmesan.
- Do not process fruit and vegetables that are too ripe or the juice may escape.
- Leave cooked food to cool in the refrigerator before cutting up.

Recommendation for optimum results:

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

Using the dicer

→ Fig. 28 - 43

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

Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the whisk

→ Fig. 44 - 51

Universal cutter

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

Notes

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

Using the universal cutter

→ Fig. 52 - 61

Application examples

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

Multifunctional accessory

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

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Whisk

→ Fig. 64

Universal cutter

→ Fig. 65

Sample recipes

Bread dough

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

Preparation

- Insert the **kneading hook** and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Add all ingredients except the water to the container.
- Mix the ingredients at turbo speed.
- After several seconds pour the water through the feed tube.

en Overview of cleaning

- Process everything at turbo speed.
- Maximum switch-on time: 1.5 minutes
- Process no more than this quantity each time.

"Stolichny" salad

(serves 2)

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

Dressing

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

Preparation

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

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **66**

Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.

- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **67**

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un mixeur plongeant MSM8... / MS8....
 - pour les utilisations décrites dans cette notice.
 - ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
 - ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
 - ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
 - ▶ Ne saisissez les inserts à broyer ou la grille de coupe que par leurs bords.
 - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
 - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
 - ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire multifonctions sans que le couvercle démultiplicateur soit mis en place et serré.

Prévenir les dégâts matériels

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

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

Aperçu

→ Fig. 1

A	Accessoire multifonctions
B	Fouet ¹
C	Mini-hachoir ¹
1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire multifonctions

¹ Selon le modèle

fr Accessoire multifonctions

4	Pilon poussoir
5	Crochet pétrisseur ¹
6	Disque-support pour inserts à broyer
7	Insert à découper – grossier ¹
8	Insert à découper – fin ¹
9	Râpe ¹
10	Insert à râper ¹
11	Support de base
12	Grille de coupe – petite (9 mm) ¹
13	Grille de coupe – grande (13 mm) ¹
14	Disque à découper
15	Nettoyeur de grille de coupe
16	Couvercle démultiplicateur du fouet
17	Récipient
18	Lame universelle
19	Lame à broyer les glaçons ¹
20	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
21	Couvercle ¹

¹ Selon le modèle

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





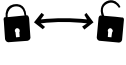
Accessoire multifonctions

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

Remarques

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

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Ne convient pas à un lavage au lave-vaisselle.
	Ne jamais plonger dans des liquides, ne jamais tenir sous l'eau du robinet et ne pas laver au lave-vaisselle.
	Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient et le verrouiller.
	Poser le support de base sur le couvercle démultiplicateur et le verrouiller.

Lame universelle/crochet pétrisseur

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

Utiliser la lame universelle ou le crochet pétrisseur

→ Fig. 2 - 11

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

Disque-support avec inserts à broyer

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

Aperçu des inserts à broyer

Insert à découper – grossier	Utilisé pour émincer concombres, carottes, pommes de terre
------------------------------	--

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

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

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

Utiliser le disque-support avec inserts à broyer

→ Fig. 12 - 27

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

Accessoire à découper en dés

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

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

Remarques

- Ne pas utiliser avec les fromages très mous doux ou très durs, par ex. le parmesan, la mozzarella, la féta.

- Ne utiliser avec les fruits et légumes trop mous, car leur jus risque de couler.
- Laisser refroidir les aliments cuits au réfrigérateur avant de les découper.

Recommandation pour des résultats optimaux :

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

Utiliser l'accessoire à découper en dés

→ Fig. 28 - 43

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

Fouet

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

Recommandations pour des résultats optimaux :

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

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

Utiliser le fouet

→ Fig. 44 - 51

Mini-hachoir

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

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.

fr Exemples d'utilisation

- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort et les aliments surgelés.
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. 52 - 61

Exemples d'utilisation

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

Accessoire multifonctions

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

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Fouet

→ Fig. 64

Broyeur universel

→ Fig. 65

Exemples de recette

Pâte à pain

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

Préparation

- Mettre en place le **crochet pétrisseur** et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Verser tous les ingrédients (sauf l'eau) dans le récipient.
- Mélanger les ingrédients à vitesse turbo.
- Au bout de quelques secondes, rajouter l'eau par l'orifice d'ajout.
- Traiter le tout à vitesse turbo.
- Durée maximale de maintien enclenché : 1,5 minutes
- Travailler simultanément au maximum 1 fois le volume.

Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

- 150 g de mortadelle

- 3 pommes de terre cuites
- 2 cornichons au sel ou au vinaigre
- 1 carotte cuite
- 75 g de petits pois fins
- Sel et poivre

Vinaigrette :

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

Préparation

- Mettre en place l'**accessoire à découper en dés** et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Prendre les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, la carotte, la mortadelle, les œufs, le jambon et les cornichons, puis les découper en dés à vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Incorporer de la crème fraîche et de la mayonnaise.

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

→ Fig. 66

Gâteau

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

Préparation

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

- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
- Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **67**



Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM8... / MS8....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare i dischi taglierina o la griglia di taglio solo dal bordo.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'accessorio multifunzione senza il coperchio con innesto per corpo motore applicato e avvitato.

Prevenzione di danni materiali

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

Panoramica

→ Fig. **1**

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

¹ A seconda del modello

9	Inserto grattugia ¹
10	Inserto per grattare ¹
11	Supporto base
12	Griglia di taglio – piccola (9 mm) ¹
13	Griglia di taglio – grande (13 mm) ¹
14	Disco di taglio
15	Pulitore per griglia di taglio
16	Innesto per corpo motore per frusta per montare
17	Contenitore
18	Lama universale
19	Lama tritaggiaccio ¹
20	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
21	Coperchio ¹

¹ A seconda del modello

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




Accessorio multifunzione

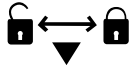
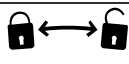
L'accessorio multifunzione è idoneo per impastare, tagliare e grattugiare alimenti.

Note

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

Simboli

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

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

Lama universale/gancio impastatore

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

Utilizzo della lama universale o del gancio impastatore

→ Fig. **2** - **11**

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

Disco portante con dischi taglierina

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

Panoramica dei dischi taglierina

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

it Frusta per montare

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

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

Utilizzo del disco portante con i dischi taglierina

→ Fig. 12 - 27

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

Cubettatrice

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

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

Note

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

Suggerimento per risultati ottimali:

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

Utilizzo della cubettatrice

→ Fig. 28 - 43

Nota: Interrompere la lavorazione e svuotare il contenitore prima che gli alimenti lavorati raggiungano la parte inferiore della cubettatrice.

