



BOSCH



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

ErgoMixx / ErgoMixx Style

MS6...

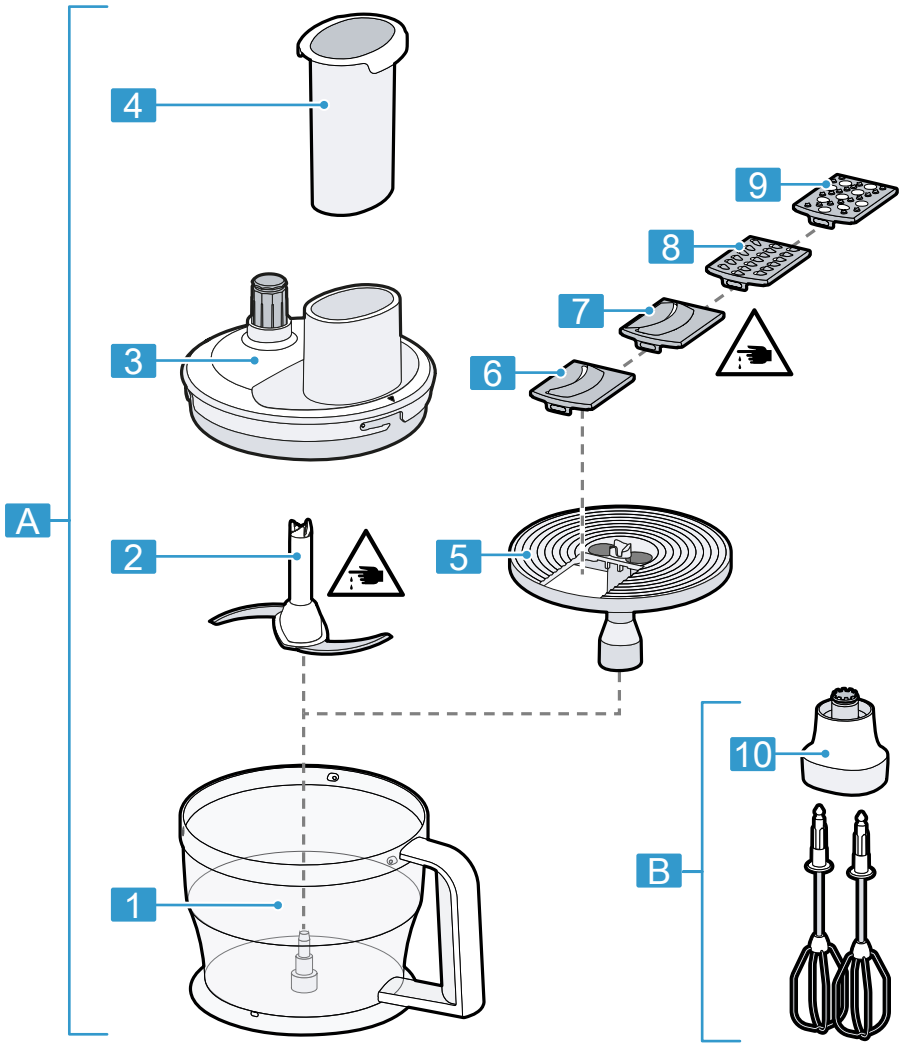
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	10
[en]	User manual	Accessories	13
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	16
[it]	Manuale utente	Accessori	19
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	22
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	25
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	28
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	31
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	34
[es]	Manual de usuario	Accesorios	37
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	40
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	43
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	46
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	49
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	52
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	55
[ar]	دليل المستخدم	الكمايات	58



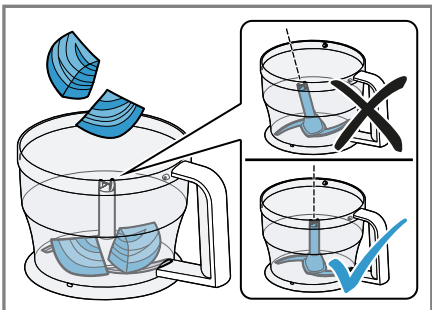
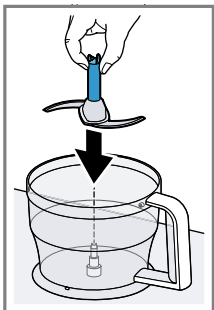
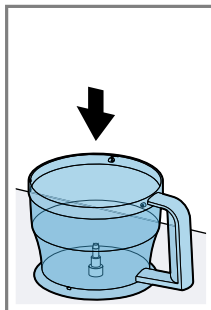
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226042>

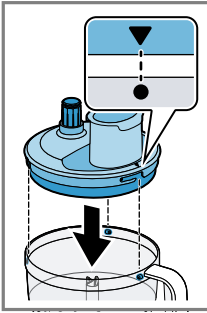


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information 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 докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

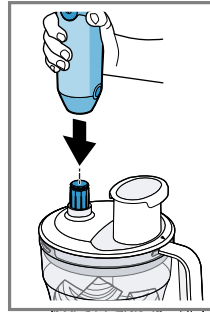
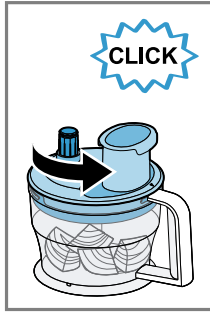


1

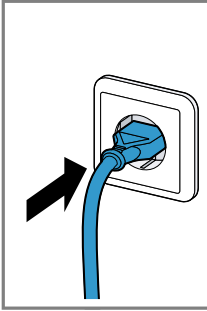
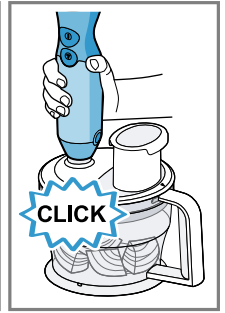




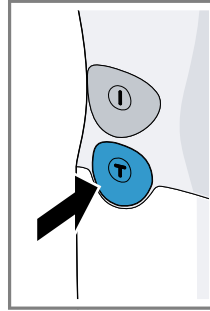
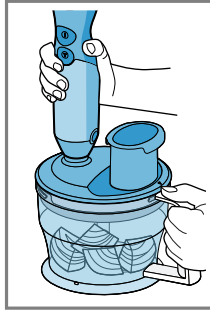
4



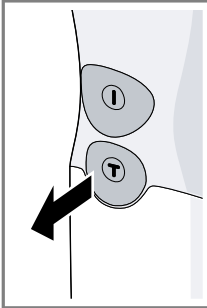
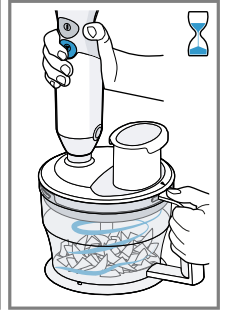
5



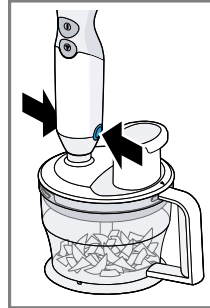
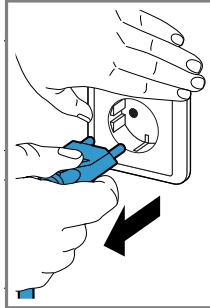
6



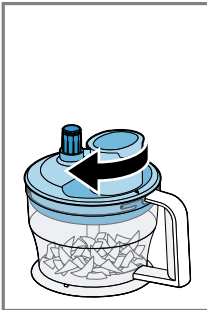
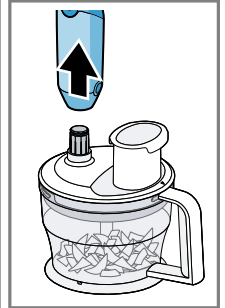
7



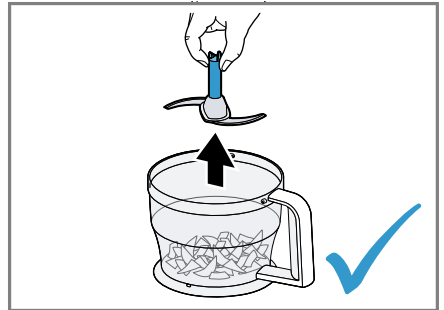
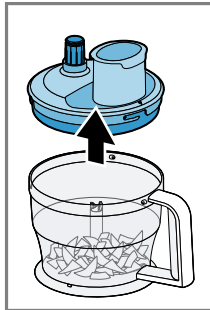
8



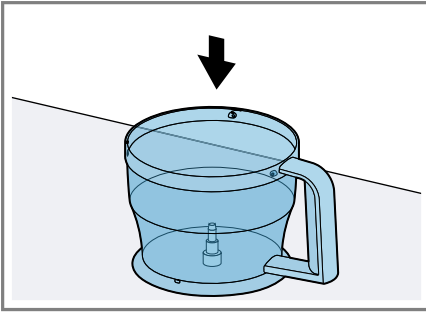
9



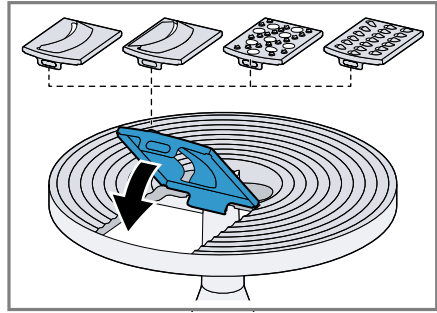
10



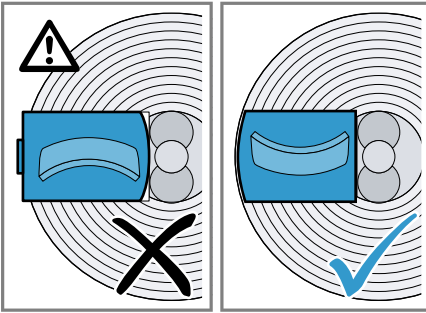
11



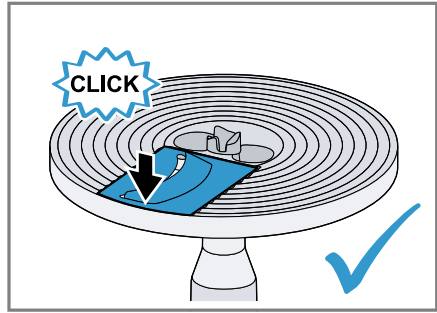
12



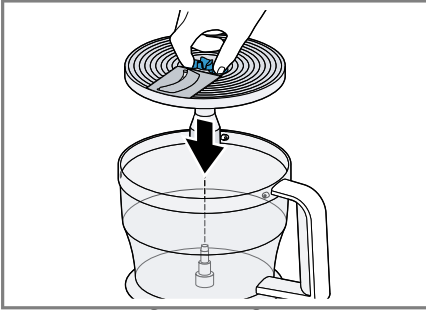
13



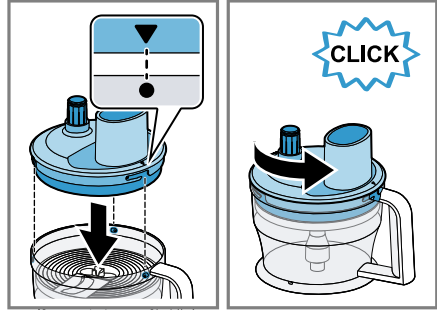
14



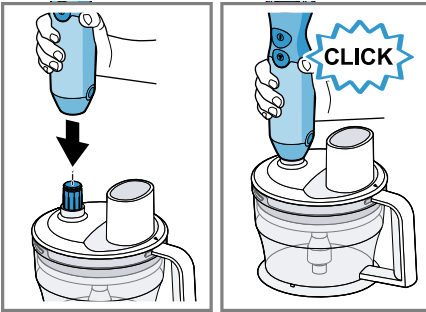
15



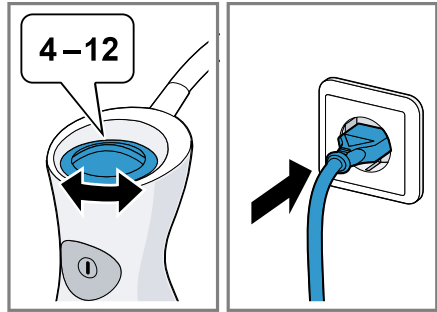
16



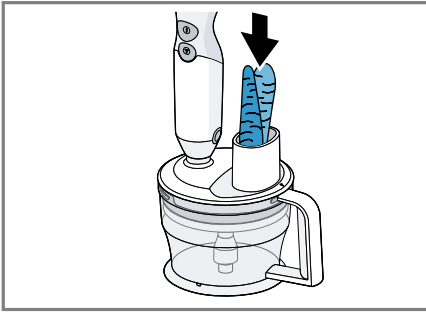
17



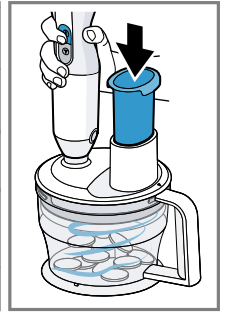
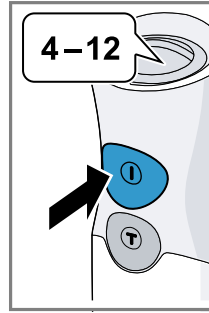
18