Frusta per montare

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

Suggerimenti per risultati ottimali:

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

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

Utilizzo della frusta per montare

→ Fig. 44 - 51

Mini tritatutto

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

Note

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

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. 52 - 61

Esempi d'impiego

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

Accessorio multifunzione

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

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Frusta per montare

→ Fig. 64

Mini tritattutto→ Fig. **65****Esempi di ricette****Pasta per il pane**

- 250 g di farina
- 140 ml di acqua
- 7 g di zucchero
- 7 g di margarina
- 0,5 g di lievito
- 4 g di sale

Preparazione

- Inserire il **gancio impastatore** e preparare l'accessorio multifunzione per la lavorazione.
- Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua nel contenitore.
- Miscelare gli ingredienti alla velocità Turbo.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità Turbo.
- Massimo tempo di accensione: 1,5 minuti
- Lavorare contemporaneamente max 1 volta la quantità.

Insalata "Stolichny"

(per 2 persone)

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

Condimento

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

Preparazione

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

- Servire con la panna acida e la maionese.

Torta al miele con le mele**Miscela di miele e mele**→ Fig. **66****Torta**

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

Preparazione

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

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **67**



Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MSM8... / MS8....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ De fijnmaak-inzetstukken of snijdroosters uitsluitend aan de rand vastpakken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het multifunctionele toebehoren nooit zonder aangebracht en vastgedraaid aandrijvingsopzetstuk gebruiken.

Materiële schade voorkomen

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

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

Overzicht

→ Fig. 1

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

¹ Afhankelijk van het model

5	Kneedhaak ¹
6	Draagschijf voor fijnmaak-inzetstukken
7	Snij-inzetstuk – grof ¹
8	Snij-inzetstuk – fijn ¹
9	Grofrasp-inzetstuk ¹
10	Fijnrasp-inzetstuk ¹
11	Basishouder
12	Snijrooster – klein (9 mm) ¹
13	Snijrooster – groot (13 mm) ¹
14	Messchijf
15	Snijroosterreiniger
16	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde
17	Reservoir
18	Universeel mes
19	IJscrushmes ¹
20	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
21	Deksel ¹

¹ Afhankelijk van het model

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

Multifunctioneel toebehoren

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

Opmerkingen

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

Symbolen

Symbol	Beschrijving
--------	--------------

Symbol	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Niet geschikt voor de afwasmachine.
	Niet in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.
	Het aandrijvingsopzetstuk op het reservoir zetten en vergrendelen.
	De basishouder in het aandrijvingsopzetstuk zetten en vergrendelen.

Universeel mes/kneedhaak

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

Universeel mes of kneedhaak gebruiken

→ Fig. 2 - 11

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

Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken

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

Overzicht van de fijnmaak-inzetstukken

Snij-inzetstuk – grof	Voor het snijden van komkommers, wortelen, aardappels
Snij-inzetstuk – fijn	Voor het snijden van komkommers, wortelen, rode bieten, courgette
Grofrasp-inzetstuk	Voor het raspen van appels, wortelen, kaas

Fijnrasp- inzetstuk	Voor het raspen van aardap- pels voor knoedels en aardap- pelkoekjes; fruit en groente voor salades.
------------------------	---

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

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

Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken gebruiken

→ Fig. 12 - 27

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

Blokjessnijder

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

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

Opmerkingen

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

Aanbeveling voor optimale resultaten:

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

Blokjessnijder gebruiken

→ Fig. 28 - 43

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

Garde

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

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

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

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

Garde gebruiken

→ Fig. 44 - 51

Universele fijnsnijder

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

Opmerkingen

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

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. 52 - 61

Toepassingsvoorbeelden

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

Multifunctioneel toebehoren

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

Garde

→ Fig. **64**

Universele fijnsnijder

→ Fig. **65**

Voorbeeldrecepten

Brooddeeg

- 250 g bloem
- 140 ml water
- 7 g suiker
- 7 g margarine
- 0,5 g gist
- 4 g zout

Bereiding

- De **kneedhaak** aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.
- Alle ingrediënten behalve het water in de houder doen.
- De ingrediënten op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.
- Alles op turbosnelheid verwerken.
- Maximale inschakeltijd: 1,5 minuten
- Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.

Salade "Stolichny"

(voor 2 personen)

- 150 g mortadella
- 3 gekookte aardappels
- 2 zure bommen of gemarineerde augurken
- 1 gekookte wortel
- 75 g erwten, fijn
- zout en peper

Dressing

- 1/4 beker zure room
- 1/4 pot mayonaise

Bereiding

- De **blokjessnijder** aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.

- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortel, mortadella en komkommers op turbosnelheid in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met zure room en mayonaise.

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→ Fig. **66**

Gebak

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

Bereiding

- De eierdooiers van de eiwitten scheiden en het eiwit stijf kloppen.
- Het eigeel met de suiker tot schuim kloppen. De zachte boter en de bereide **honing-appelmengeling** toevoegen.
- De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.
- Het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide gebakmengeling erin doen.
- De appel schillen, in plakjes snijden en over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **67**

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM8... / MS8....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Tag kun fat i finhakningsindsatserne eller skæregitteren på randen.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Anvend aldrig multifunktionstilbehøret uden påsæt og fastdrejet drevpåsats.

Forhindring af materielle

skader

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

Oversigt

→ Fig. 1

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

¹ Afhængigt af model

12	Skæregitter – lille (9 mm) ¹
13	Skæregitter – stor (13 mm) ¹
14	Knivskive
15	Skæregitter-rengøringsenhed
16	Drevpåsats til piskeriset
17	Beholder
18	Universalkniv
19	Ice-Crush-kniv ¹
20	Drevpåsats til minihakkeren
21	Låg ¹

¹ Afhængigt af model

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

Multifunktionstilbehør

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

Bemærkninger

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

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Tåler ikke opvaskemaskine.
	Dyp aldrig i væske, hold aldrig ind under rindende vand, og rengør ikke i opvaskemaskinen.
	Sæt drevpåsatsen på beholderen, og lås den.
	Sæt grundholderen i drevpåsatsen, og lås den.

Universalkniv/æltekrog

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

Anvendelse af universalkniv eller æltekrog

→ Fig. **2 - 11**

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

Holdeskive med finhakningsindsatser

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

Oversigt over finhakningsindsatserne

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

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

Anvendelse af holdeskive med finhakningsindsatser

→ Fig. **12 - 27**

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

Terningsnitter

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

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

Bemærkninger

- Ikke egnet til meget blød eller meget hård ost som f.eks. mozzarella, fetaost, parmesan.
- Ikke egnet til frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud.
- Kogte fødevarer skal være afkølet i køleskabet, før de skæres.

Anbefalinger til optimale resultater:

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

Anvendelse af terningsnitter

→ Fig. 28 - 43

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

Piskeris

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

Anbefalinger til optimale resultater:

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

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

Anvendelse af piskeriset

→ Fig. 44 - 51

Minihakker

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

Bemærkninger

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

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. 52 - 61

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

Multifunktionstilbehør

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Piskeris

→ Fig. 64

Minihakker

→ Fig. 65

Opskriftseksempler

Brøddej

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

Tilberedning

- Sæt **æltetrogen** i, og klargør multifunktionstilbehøret til forarbejdningen.
- Kom alle ingredienser undtagen vand i beholderen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.

- Forarbejd det hele med turbo-hastighed.
- Maks. tændetid: 1,5 minutter
- Forarbejd maksimalt 1 mængde på en gang.

Salat "Stolichny"

(Til 2 personer)

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

Dressing

- ¼ bæger creme fraiche
- ¼ glas mayonnaise

Tilberedning

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

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

→ Fig. **66**

Kager

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedelse

- Skil æggene, og pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggeblommerne skummende med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og den tilberedte **honning-æble-blanding**.

- Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.
- Rør forsigtigt de piskede æggehvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte kageblanding i.
- Skræl æblet, skær det i skiver, og fordel dem på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **67**



Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MSM8... / MS8....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ta tak i kutteinnsatsene eller skjæregitteret kun på kanten.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Multifunksjonstilbehøret må aldri brukes uten at drevpåsatsen er satt på og skrudd fast.

Unngå materielle skader

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

Oversikt

→ Fig. 1

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

¹ Avhengig av modell

B	Visp ¹
C	Universalkutter ¹
1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats for multifunksjonstilbehøret
4	Støter
5	Eltekrok ¹
6	Holderskive for kutteinnsatser
7	Skjæreinnsetts – grov ¹
8	Skjæreinnsetts – fin ¹
9	Raspe-innsats ¹
10	Rivjerninnsats ¹
11	Basisholder
12	Skjæregitter – lite (9 mm) ¹
13	Skjæregitter – stort (13 mm) ¹

¹ Avhengig av modell

14	Knivskive
15	Rens for skjæregitter
16	Drevpåsats for vispen
17	Beholder
18	Universalkniv
19	Ice-Crush-kniv ¹
20	Drevpåsats for universalkutteren
21	Lokk ¹

¹ Avhengig av modell

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





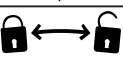
Multifunksjonstilbehør

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

Merknader

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

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjaktten.
	Ikke egnet for oppvaskmaskin.
	Må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann.
	Sett drevpåsatsen på beholderen og lås den.
	Sett inn basisholderen i drevpåsatsen og lås den.

Universalkniv/eltekrok

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

Bruk av universalkniv eller eltekrok

→ Fig. 2 - 11

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

Holdeskive med kutteinnsatser

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

Oversikt over kutteinnsatsene

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

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

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

Bruk av holdeskive med kutteinnsatser

→ Fig. 12 - 27

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

Terningskjemmer

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

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

Merknader

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

Anbefaling for optimalt resultat:

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

Bruk av terningskutteren

→ Fig. 28 - 43

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

Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

Bruk av visp

→ Fig. 44 - 51

Universalkutter

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

Merknader

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

Bruk av universalkutter

→ Fig. 52 - 61

Eksempler på bruk

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

Multifunksjonstilbehør

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Visp

→ Fig. 64

Universalkutter

→ Fig. 65

Eksempel på oppskrifter

Brøddeig

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

Tilberedning

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

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

Salat "Stolichny"

(Til 2 personer)

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

Dressing

- ¼ beger rømme
- ¼ glass majones

Tilberedning

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

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

→ Fig. **66**

Kake

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.

- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og stek kaken i 30 minutter.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **67**

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MSM8... / MS8....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Greppa bara finfördelningsinsatserna eller skärgallret i kanten.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Kör aldrig multifunktionstillbehöret utan påsatt och fastskruvad drivningstillsats.

Undvika sakskador

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

Översikt

→ Fig. **1**

A	Multifunktionstillbehör
B	Visp ¹

¹ Beroende på modell

C	Minihackare ¹
1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för multifunktionstillbehör
4	Påmatare
5	Degkrok ¹
6	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
7	Skärinsats – grov ¹
8	Skärinsats – fin ¹
9	Strimlingsinsats ¹
10	Rivinsats ¹
11	Hållare
12	Skärgaller – litet (9 mm) ¹
13	Skärgaller – stort (13 mm) ¹
14	Knivskiva

¹ Beroende på modell

15	Rensare till skärgallret
16	Drivningstillsats för grovvisp
17	Behållare
18	Universalkniv
19	Ice Crush-kniv ¹
20	Drivningstillsats för minihackare
21	Lock ¹

¹ Beroende på modell

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






Multifunktionstillbehör

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

Anmärkningar

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

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Den går inte att maskindis-ka.
	Sänk aldrig ned den i vätska och håll den inte under rinnande vatten.
	Sätt på drivningstillsatsen på behållaren och lås fast den.
	Sätt in hållaren i drivningstillsatsen och lås fast den.

Universalkniv/Degkrok

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

Användning av universalkniven eller degkroken

→ Fig. 2 - 11

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

Hållarskiva med finfördelningsinsatser

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

Översikt över finfördelningsinsatserna

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

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

Användning av hållarskiva med finfördelningsinsatser

→ Fig. 12 - 27

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

Tärningsskärare

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

- Grönsaker, t.ex. morötter, potatis, gurka, tomat, paprika, lök, rödbetor

sv Visp

- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi
- Ägg
- Ost, t.ex. Gouda, Emmentaler
- Mjuk köttkorv, t.ex. Mortadella

Anmärkningar

- Bearbeta inte ostar som är mycket mjuka eller mycket hårda, t.ex. mozzarella, fetaost eller parmesan.
- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut.
- Låt koka matvaror svalna i kylskåpet innan de skärs.

Rekommendation för optimala resultat:

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

Användning av tärningsskäraren

→ Fig. 23 - 43

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

Visp

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

Rekommendationer för optimala resultat:

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

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

Användning av vispen

→ Fig. 44 - 51

Minihackare

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

Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.

- Minihackaren är inte lämplig för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. kaffeböner, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror.
- Bearbeta istärningar enbart med iskrosskniven.