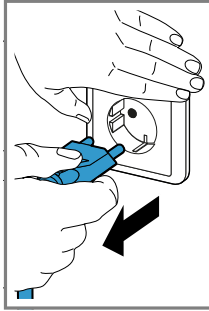
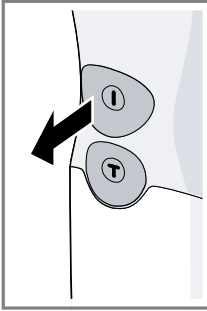
19



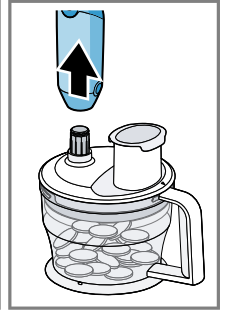
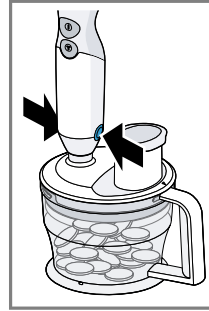
20



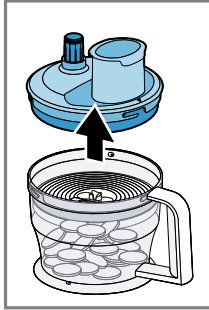
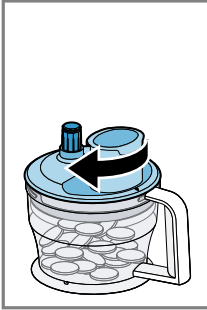
21



22



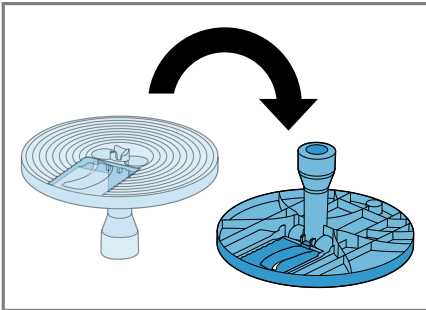
23



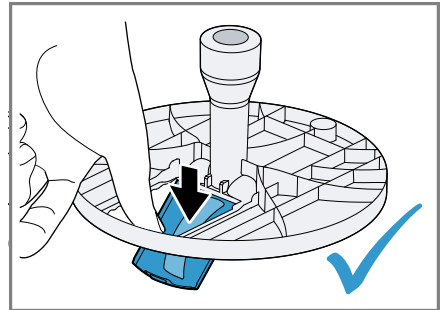
24



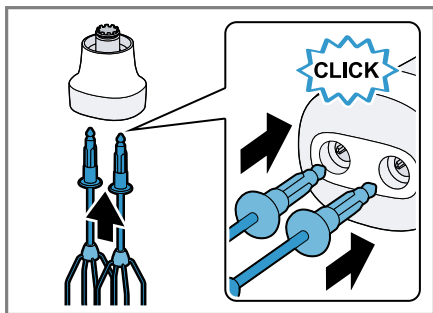
25



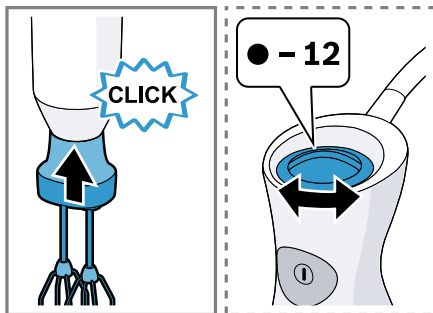
26



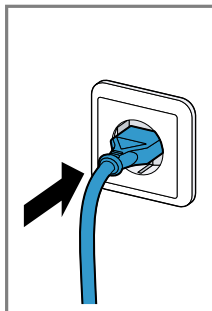
27



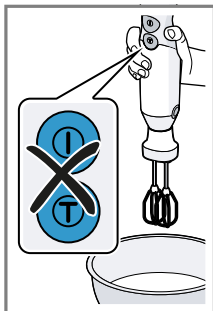
28



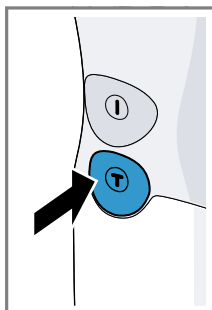
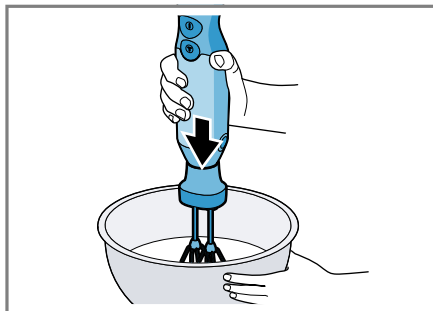
29



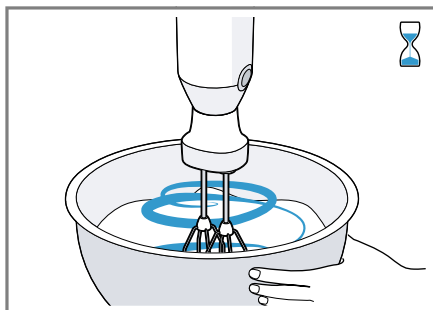
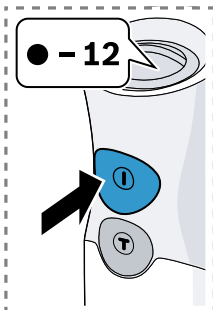
30



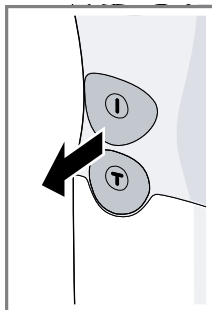
31



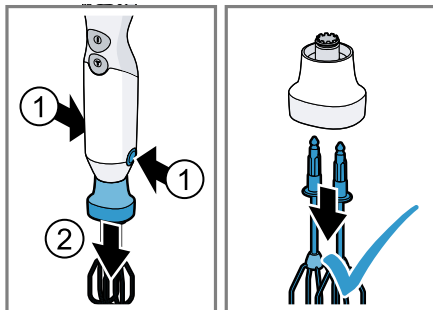
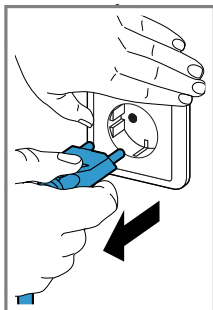
32