Användning av minihackaren

→ Fig. 52 - 61

Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

Multifunktionsstillbehör

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Visp

→ Fig. 64

Minihackare

→ Fig. 65

Receptexempel

Brödeg

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

Tillagning

- Sätt in **degkroken** och förbered multifunktionsstillbehöret för bearbetningen.
- Lägg alla ingredienserna utom vattnet i behållaren.
- Blanda ingredienserna med turbohastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom påfyllningsöppningen.
- Bearbeta allt med turbohastighet.
- Längsta gångtid: 1,5 minuter
- Bearbeta högst 1 receptmängd åt gången.

Sallad "Stolichny"

(För 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kokta potatisar
- 2 saltgurkor eller marinerade gurkor

- 1 kokt morot
- 75 g ärter, små
- Salt och peppar

Dressing

- 1/4 bägare crème fraîche
- 1/4 glas majonnäs

Tillagning

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

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

→ Fig. **66**

Kaka

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

Tillagning

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

- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **67**



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM8... / MS8....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Koske vain hienonnusterien tai säleikön reunoihin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä koskaan käytä monitoimivarustetta ilman paikoilleen asetettua ja kiinnitettyä vaihteisto-osaa.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

A	Monitoimivaruste
B	Pallovispilä ¹
C	Minileikkuri ¹
1	Astia
2	Yleisterä
3	Monitoimivarusteen vaihteisto-osa
4	Syöttöpainin
5	Taikinakoukku ¹
6	Hienonnusterien pidikelevy
7	Viipalointiterä – karkea ¹
8	Viipalointiterä – hieno ¹
9	Raastinterä ¹
10	Hienonnusterä ¹
11	Kannatin
12	Säleikkö – pieni (9 mm) ¹

¹ Mallista riippuen

13	Säleikkö – iso (13 mm) ¹
14	Teräosa
15	Säleikön puhdistin
16	Vaihteisto-osa pallovispilälle
17	Kulho
18	Yleisterä
19	Jäänmurskaintera ¹
20	Vaihteisto-osa minileikkurille
21	Kansi ¹

¹ Mallista riippuen

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




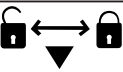
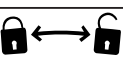
Monitoimivaruuste

Monitoimivaruuste soveltuu elintarvikkeiden vaivaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen.

Huomautukset

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

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.
	Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja lukitse se kiinni.
	Aseta kannatin vaihteisto-osaan ja lukitse se kiinni.

Yleisterä/taikinakoukku

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

Yleisterän tai taikinakoukun käyttö

→ Kuva 2 - 11

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

Pidikelevy ja hienonnusterät

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

Hienonnusterien yhteenveto

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

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

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

Pidikelevyn ja hienonnusterien käyttö

→ Kuva 12 - 27

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

Kuutiroleikkuri

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

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

Huomautukset

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

Suositus optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

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

Kuutiroleikkurin käyttö

→ Kuva 28 - 43

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

Pallovispilä

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

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

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→ Kuva 44 - 51

Minileikkuri

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

Huomautukset

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

Minileikkurin käyttö

→ Kuva 52 - 61

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Monitoimivaruuste

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 62

→ Kuva 63

Pallovispilä

→ Kuva 64

Minileikkuri

→ Kuva 65

Reseptiesimerkkejä

Leipätaikina

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

Valmistus

- Kiinnitä **taikinakoukku** paikoilleen ja valmistelet monitoimivaruuste aineiden käsittelyä varten.
- Laita astiaan kaikki ainekset paitsi vesi.
- Sekoita ainekset turbonopeudella.

- Lisää vesi täyttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki turbonopeudella.
- Maksimaalinen käynnissäoloaika: 1,5 minuuttia
- Käsittele kerrallaan enintään 1 annos.

Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

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

Kastike

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

Valmistus

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

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→ Kuva **66**

Kakku

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

Valmistus

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **67**

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
 - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con una batidora MSM8... / MS8....
 - para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
 - ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
 - ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
 - ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
 - ▶ Sujetar los accesorios cortadores/picadores o la rejilla cortadora solo por el borde.
 - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
 - ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
 - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 - ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
 - ▶ No utilizar nunca el accesorio multifunción sin haber colocado y apretado bien antes la tapa de accionamiento.

Evitar daños materiales

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

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

Vista general

→ Fig. 1

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

¹ En función del modelo

4	Empujador
5	Garfio amasador ¹
6	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
7	Accesorio para cortar: grueso ¹
8	Accesorio para cortar: fino ¹
9	Accesorio para rallado fino ¹
10	Accesorio para rallado grueso ¹
11	Base motriz
12	Rejilla cortadora, pequeña (9 mm) ¹
13	Rejilla cortadora, grande (13 mm) ¹
14	Cuchilla
15	Limpiador de la rejilla cortadora
16	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
17	Recipiente
18	Cuchilla universal
19	Cuchilla para picar hielo ¹
20	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
21	Tapa ¹

¹ En función del modelo

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





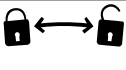
Accesorio multifunción

El accesorio multifunción es adecuado para amasar, cortar y rallar alimentos.

Notas

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

Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	No adecuado para el lavavajillas.
	No sumergir en líquidos, ni lavar debajo del grifo con agua corriente.
	Colocar la tapa de accionamiento sobre el recipiente y bloquearla.
	Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y bloquearla.

Cuchilla universal/garfio amasador

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

Utilizar la cuchilla universal o el garfio amasador

→ Fig. 2 - 111

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

Disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

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

Vista general de los accesorios cortadores/picadores

Accesorio para cortar: grueso	Para cortar pepinos, zanahorias y patatas
-------------------------------	---

es Varilla batidora para montar claras

Accesorio para cortar: fino	Para cortar pepinos, zanahorias, remolacha y calabacín
Accesorio para rallado fino	Para rallar manzanas, zanahorias y queso
Accesorio para rallado grueso	Para rallar patatas para albóndigas y tortilla de patatas ralladas; fruta y verdura para ensaladas

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

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

Utilizar el disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

→ Fig. 12 - 27

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

Cortadora de dados

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

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

Notas

- No procesar quesos muy cremosos o muy duros, como mozzarella, queso feta y parmesano.

- No procesar fruta y verdura excesivamente madura, ya que, de lo contrario, el jugo podría salirse del vaso.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar en el frigorífico antes de procesarlos.

Recomendación para obtener resultados perfectos:

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

Utilizar la cortadora de dados

→ Fig. 28 - 43

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

Varilla batidora para montar claras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

Utilizar la varilla montaclaras

→ Fig. 44 - 51

Accesorio picador universal

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

Notas

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

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. **52** - **61**

Ejemplos prácticos

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

Accesorio multifunción

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

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

Varilla montaclaras

→ Fig. **64**

Picador universal

→ Fig. **65**

Recetas de ejemplo**Masa para pan**

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

Elaboración

- Colocar el **garfio amasador** y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Poner todos los ingredientes, excepto el agua, en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad turbo.
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.