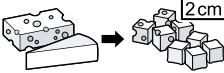





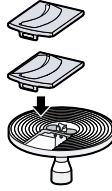


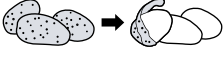

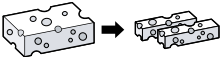
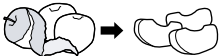
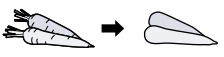

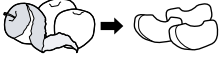
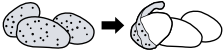
33



34



35

		 MAX		 00:00
	 1cm	350 g	Ⓣ	25-30 s
	 2cm	250 g	Ⓣ	30-70 s
		350 g	Ⓣ	(5-10) x 2 s
		20 g	Ⓣ	(4-7) x 2 s
		20 x 	Ⓣ	(3-8) x 1 s
		500 g	Ⓣ	(6-15) x 4 s
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		400 g	Ⓛ 4-8	-
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		300 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-

			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 0	40-120 s

37

38



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MS6....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Zerkleinerungseinsätze nur am Rand anfassen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie das Multifunktionszubehör ohne aufgesetzten und festgedrehten Getriebeaufsatz betreiben.

Sachschäden vermeiden

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

Übersicht

→ Abb. **1**

A	Multifunktionszubehör
----------	-----------------------

¹ Je nach Modell

B	Doppel-Rührbesen ¹
1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für das Multifunktionszubehör
4	Stopfer
5	Trägerscheibe für Zerkleinerungseinsätze
6	Schneid-Einsatz – grob ¹
7	Schneid-Einsatz – fein ¹
8	Raspel-Einsatz ¹
9	Reibe-Einsatz ¹
10	Getriebeaufsatz für den Doppel-Rührbesen

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 Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.


Hinweise

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

Symbole

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

Geschwindigkeitsempfehlungen

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

Universalmesser

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

Universalmesser 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
Raspel-Einsatz	Zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse
Reibe-Einsatz	Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate
	Hinweis: Nicht zulässig zum Reiben von Karotten.

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

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

Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen verwenden

→ Abb. **12** - **27**

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

Doppel-Rührbesen

Der Doppel-Rührbesen ist geeignet zum Aufschlagen von Schlagsahne oder Eischnee und zur Zubereitung von Saucen oder Desserts.

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

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

Hinweis: Um Spritzer zu vermeiden, den Doppel-Rührbesen in tiefen Behältern verwenden.

Doppel-Rührbesen verwenden

→ Abb. **23** - **35**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

Multifunktionszubehör

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

→ Abb. **36**

Doppel-Rührbesen

→ Abb. **37**

Beispielrezept

Kartoffelplätzchen

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

Zubereitung

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

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **38**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MS6....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only ever take hold of the cutter inserts by the rim.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never operate the multifunctional accessory without having fitted and secured the gear attachment.

Avoiding material damage

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

Overview

→ Fig. 1

A	Multifunctional accessory
B	Double stirring whisk ¹
1	Container
2	Universal blade

¹ Depending on the model

3	Gear attachment for the multifunctional accessory
4	Pusher
5	Carrier disc for cutter inserts
6	Slicing insert – coarse ¹
7	Slicing insert – fine ¹
8	Shredding insert ¹
9	Grating insert ¹
10	Gear attachment for the double stirring whisk

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 cutting up and shredding food.

en Double stirring whisk


Notes

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

Symbols

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

Recommended speeds

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

Universal blade

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

Using the universal blade

→ Fig. 2 - 11

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

Carrier disc with cutter inserts

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

Overview of cutter inserts

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

Note: The cutter inserts are not suitable for cutting up very hard foods, e.g. Parmesan cheese or chocolate.
The cutter inserts are only partly suitable for cutting up fibrous foods, e.g. leeks, celery or rhubarb.

Using the carrier disc with cutter inserts

→ Fig. 12 - 27

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

Double stirring whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the double stirring whisk

→ Fig. 28 - 35

Application examples

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

Multifunctional accessory

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

→ Fig. 36

Double stirring whisk

→ Fig. 37

Sample recipe

Potato patties

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

Preparation

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 38



Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un mixeur plongeant MS6...
 - pour les utilisations décrites dans cette notice.
 - ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
 - ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
 - ▶ Ne saisir les inserts à broyer que par leurs bords.
 - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
 - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
 - ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire multifonctions sans que le couvercle démultiplicateur soit mis en place et serré.

Prévenir les dégâts matériels

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

Aperçu

→ Fig. 1

A	Accessoire multifonctions
B	Double fouet ¹
1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire multifonctions
4	Pilon poussoir
5	Disque-support pour inserts à broyer
6	Insert à découper – grossier ¹
7	Insert à découper – fin ¹
8	Râpe ¹
9	Insert à râper ¹
10	Couvercle démultiplicateur pour le double fouet

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 émincer et râper les produits alimentaires.


Remarques

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

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Ne convient pas à un lavage au lave-vaisselle.
	Ne jamais plonger dans des liquides, ne jamais tenir sous l'eau du robinet et ne pas laver au lave-vaisselle.
	Repère pour le couvercle démultiplicateur. Pour la mise en place sur le récipient, placer le repère au niveau d'un point de fixation.

Recommandations de vitesse

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

Lame universelle

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

Utiliser la lame universelle

→ 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 : Ne convient pas pour râper les carottes.

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

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

Utiliser le disque-support avec inserts à broyer

→ Fig. 12 - 27

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

Double fouet

Le fouet double convient pour battre la crème fouettée ou les blancs d'œufs en neige et pour préparer des sauces ou des desserts.

Recommandations pour des résultats optimaux :

- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et réfrigérée à 4-8 °C
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol

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

Utiliser le double fouet

→ Fig. 28 - 35

Exemples d'utilisation

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

Accessoire multifonctions

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

→ Fig. 36

Double fouet

→ Fig. 37

Exemple de recette

Galettes de pomme de terre

- 500 g de pommes de terre
- 1 gros œuf
- 3 c. à s. de farine
- Sel et poivre selon les goûts

Préparation

- Insérer **l'insert à râper** dans le disque-support et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Éplucher les pommes de terre et les râper.
- Mélanger ensuite les pommes de terre râpées, l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
- Si le mélange est trop liquide, ajouter encore un peu de farine.

- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, donner une grosse cuillère de mélange dans la poêle et former une galette. Faire dorer des deux côtés.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 38



Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MS6....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare i dischi taglierina solo dal bordo.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'accessorio multifunzione senza il coperchio con innesto per corpo motore applicato e avvitato.