- Procesar todo en la velocidad turbo.
- Máximo tiempo de funcionamiento: 1,5 minutos
- La cantidad indicada es la cantidad máxima que se puede procesar de una sola vez.

Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)

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

Para el aderezo:

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

Elaboración

- Colocar la **picadora en dados** y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Cortar las patatas cocidas frías, la zanahoria, la mortadela y los pepinos en dados trabajando en la velocidad turbo.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aderezar con la crema agria y la mayonesa.

Bizcocho de miel con manzanas**Mezcla de miel y manzana**

→ Fig. **66**

Bizcocho

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

Preparación

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

es Vista general de la limpieza

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

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **67**

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM8... / MS8...
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Pegar nas peças de encaixe para triturar ou na grelha de corte apenas pelo rebordo.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca operar o acessório multifunções sem o suporte da engrenagem colocado e apertado.

Evitar danos materiais

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

Vista geral

→ Fig. 

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

¹ Conforme o modelo

pt Acessório multifunções

8	Peça de encaixe para cortar – fino ¹
9	Peça de encaixe para raspar ¹
10	Peça de encaixe para ralar ¹
11	Suporte base
12	Grelha de corte – pequena (9 mm) ¹
13	Grelha de corte – grande (13 mm) ¹
14	Lâmina circular
15	Objeto de limpeza da grelha de corte
16	Suporte da engrenagem para o batedor
17	Recipiente
18	Lâmina universal
19	Picador de gelo ¹
20	Suporte da engrenagem para o picador universal
21	Tampa ¹

¹ Conforme o modelo

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


Acessório multifunções




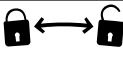
O acessório multifunções é adequado para amassar, cortar e raspar alimentos.

Notas

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

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de encaixe.

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

Lâmina universal/vara para massas pesadas

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

Utilizar a lâmina universal ou a vara para massas pesadas

→ Fig. 2 - 11

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

Disco de suporte com peças de encaixe para triturar

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

Vista geral das peças de encaixe para triturar

Peça de encaixe para cortar – grosso	Para cortar pepinos, cenouras, batatas
--------------------------------------	--

Peça de encaixe para cortar – fino	Para cortar pepinos, cenouras, beterrabas, curgetes
Peça de encaixe para raspar	Para raspar maçãs, cenouras, queijo
Peça de encaixe para ralar	Para ralar batatas para fazer bolinhos de batata e panquecas de batata; fruta e legumes para saladas

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

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

Usar o disco de suporte com peças de encaixe para triturar

→ Fig. 12 - 27

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

Cortadora de cubos

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

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

Notas

- Não processar queijos muito macios ou muito duros, p. ex. Mozzarella, queijo feita, parmesão.

- Não processar frutos e legumes demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar.
- Deixar os alimentos cozidos arrefecerem no frigorífico antes de serem cortados.

Recomendação para resultados ideais:

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

Usar cortadora de cubos

→ Fig. 28 - 43

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

Batedor

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

Recomendações para resultados ideais:

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

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

Utilizar o batedor

→ Fig. 44 - 51

Picador universal

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

Notas

- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados.
- Processar cubos de gelo apenas com o picador de gelo.

Utilizar o picador universal

→ Fig. 62 - 61

Exemplos de utilização

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

Acessório multifunções

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

→ Fig. 62

→ Fig. 63

Batedor

→ Fig. 64

Picador universal

→ Fig. 65

Exemplo de receita

Massa de pão

- 250 g de farinha
- 140 ml de água
- 7 g de açúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de fermento
- 4 g de sal

Preparação

- Colocar a **vara para massas pesadas** e preparar o acessório multifunções para o processamento.
- Colocar todos os ingredientes exceto a água no recipiente.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com velocidade turbo.
- Tempo máximo ligado: 1,5 minutos
- Processar no máximo 1 quantidade em simultâneo.

Salada «Stolichny»

(Para 2 pessoas)

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

- Sal e pimenta

Molho

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

Preparação

- Colocar a **cortadora de cubos** e preparar o acessório multifunções para o processamento.
- Cortar em cubos as batatas cozidas depois de frias, a cenoura, a mortadela e os pepinos à velocidade turbo.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta a gosto.
- Servir com as natas azedas e maionese.

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→ Fig. 66

Bolos

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

Preparação

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

- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **67**

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλάντερ χειρός MSM8... / MS8....
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
 - ▶ Πιάνετε τα ένθετα τεμαχισμού ή τα πλέγματα κοπής μόνο από την άκρη.
 - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
 - ▶ Μη λειτουργείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα ποτέ χωρίς τοποθετημένο και σφικτά βιδωμένο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

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

Επισκόπηση

→ Εικ. 

A Πολυλειτουργικό εξάρτημα

B Χτυπητήρι¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

C	Κόφτης γενικής χρήσης ¹
1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το πολυλειτουργικό εξάρτημα
4	Εξάρτημα ώθησης
5	Ζυμωτήρι ¹
6	Δίσκος στήριξης για ένθετα τεμαχισμού
7	Ένθετο κοπής - χοντρό ¹
8	Ένθετο κοπής - ψιλό ¹
9	Ένθετο ξυσίματος ¹
10	Ένθετο τριψίματος ¹
11	Βασικός φορέας
12	Πλέγμα κοπής - μικρό (9 mm) ¹
13	Πλέγμα κοπής - μεγάλο (13 mm) ¹
14	Δίσκος μαχαιριού
15	Καθαριστής πλέγματος κοπής
16	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
17	Δοχείο
18	Μαχαίρι γενικής χρήσης
19	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου ¹
20	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
21	Καπάκι ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

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

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

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

Υποδείξεις

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

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.
	Μην τα βυθίζετε σε υγρά ή μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης επάνω στο δοχείο και ασφαλίστε το.
	Τοποθετήστε τον βασικό φορέα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και ασφαλίστε τον.

Μαχαίρι γενικής χρήσης/Ζυμωτήρι

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

Χρήση του μαχαιριού γενικής χρήσης ή του ζυμωτηριού

→ *Εικ. 2 - 11*

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

Δίσκος στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

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

Επισκόπηση των ένθετων τεμαχισμού

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

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

Χρήση δίσκου στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

→ **Εικ. 12 - 27**

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

Κόφτης κύβων

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

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

Υποδείξεις

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

Σύσταση για ιδανικά αποτελέσματα:

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

Χρήση του κόφτη κύβων

→ **Εικ. 28 - 43**

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

Χτυπητήρι

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

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

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

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

Χρήση του χτυπητηριού

→ **Εικ. 44 - 51**

Κόφτης γενικής χρήσης

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

Υποδείξεις

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

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης→ Εικ. **52** - **61****Παραδείγματα εφαρμογών**

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

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

→ Εικ. **62**→ Εικ. **63****Χτυπητήρι**→ Εικ. **64****Πολυκόπτης**→ Εικ. **65****Παραδείγματα συνταγών****Ζύμη ψωμιού**

- 250 γρ. αλεύρι
- 140 ml νερό
- 7 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. μαργαρίνη
- 0,5 γρ. μαγιά
- 4 γρ. αλάτι

Παρασκευή

- Χρησιμοποιήστε το **ζυμωτήρι** και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την παρασκευή.
- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το νερό στο δοχείο.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα Turbo.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Εκτυπωμένο σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί

- Δουλέψτε τα όλα με την ταχύτητα Turbo.
- Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 1,5 λεπτά
- Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα έως τη μία δόση.

Σαλάτα "Stolichny"

(για 2 άτομα)

- 150 γρ. μορταδέλα
- 3 βραστές πατάτες
- 2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1 βραστό καρότο
- 75 γρ. αρακάς, ψιλός
- Αλάτι και πιπέρι

Ντρέισιγγκ

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

Παρασκευή

- Χρησιμοποιήστε το **εξάρτημα κοπής κύβων** και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την παρασκευή.
- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, το καρότο, τη μορταδέλα και τα αγγούρια με ταχύτητα Turbo.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

Κέικ μελιού με μήλα**Μείγμα μελιού-μήλων**→ Εικ. **66****Γλυκά**

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

eI Επισκόπηση καθαρισμού

Παρασκευή

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **67**

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- bir el blenderi MSM8... / MS8... ile.
 - bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
 - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
 - ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
 - ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
 - ▶ Parçalayıcı üniteleri ve kesme izgarasını sadece kenarından tutunuz.
 - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
 - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
 - ▶ Dişli düzeneği takılmış ve döndürülerek sıkıştırılmış durumda değilken çok fonksiyonlu aksesuarı kesinlikle çalıştırmayınız.

Maddi hasarların önlenmesi

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

Genel bakış

→ Şek. 1

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

¹ Modele bağlı

tr Çok fonksiyonlu aksesuar

10	Doğrama ünitesi ¹
11	Ana mesnet
12	Kesme ızgarası – küçük (9 mm) ¹
13	Kesme ızgarası – büyük (13 mm) ¹
14	Bıçak diski
15	Kesme ızgarası temizleyici
16	Çırpma teli için dişli düzeneği
17	Kap
18	Üniversal bıçak
19	Buz kırma bıçağı ¹
20	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
21	Kapak ¹

¹ Modele bağlı

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




Çok fonksiyonlu aksesuar


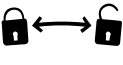
Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin yoğurulması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.

Notlar

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

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Sembol	Açıklama
	Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
	Ana mesnedi dişli düzeneğine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.

Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

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

Üniversal bıçak veya yoğurma kancası kullanımı

→ Şek. 2 - 11

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

Parçalayıcı üniteli tutucu disk

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

Parçalayıcı ünitelere genel bakış

Dilimlem e ünitesi – kalın	Salatalık, havuç, patates kesmek için kullanılır
Dilimlem e ünitesi – ince	Salatalık, havuç, kırmızı pancar, kabak kesmek içindir
Rendele me ünitesi	Elma, havuç, patates, peynir rendelemek içindir
Doğrama ünitesi	Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates, salatalar için meyve ve doğramak içindir

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

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

Parçalayıcı üniteli tutucu disk kullanımı

→ Şek. 12 - 27

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

Küp kesici

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

- Örneğin havuç, patates, salatalık, domates, biber, soğan, kırmızı pancar gibi sebzeler
- Örneğin muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi gibi meyveler
- Yumurta
- Örneğin Gouda ve Emmentaler gibi peynirler
- Örneğin Mortadella gibi yumuşak sucuk-salam

Notlar

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

En iyi sonuçları elde etmek için öneri:

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

Küp kesici kullanımı

→ Şek. 23 - 43

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

Çırpma teli

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

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

- Yağ oranı en az %30 ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız

- Protein oranı yüksek ve en fazla 8 °C sıcaklığında olan süt kullanınız
- Kremayı veya çırpma yumurta akını geniş bir kaptaki çırpınız

Not: Sıçramaları önlemek için çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 44 - 51

Genel doğrayıcı

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

Notlar

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

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 52 - 61

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 62

→ Şek. 63

Çırpma teli

→ Şek. 64

Genel doğrayıcı

→ Şek. 65

Örnek tarifler**Ekmek hamuru**

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

tr Temizliğe genel bakış

- 4 g tuz

Hazırlama

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

Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

- 150 g Mortadella
- 3 haşlanmış patates
- 2 salatalık turşusu veya salamuralı salatalık
- 1 haşlanmış havuç
- 75 g küçük bezelye
- Tuz ve karabiber

Salata sosu

- 1/4 kutu krema
- 1/4 kavanoz mayonez

Hazırlama

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

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

→ Şek. **66**

Kek

- 3 yumurta
- 60 g tereyağ

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

Hazırlama

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

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. **67**



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MSM8... / MS8....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
 - ▶ Chwytać wkładki do rozdrabniania lub kratki tnące tylko za obrzeża.
 - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
 - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
 - ▶ Nigdy nie używać nasadki przekładniowej bez założonej i stabilnie wkręconej nasadki przekładniowej.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Przegląd

→ Rys. 1

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

¹ W zależności od modelu

pl Przystawka wielofunkcyjna

10	Wkładka do tarcia ¹
11	Uchwyt narzędzi
12	Kratka tnąca – mała (9 mm) ¹
13	Kratka tnąca – duża (13 mm) ¹
14	Tarcza nożowa
15	Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej
16	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
17	Pojemnik
18	Nóż uniwersalny
19	Nóż Ice-Crush ¹
20	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
21	Pokrywa ¹

¹ W zależności od modelu

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



Przystawka wielofunkcyjna



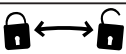
Przystawka wielofunkcyjna może być używana do zagniatania, szatkowania i rozdrabniania na wiórki artykułów spożywczych.

Uwagi

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

Symbole

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

Symbol	Opis
	Nie zanurzać w cieczach, nie myć pod bieżącą wodą.
	Założyć nasadkę przekładniową na pojemnik i zablokować.
	Włożyć uchwyt narzędzi w nasadkę przekładniową i zablokować.