Prevenzione di danni materiali

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

Panoramica

→ Fig. 1

A	Accessorio multifunzione
B	Frusta doppia ¹

¹ A seconda del modello

1	Contenitore
2	Lama universale
3	Coperchio con innesto per corpo motore per l'accessorio multifunzione
4	Pestello
5	Disco portante per dischi taglierina
6	Inserto per affettare – grosso ¹
7	Inserto per affettare – fine ¹
8	Inserto grattugia ¹
9	Inserto per grattare ¹
10	Innesto per corpo motore per la frusta doppia

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 tagliare e grattugiare alimenti.

Note

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

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Non immergere in liquidi e non mettere sotto l'acqua corrente.
	Marcatura sul coperchio con innesto per corpo motore. Per l'applicazione sul contenitore, allineare la marcatura a un punto di fissaggio.

Consigli relativi alla velocità

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

Lama universale

La lama universale è adatta per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci, mandorle.

Utilizzo della lama universale

→ Fig. 2 - 11

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

Disco portante con dischi taglierina

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

Panoramica dei dischi taglierina

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

Nota: Non utilizzabile per grattare le carote.

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

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

Utilizzo del disco portante con i dischi taglierina

→ Fig. 12 - 27

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

Frusta doppia

La frusta doppia è adatta per montare panna o albumi e per la preparazione di salse o dessert.

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Utilizzare panna con min. 30% di grasso e a 4-8 °C
- Montare la panna o gli albumi in un recipiente largo

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

Utilizzo della frusta doppia

→ Fig. **28** - **35**

Esempi d'impiego

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

Accessorio multifunzione

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

→ Fig. **36**

Frusta doppia

→ Fig. **37**

Esempio di ricetta

Frittelle di patate

- 500 g di patate
- 1 uovo grande
- 3 cucchiaini di farina
- Sale, pepe a piacere

Preparazione

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

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **38**

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MS6....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ De fijnmaak-inzetstukken uitsluitend aan de rand vastpakken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper 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 dubbele garde in het reservoir van met multifunctionele toebehoren gebruiken.

Overzicht

→ Fig. 1

A	Multifunctioneel toebehoren
----------	-----------------------------

¹ Afhankelijk van het model

B	Dubbele garde ¹
1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor het multifunctioneel toebehoren
4	Stopper
5	Draagschijf voor fijnmaak-inzetstukken
6	Snij-inzetstuk – grof ¹
7	Snij-inzetstuk – fijn ¹
8	Grofrasp-inzetstuk ¹
9	Fijnrasp-inzetstuk ¹
10	Aandrijvingsopzetstuk voor de dubbele garde

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 snijden en raspen van levensmiddelen.


Opmerkingen

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

Symbolen

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

Snelheidsadviezen

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

Universeel mes

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

Universeel mes 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 aardappels voor knoedels en aardappelkoekjes; fruit en groente voor salades.
	Opmerking: Niet geschikt voor het raspen van wortelen.

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

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

Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken gebruiken

→ Fig. **12** - **27**

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

Dubbele garde

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

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

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

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

Dubbele garde gebruiken

→ Fig. 28 - 35

Toepassingsvoorbeelden

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

Multifunctioneel toebehoren

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

→ Fig. 36

Dubbele garde

→ Fig. 37

Voorbeeldrecept

Aardappelkoekjes

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

Bereiding

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

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

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 38

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MS6....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Tag kun fat i finhakningsindsatserne på randen.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ 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 det dobbelte røreris i beholderen for multifunktionstilbehøret.

Oversigt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstilbehør
B	Dobbelt røreris ¹
1	Beholder

¹ Afhængigt af model

2	Universalkniv
3	Drevpåsats til multifunktionstilbehøret
4	Stopper
5	Holdeskive til finhakningsindsatser
6	Skæreindsats – grov ¹
7	Skæreindsats – fin ¹
8	Raspeindsats ¹
9	Riveindsats ¹
10	Drevpåsats til dobbelt røreris

¹ Afhængigt af model

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

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at skære og raspe fødevarer.

Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusks, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.

da Dobbelt røreris

- Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer.

Symboler

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

Hastighedsanbefalinger

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

Universalkniv

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

Anvendelse af universalkniv

→ Fig. 2 - 11

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

Holdeskive med finhakningsindsatser

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

Oversigt over finhakningsindsatserne

Skæreindsats –	Til skæring af agurker, gulerødder og kartofler grov
----------------	--

Skæreindsats –	Til skæring af agurker, gulerødder, rødbeder og squash fin
----------------	--

Raspeindsats	Til raspning af æbler, gulerødder og ost
--------------	--

Riveindsats	Til rivning af kartofler til kartoffelboller og kartoffelpandekager samt frugt og grønt til salater
-------------	---

Bemærk: Ikke tilladt til rivning af gulerødder.

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

Anvendelse af holdeskive med finhakningsindsatser

→ Fig. 12 - 27

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

Dobbelt røreris

Det dobbelte røreris er egnet til at piske flødeskum eller æggeghvider 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
- Pisk fløde eller æggeghvider i en stor beholder

Bemærk: Anvend det dobbelte røreris i dybe beholdere for at undgå sprøjt.

Anvend dobbelt røreris

→ Fig. 28 - 35

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

Multifunktionstilbehør

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

→ Fig. 36

Dobbelt røreris

→ Fig. **37**

Opskriftseksempel**Små kartoffelpandekager**

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

Tilberedelse

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

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **38**

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MS6...
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ta bare i kanten på kutteinnsatsene.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Multifunksjonstilbehøret må aldri brukes uten at drevpåsatsen er satt på og skrudd fast.

Unngå materielle skader

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

Oversikt

→ Fig. 1

A	Multifunksjonstilbehør
B	Tvilling-rørpinne ¹
1	Beholder
2	Universalkniv

¹ Avhengig av modell

3	Drevpåsats for multifunksjonstilbehøret
4	Støter
5	Holderskive for kutteinnsatser
6	Skjæreinnatts – grov ¹
7	Skjæreinnatts – fin ¹
8	Raspe-innatts ¹
9	Rivjerninnatts ¹
10	Drevpåsats for tvilling-rør-epinnen

¹ Avhengig av modell

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

Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. bruskk, 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.
	Markering på drevpåsatsen. Rett inn markeringen til et festepunkt når du setter på beholderen.

Anbefalte hastigheter

4-8	Skjære-innsatser
8-12	Raspe- og riveinnsats
	Universalkniv

Universalkniv

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

Bruk av universalkniv

→ 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: Ikke tillatt for riving av gulerøtter.

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 treet konsistens, f.eks. purreløk, selleri eller rabarbra.

Bruk av holdeskive med kutteinnsatser

→ Fig. **12** - **27**

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

Tvilling-rørepinne

Tvilling-rørepinnen er egnet til pisking av kremfløte eller eggehvite samt til tilberedning av sauser eller desserter.

Anbefalinger for optimale resultater:

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

Merk: Bruk tvilling-rørepinnen i dype beholdere for å unngå sprut.

Bruk av tvilling-rørepinne

→ Fig. **28** - **35**

Eksempler på bruk

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

Multifunksjonstilbehør

Merk: La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. **36**

Tvillingrørepinne

→ Fig. **37**

no Eksempel på oppskrift

Eksempel på oppskrift

Potetkaker

- 500 g poteter
- 1 stort egg
- 3 ss mel
- Salt, pepper etter smak

Tilberedning

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

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **38**

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MS6....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Fatta finfördelningsinsatserna bara i kanten.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Kör aldrig multifunktionstillbehöret utan påsatt och fastskruvad drivningstillsats.

Undvika sakskador

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

Översikt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstillbehör
B	Dubbelvisp ¹
1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för multifunktionstillbehör
4	Påmatare

¹ Beroende på modell

5	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
6	Skärinsats – grov ¹
7	Skärinsats – fin ¹
8	Strimlingsinsats ¹
9	Rivinsats ¹
10	Apparatillsats för dubbelvispen

¹ Beroende på modell

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





Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för skärning och strimling av matvaror.


Anmärkningar

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

Symboler

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

Hastighetsrekommendationer

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

Universalkniv

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

Användning av universalkniven

→ 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

Skärin- sats – grov	För skärning av gurka, morötter, potatis
Skärin- sats – fin	För skärning av gurka, morötter, rödbetor, zucchini

Strim- lingsin- sats	För strimling av äpplen, morötter, ost
----------------------------	--

Rivinsats	För rivning av potatisk till klimp och potatisbullar; frukt och grönsaker till sallader
-----------	---

Notera: Inte tillåten för rivning av morötter.

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

Användning av hållarskiva med finfördelningsinsatser

→ Fig. 12 - 27

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

Dubbelvisp

Dubbelvispen är lämplig för vispning av grädde eller äggviteskum och för tillagning av såser eller desserter.

Rekommendationer för optimala resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fetthalt och temperatur 4-8 °C
- Håll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

Notera: Förhindra stänk genom att använda dubbelvispen i djupa kärl.

Använd dubbelvispen

→ Fig. 28 - 35

Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

Multifunktionstillbehör

Notera: Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 36

Dubbelvisp

→ Fig. 37

Receptexempel

Potatisplättar

- 500 g potatis
- 1 stort äg
- 3 msk mjöl
- salt, peppar efter behag

Tillagning

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

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **38**



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MS6....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Koske vain hienonnusterien reunoihin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä koskaan käytä monitoimivarustetta ilman paikoilleen asetettua ja kiinnitettyä vaihteisto-osaa.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

A Monitoimivaruste

B Kaksoisvispilä¹

¹ Mallista riippuen

1	Kulho
2	Yleisterä
3	Monitoimivarusteen vaihteisto-osa
4	Syöttöpainin
5	Hienonnusterien pidikelevy
6	Viipalointiterä – karkea ¹
7	Viipalointiterä – hieno ¹
8	Raastinterä ¹
9	Hienonnusterä ¹
10	Vaihteisto-osa kaksoisvispilälle

¹ Mallista riippuen

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





Monitoimivaruste

Monitoimivaruste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.


Huomautukset

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

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.
	Vaihteisto-osan merkintä. Kiinnitetään kulhoon; kohdista merkintä kiinnityskohtaan.

Nopeussuositukset

4-8	Viipalointiterät
8-12	Raastin- ja hienonnusterä
	Yleisterä

Yleisterä

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

Yleisterän 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
Raastintեր	Omenoiden, porkkanoiden, juuston raastamiseen
Hienonnusterä	Perunoiden raastamiseen knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmien ja vihannesten raastamiseen salaattiin Huomautus: Ei sallittu porkkanoiden raastamiseen.

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

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

Pidikelevyn ja hienonnusterien käyttö

→ Kuva 12 - 27

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

Kaksoisvispilä

Kaksoisvispilä soveltuu kerma- tai valkuaisvaahdon vatkaamiseen sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen. Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C
- Vatkaa kerma tai valkuaisvaahto leveässä astiassa

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä kaksoisvispilää syvässä astiassa.

Kaksoisvispilän käyttö

→ Kuva 28 - 35

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Monitoimivaruuste

Huomautus: Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ *Kuva* **36**

Kaksoisvispilä

→ *Kuva* **37**

Reseptiesimerkki

Perunaletut

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

Valmistus

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ *Kuva* **38**

Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora MS6....
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ Sujetar los accesorios cortadores/picadores solo por el borde.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ No utilizar nunca el accesorio multifunción sin haber colocado y apretado bien antes la tapa de accionamiento.

Evitar daños materiales

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

Vista general

→ Fig. 1

A Accesorio multifunción

¹ En función del modelo

B	Varilla mezcladora doble ¹
1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio multifunción
4	Empujador
5	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
6	Accesorio para cortar: grueso ¹
7	Accesorio para cortar: fino ¹
8	Accesorio para rallado fino ¹
9	Accesorio para rallado grueso ¹
10	Tapa de accionamiento para la varilla mezcladora doble

¹ En función del modelo

es Accesorio multifunción

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 cortar y rallar alimentos.


Notas

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

Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	No adecuado para el lavavajillas.
	No sumergir en líquidos, ni lavar debajo del grifo con agua corriente.
	Marca en la tapa de accionamiento. Para colocarla sobre el recipiente, hacer coincidir la marca con un punto de fijación.

Velocidades recomendadas

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

Cuchilla universal

La cuchilla universal es adecuada para picar alimentos como carne, queso curado, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces y almendras.

Utilizar la cuchilla universal

→ Fig. 2 - 11

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

Disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

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

Vista general de los accesorios cortadores/picadores

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

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

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

Utilizar el disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

→ Fig. 12 - 27

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

Varilla mezcladora doble

La varilla mezcladora doble es adecuada para montar nata, claras a punto de nieve, así como para elaborar salsas y postres. Recomendaciones para resultados perfectos:

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

Nota: Para evitar salpicaduras, utilizar la varilla mezcladora doble en recipientes hondos.

Utilizar la varilla mezcladora doble

→ Fig. **28** - **35**

Ejemplos prácticos

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

Accesorio multifunción

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

→ Fig. **36**

Varilla mezcladora doble

→ Fig. **37**

Receta de ejemplo

Panqueques de patatas

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

Preparación

- Colocar el **accesorio para rallado grueso** en el disco porta-accesorios y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Pelar las patatas y rallarlas.
- Mezclar las patatas ralladas, el huevo, la harina, la sal y la pimienta.
- Si la masa está demasiado aguada, agregar un poco más de harina.