Nóż uniwersalny/hak do zagniatania

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

Korzystanie z noża uniwersalnego lub haka do zagniatania

→ Rys. 2 - 11

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

Nośnik z wkładkami do rozdrabniania

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

Przegląd wkładek do rozdrabniania

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

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

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

Używanie nośnika z wkładkami do rozdrabniania

→ Rys. 12 - 27

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

Przystawka do krojenia w kostkę

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

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

Uwagi

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

Jak uzyskać optymalne rezultaty:

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

Używanie przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. 28 - 43

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

Końcówka do ubijania

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. 44 - 51

Rozdrabniacz uniwersalny

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

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatolowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów.
- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem do kruszenia lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 52 - 61

Przykłady zastosowań

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

Przystawka wielofunkcyjna

pl Przegląd procesu czyszczenia

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. **62**

→ Rys. **63**

Końcówka do ubijania

→ Rys. **64**

Rozdrabniacz uniwersalny

→ Rys. **65**

Przykładowe przepisy

Ciasto chlebowe

- 250 g mąki
- 140 ml wody
- 7 g cukru
- 7 g margaryny
- 0,5 g drożdży
- 4 g soli

Przygotowywanie

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

Salatka "Stoliczna"

(dla 2 osób)

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

Sos

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

Przygotowywanie

- Włożyć **przystawkę do krojenia w kostkę** w nośnik i przygotować przystawkę wielofunkcyjną do użycia.

- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki, marchewki, mortadeli i ogórki pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. **66**

Ciasto

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

Sposób przygotowywania

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietaną ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i włożyć do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrąć jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **67**



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з ручним блендером MSM8... / MS8....
 - для цілей, описаних у цій інструкції.
 - ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
 - ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
 - ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
 - ▶ Подрібнювальні вставки або різальні решітки беріть тільки за край.
 - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
 - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
 - ▶ Користуватися багатофункційним приладдям без установленної і зафіксованої редукторної насадки суворо заборонено.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ Не нагрівайте ємність багатофункціонального приладдя в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, ножі, у ємність або завантажувальну горловину.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.
- ▶ Не застосовуйте ніжку блендера або мішалку в ємності багатофункціонального приладдя.
- ▶ Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не застосовуйте ніжку блендера або віничок для збивання в посудині універсального подрібнювача.

Огляд

→ Мал. **1**

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

¹ Залежно від моделі

uk Багатофункційне приладдя

10	Вставка для тертя ¹
11	Основа
12	Різальна решітка — дрібні отвори (9 мм) ¹
13	Різальна решітка — великі отвори (13 мм) ¹
14	Диск-ніж
15	Пристрій для очищення різальної решітки
16	Редукторна насадка віничка для збивання
17	Посудина
18	Універсальний ніж
19	Ніж для льоду ¹
20	Редукторна насадка універсального подрібнювача
21	Кришка ¹

¹ Залежно від моделі

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



Багатофункційне приладдя


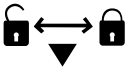
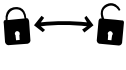
Багатофункційне приладдя призначене, щоб замішувати, нарізати й шаткувати продукти.

Вказівки

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

Символи

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Миття в посудомийній машині не дозволяється.

Символ	Опис
	Не можна занурювати в рідини або тримати під проточною водою.
	Установіть редукторну насадку на посудину й зафіксуйте.
	Вставте основу в редукторну насадку й зафіксуйте.

Універсальний ніж / замішувальний гачок

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

Застосування універсального ножа або замішувального гачка

→ Мал. 2 - 11

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

Диск-тримач з подрібнювальними вставками

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

Огляд подрібнювальних вставок

Вставка для грубого нарізання	Для нарізання огірків, моркви, картоплі
Вставка для дрібного нарізання	Для нарізання огірків, моркви, буряків, кабачків

Вставка для шаткування	Для шаткування яблук, моркви, твердого сиру
Вставка для тертя	Для натирання картоплі на галушки чи деруни; для натирання фруктів й овочів на салати

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

Застосування диска-тримача з подрібнювальними вставками

→ Мал. 12 - 27

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

Кубикорізка

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

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

Вказівки

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

Рекомендація для досягнення оптимальних результатів:

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

Застосування кубикорізки

→ Мал. 28 - 43

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

Віничок для збивання

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

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

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

Застосування віничка для збивання

→ Мал. 44 - 51

Універсальний подрібнювач

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

Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти.
- Обробляти кубики льоду можна тільки спеціальним ножем.

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. 62 - 61

Приклади застосування

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

Багатофункційне приладдя

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. 62

→ Мал. 63

Віничок для збивання

→ Мал. 64

Універсальний подрібнювач

→ Мал. 65

Приклади рецептів

Тісто для хліба

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

Приготування

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

Салат «Столичний»

(2 порції)

- 150 г мортадели
- 3 варені картоплини
- 2 солоні або мариновані огірки
- 1 варена морквина
- 75 г горошку

- сіль і перець
- Салатна заправка
- 1/4 стаканчика сметани
 - 1/4 баночки майонезу

Приготування

- Вставте **кубикорізку** й підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, мортаделу й огірки наріжте кубиками на турбошвидкості.
- Усі інгредієнти, порізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з горошком.
- Посоліть і поперчіть на смак.
- Заправте сметаною і майонезом.

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

→ Мал. 66

Пиріг

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

Приготування

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

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **67**



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM8... / MS8....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Брать измельчительные вставки или режущую решетку можно только за край.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Ни в коем случае не используйте многофункциональную принадлежность без установленного и зафиксированного редуктора.

Предотвращение материально-го ущерба

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

Обзор

→ Рис. 1



Многофункциональная принадлежность

¹ В зависимости от модели

B	Венчик для взбивания ¹
C	Универсальный измельчитель ¹
1	Контейнер
2	Универсальный нож
3	Редуктор для многофункциональной принадлежности
4	Толкатель
5	Месильная насадка ¹
6	Диск-держатель для измельчительных вставок
7	Вставка для крупной резки ¹
8	Вставка для мелкой резки ¹
9	Вставка для шинковки ¹
10	Вставка-терка ¹
11	Основа
12	Режущая решетка — мелкая (9 мм) ¹
13	Режущая решетка — крупная (13 мм) ¹
14	Диск-нож
15	Приспособление для чистки режущей решетки
16	Редуктор венчика для взбивания
17	Контейнер
18	Универсальный нож
19	Нож для измельчения льда ¹
20	Редуктор универсального измельчителя
21	Крышка ¹

¹ В зависимости от модели

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

Многофункциональная принадлежность

Многофункциональная принадлежность пригодна для замешивания, нарезки и шинковки продуктов.