- Calentar aceite en una sartén, agregar una cucharada grande de masa y formar un panqueque. Dorarlo por ambos lados.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **38**

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MS6....
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Pegar nas peças de encaixe para triturar apenas pelo rebordo.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca operar o acessório multifunções sem o suporte da engrenagem colocado e apertado.

Evitar danos materiais

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

Vista geral

→ Fig. 1

A	Acessório multifunções
B	Varas duplas para massas leves ¹
1	Recipiente

¹ Conforme o modelo

2	Lâmina universal
3	Suporte da engrenagem para acessório multifunções
4	Calcador
5	Disco de suporte para peças de encaixe para triturar
6	Peça de encaixe para cortar – grosso ¹
7	Peça de encaixe para cortar – fino ¹
8	Peça de encaixe para raspar ¹
9	Peça de encaixe para ralar ¹
10	Suporte da engrenagem para as varas duplas para massas leves

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 cortar e raspar alimentos.


Notas

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

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Não adequado para a máquina de lavar louça.
	Não mergulhar em líquidos nem colocar sob água corrente.
	Marca no suporte da engrenagem. Para colocar no recipiente, alinhar a marca com um ponto de fixação.

Velocidades recomendadas

4-8	Peças de encaixe para cortar
8-12	Peça de encaixe para raspar e ralar
	Lâmina universal

Lâmina universal

A lâmina universal é adequada para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes, amêndoas.

Utilizar a lâmina universal

→ 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.

Visão geral das peças de encaixe para triturar

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

Nota: Utilização não permitida para ralar cenouras.

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

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

Usar o disco de suporte com peças de encaixe para triturar

→ Fig. 12 - 27

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

pt Varas duplas para massas leves

Varas duplas para massas leves

As varas duplas para massas leves são indicadas para bater natas ou claras em castelo 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
- Bater as natas ou claras em castelo num recipiente largo

Nota: Para evitar salpicos, utilizar as varas duplas para massas leves em recipientes fundos.

Utilizar as varas duplas para massas leves

→ Fig. 28 - 35

Exemplos de utilização

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

Acessório multifunções

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

→ Fig. 36

Varas duplas para massas leves

→ Fig. 37

Dica de receita

Panquecas de batata

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

Preparação

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

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

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 38

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός MS6...
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
 - ▶ Πιάνετε τα ένθετα τεμαχισμού μόνο από την άκρη.
 - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
 - ▶ Μη λειτουργείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα ποτέ χωρίς τοποθετημένο και σφικτά βιδωμένο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τα επιθέματα 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 τον διπλό αναδευτήρα στο δοχείο του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Επισκόπηση

→ *Εικ. 1*

A	Πολυλειτουργικό εξάρτημα
B	Διπλός αναδευτήρας ¹
1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το πολυλειτουργικό εξάρτημα
4	Εξάρτημα ώθησης
5	Δίσκος στήριξης για ένθετα τεμαχισμού
6	Ένθετο κοπής - χοντρό ¹
7	Ένθετο κοπής - ψιλό ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

el Πολυλειτουργικό εξάρτημα

8	Ένθετο ξυσίματος ¹
9	Ένθετο τριψίματος ¹
10	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον διπλό αναδευτήρα

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 κόψιμο και το 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.
	Μαρκάρισμα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης. Για την τοποθέτηση επάνω στο δοχείο, ευθυγραμμίστε το μαρκάρισμα σ' ένα σημείο στερέωσης.

Συστάσεις ταχύτητας

4-8	Ένθετα εξαρτήματα κοπής
8-12	Ένθετα ξυσίματος και τριψίματος

Ⓣ Μαχαίρι γενικής χρήσης

Μαχαίρι γενικής χρήσης

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

Χρήση του μαχαίριου γενικής χρήσης

→ *Εικ. 2 - 11*

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

Δίσκος στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

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

Επισκόπηση των ένθετων τεμαχισμού

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

Σημείωση: Δεν επιτρέπεται για το τρίψιμο από καρότα.

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

Χρήση δίσκου στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

→ **Εικ. 12 - 27**

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

Διπλός αναδευτήρας

Ο διπλός αναδευτήρας είναι κατάλληλος για το χτύπημα σαντιγί ή μαρέγκας καθώς και για την παρασκευή σαλτσών ή επιδορπίων.

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε σαντιγί με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C.
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο.

Σημείωση: Για να αποφύγετε τις πιτσιλιές, χρησιμοποιείτε τον διπλό αναδευτήρα σε βαθιά δοχεία.

Χρήση διπλού αναδευτήρα

→ **Εικ. 23 - 35**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

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

→ **Εικ. 36**

Διπλός αναδευτήρας

→ **Εικ. 37**

Παράδειγμα συνταγής

Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες

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

Παρασκευή

- Τοποθετήστε το **ένθετο τριψίματος** στον δίσκο στήριξης και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την επεξεργασία.

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 38**



Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- bir el blenderi MS6... ile.
 - bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
 - ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
 - ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
 - ▶ Parçalayıcı üniteleri sadece kenarından tutunuz.
 - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
 - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
 - ▶ Dişli düzeneği takılmış ve döndürülerek sıkıştırılmış durumda değilken çok fonksiyonlu aksesuarı kesinlikle çalıştırılmayınız.

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 ikili çırpma telini kullanmayınız.

Genel bakış

→ Şek. 1

A	Çok fonksiyonlu aksesuar
B	İkili çırpma teli ¹
1	Kap
2	Üniversal bıçak

¹ Modele bağlı

3	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
4	Tıkaç
5	Parçalayıcı üniteler için tutucu disk
6	Dilimleme ünitesi – kalın ¹
7	Dilimleme ünitesi – ince ¹
8	Rendeleme ünitesi ¹
9	Doğrama ünitesi ¹
10	İkili çırpma teli için dişli düzeneği

¹ Modele bağlı

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




Çok fonksiyonlu aksesuar

Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.


Notlar

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

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Dişli düzeneği üzerindeki işaret. Kap üzerine yerleştirmek için, sabitleme noktasındaki işaret ile hizalanmalıdır.

Önerilen hız değerleri

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

Üniversal bıçak

Üniversal bıçak örn. et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri, badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Üniversal bıçak 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

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

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

Parçalayıcı üniteli tutucu disk kullanımı

→ Şek. 12 - 27

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

İkili çarpma teli

İkili çarpma teli, kremşanti veya çarpma yumurta akının çarpılması 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
- Kremayı veya yumurta akını geniş bir kaptaki çarpınız

Not: Sıçramaları önlemek için ikili çarpma telini derin kaplarda kullanınız.