Примечания

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

Символы

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Не годится для мытья в посудомоечной машине.
	Не погружайте в жидкости и не держите под струей воды.
	Установите редуктор на контейнер и зафиксируйте.
	Вставьте основу в редуктор и зафиксируйте.

Универсальный нож / месильная насадка

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

Использование универсального ножа или месильной насадки

→ Рис. 2 - 11

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

Диск-держатель с измельчительными вставками

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

Обзор измельчительных вставок

Вставка для крупной резки	Для нарезания огурцов, моркови, картофеля
Вставка для мелкой резки	Для нарезания огурцов, моркови, свеклы, цукини
Вставка для шинковки	Для шинковки яблок, моркови, сыра
Вставка-терка	Для натирания картофеля на драники и картофельные оладьи, сырых фруктов и овощей на салаты

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

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

Использование диска-держателя с измельчительными вставками

→ Рис. 12 - 27

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

Насадка для нарезки кубиками

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

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

Примечания

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

Рекомендация для получения оптимальных результатов:

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

Использование насадки для нарезки кубиками

→ Рис. 23 - 43

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

Венчик для взбивания

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

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки с жирностью мин. 30 % и температурой 4–8 °C
- Использовать молоко с высоким содержанием белка и температурой макс. 8 °C

- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

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

Использование венчика для взбивания

→ Рис. 44 - 51

Универсальный измельчитель

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

Примечания

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

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 52 - 61

Примеры использования

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

Многофункциональная принадлежность

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

→ Рис. 62

→ Рис. 63

Венчик для взбивания

→ Рис. 64

Универсальный измельчитель

→ Рис. 65

Примеры рецептов

Тесто для хлеба

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

Приготовление

- Установите **месильную насадку** и приготовьте многофункциональную принадлежность к использованию.
- Поместите в контейнер все ингредиенты, кроме воды.
- Перемешайте ингредиенты в турборежиме.
- Через несколько секунд добавьте воду в загрузочное отверстие.
- Переработайте все в турборежиме.
- Максимальное время включения: 1,5 минут
- Одновременно можно перерабатывать максимум 1-кратное количество.

Салат «Столичный»

(на 2 человек)

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

Салатная заправка

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

Приготовление

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

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ Рис. 66

Пирог

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

Приготовление

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

Обзор очистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 67

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط يدوي MSM8... / MS8...
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تُمسك ولائح التفتيت أو شبكة التقطيع إلا من الحافة.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تُشغّل الملحق متعدد الوظائف دون قاعدة مجموعة تروس مُركّبة ومثبتة.

تجنّب الأضرار المادية

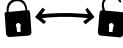
- ◀ لا تخمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء الملحق متعدد الوظائف في الميكروويف أو الفرن.
- ◀ لا تدخل أي أغراض في الوعاء أو فتحة الملء، مثل ملعقة طهي.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- ◀ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط أو مضرب البيض في وعاء الملحق متعدد الوظائف.
- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- ◀ لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.

عرض عام

← الشكل 1

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

¹ على حسب الطراز

الرمز	الشرح
	رُجَب الحامل الأساسي في قاعدة مجموعة التروس وأحكم غلقه.

السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين

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

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو كلاب العجين

← الشكل 2 - 11

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

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع

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

نظرة عامة على ولائح التقطيع

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

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

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

12	شبكة تقطيع - صغير (9 مليمتر) ¹
13	شبكة تقطيع - كبير (13 مليمتر) ¹
14	قرص سكين
15	منظف شبكة التقطيع
16	قاعدة مجموعة تروس للمضرب
17	حاوية
18	السكين متنوعة الاستخدامات
19	سكين تحميم الثلج ¹
20	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
21	الغطاء ¹

¹ على حسب الطراز

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





ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لعجن وتقطيع وبشر مواد غذائية.

ملاحظات

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

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءً جارٍ.
	رُجَب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية وأحكم غلقها.

■ اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم المضرب في حاوياتٍ عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

← الشكل 44 - 51

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو الفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.
- لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 52 - 61

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

ملحق متعدد الوظائف

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

← الشكل 62

← الشكل 63

المضرب

← الشكل 64

القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 65

وصفاتٍ مقترحة

عجين الخبز

■ 250 ج طحين

■ 140 مل ماء

■ 7 ج سكر

■ 7 ج زبد اصطناعي (مارغرين)

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

استخدام القرص الحامل ذي ولائح التقطيع

← الشكل 12 - 27

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

قطاعة المكعبات

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

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

ملاحظات

- لا تعالج جبنًا ناعمًا جدًا أو صلبًا جدًا، مثل المورتاديل أو جبن فيتا أو البارميزان.
- لا تعالج خضارًا وفاكهةً ناضجةً للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتها.
- اترك المواد الغذائية المطهوهة حتى تبرد في الثلاجة قبل التقطيع.

توصية من أجل نتائج مثالية:

- عالج المواد الغذائية الأكثر ليونة باستخدام شبكة التقطيع الكبيرة، مثل الفراولة والبطاطس المطبوخة والبيض.

استخدام قطاعة المكعبات

← الشكل 28 - 43

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

المضرب

مضرب البيض صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب ولإعداد الصلصات أو الملويات.

توصياتٍ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- استخدم حليبًا ذا محتوى مرتفع من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بحد أقصى

ar نظرة عامة على التنظيف

- 0,5 ج خميرة
- 4 ج ملح
- التحضير
- رُغَّب كلاب العجين وجَهِّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.
- اخلط المكونات باستخدام سرعة تربو.
- أضف الماء من خلال فتحة إضافة المكونات بعد بضعة ثوانٍ.
- عالج كل المكوّنات باستخدام سرعة تربو.
- وقت التشغيل الأقصى: 1,5 دقائق
- عالج ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.
- **سلطة ستولشني "Stolichny"**
- (مقدار لعدد 2 شخص)
- 150 ج مورتاديليا
- 3 ثمرات بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 2 حبة خيار مملح أو مخلل
- 1 حبة جزر مسلوقة
- 75 ج بازلاء، صغيرة الحجم
- ملح وفلفل
- الصلصة
- 4/1 علبه قشدة رائبة
- 4/1 كوب مايونيز
- التحضير
- رُغَّب **قطاعة المكعبات** وجَهِّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قطع البطاطس المسلوقة المُبرّدة بالفعل، والجزر والمورتاديليا والخيار إلى مكعبات على سرعة تربو.
- اخلط كل المكونات المُقطّعة إلى مكعبات مع البازلاء في وعاء سلطة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- قدّم السلطة مع القشدة الرائبية والمايونيز.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 67

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← الشكل 66

الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



8001234011 (010812)

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