İkili çarpma telinin kullanımı

→ Şek. 23 - 35

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

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

→ Şek. 36

İkili çırpma teli

→ Şek. 37

Örnek tarif

Patates mücveri

- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlama

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

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 38



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MS6....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
 - ▶ Chwytać wkładki do rozdrabniania tylko za obrzeża.
 - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
 - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
 - ▶ Nigdy nie używać nasadki przekładniowej bez założonej i stabilnie wkręconej nasadki przekładniowej.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Przegląd

→ Rys. 1

A	Przystawka wielofunkcyjna
----------	---------------------------

¹ W zależności od modelu

B	Podwójna końcówka do mieszania ¹
1	Pojemnik
2	Noż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla przystawki wielofunkcyjnej
4	Popychacz
5	Nośnik wkładek do rozdrabniania
6	Wkładka do cięcia – grubo ¹
7	Wkładka do cięcia – drobno ¹
8	Wkładka do wiórkowania ¹
9	Wkładka do tarcia ¹
10	Nasadka przekładniowa dla podwójnej końcówki do mieszania

¹ W zależności od modelu

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





Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna nadaje się do cięcia i wiórkowania 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, chrzanzu czy zamrożonych artykułów.

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Nie nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.
	Nie zanurzać cieczech, nie myć pod bieżącą wodą.
	Oznaczenie na nasadce przekładniowej. W celu założenia na pojemnik ustawić oznaczenie na jeden z punktów mocowania.

Zalecane prędkości

4-8	Wkładki do cięcia
8-12	Wkładka do wiórkowania i tarcia
	Noż uniwersalny

Noż uniwersalny

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

Korzystanie z noża uniwersalnego

→ Rys. 2 - 11

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

Nośnik z wkładkami do rozdrabniania

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

Przeгляд 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: Nie nadaje się do tarcia marchwi.

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

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

Używanie nośnika z wkładkami do rozdrabniania

→ Rys. 12 - 27

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

Podwójna końcówka do mieszania

Podwójna końcówka do mieszania nadaje się do ubijania bitej śmietany i piany z białek oraz do przyrządzania sosów i deserów.

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

Używanie podwójnej końcówki do mieszania

→ Rys. **28** - **35**

Przykłady zastosowań

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

Przystawka wielofunkcyjna

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

→ Rys. **36**

Podwójna końcówka do mieszania

→ Rys. **37**

Przykładowy przepis

Placuszki ziemniaczane

- 500 g ziemniaków
- 1 duże jajko
- 3 ŁS mąki
- Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowywania

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

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **38**

Безпека

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером MS6....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Беріть подрібнювальні вставки тільки за край.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Користуватися багатофункційним приладдям без установленої і зафіксованої редукторної насадки суворо заборонено.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Огляд

→ Мал. **1**

A	Багатофункційне приладдя
B	Подвійний віничок-мішалка ¹
1	Посудина

¹ Залежно від моделі

2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка для багатофункційного приладдя
4	Штовхач
5	Диск-тримач для подрібнювальних вставок
6	Вставка для грубого нарізання ¹
7	Вставка для дрібного нарізання ¹
8	Вставка для шаткування ¹
9	Вставка для тертя ¹
10	Редукторна насадка для подвійного віничка-мішалки

¹ Залежно від моделі

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





Багатофункційне приладдя

Багатофункційне приладдя призначене, щоб нарізати й шаткувати продукти.


Вказівки

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

Символи

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

Рекомендації щодо швидкості

4-8	Різальні вставки
8-12	Вставка для шаткування й тертя
	Універсальний ніж

Універсальний ніж

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

Застосування універсального ножа

→ 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: Не підходить для натирання моркви.

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

Застосування диска-тримача з подрібнювальними вставками

→ Мал. 12 - 27

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

Подвійний віничок-мішалка

Подвійний віничок-мішалка придатний, щоб збивати вершки або білки, а також щоб готувати соуси або десерти.

uk Приклади застосування

Рекомендації для отримання оптимальних результатів:

- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °С
- Збивайте вершки або білки в широкій посудині

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

Застосування подвійного віничка-мішалки

→ Мал. 23 - 35

Приклади застосування

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

Багатофункційне приладдя

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

→ Мал. 36

Подвійний віничок-мішалка

→ Мал. 37

Приклад рецепту

Деруни

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

Приготування

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

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 38



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MS6....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Берите измельчительные вставки только за край.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Ни в коем случае не используйте многофункциональную принадлежность без установленного и зафиксированного редуктора.

Предотвращение материально-го ущерба

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

Обзор

→ Рис. 11

A	Многофункциональная принадлежность
B	Двойной венчик для перемешивания ¹
1	Контейнер
2	Универсальный нож
3	Редуктор для многофункциональной принадлежности
4	Толкатель
5	Диск-держатель для измельчительных вставок
6	Вставка для крупной резки ¹
7	Вставка для мелкой резки ¹
8	Вставка для шинковки ¹

¹ В зависимости от модели

9 Вставка-терка¹

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 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.
	Метка на редукторе. При установке на контейнер совместите метку с одной из точек крепления.

Рекомендации по настройке скорости

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

Универсальный нож

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

Использование универсального ножа

→ 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 draniki и картофельные оладьи, сырых фруктов и овощей на салаты

Заметка: Не допускается для натирания моркови.

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

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

Использование диска-держателя с измельчительными вставками

→ Рис. 12 - 27

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

Двойной венчик для перемешивания

Двойной венчик для перемешивания пригоден для взбивания сливок или белков, а также для приготовления соусов или десертов.

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки жирностью мин. 30 % и температурой 4—8 °C
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

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

Использование двойного венчика для перемешивания

→ Рис. 28 - 35

Примеры использования

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

Многофункциональная принадлежность

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

→ Рис. 36

Двойной венчик для перемешивания

→ Рис. 37

Пример рецепта

Драники

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

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 33

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط يدوي MS6....
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ توخى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تلمس ولا تلمس ولا تلمس إلا من الحافة.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا ترغّب 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.

3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	قرص حامل لولائج التقطيع
6	وليجة تقطيع - خشن ¹
7	وليجة تقطيع - ناعم ¹
8	وليجة بشر ¹
9	وليجة فرك ¹
10	قاعدة مجموعة تروس لذراع التقليب الحلزوني المزدوج

¹ على حسب الطراز

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

ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تغمر 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 التقليب المزدوج في وعاء الملحق متعدد الوظائف.

عرض عام

← الشكل 1

A	ملحق متعدد الوظائف
B	ذراع التقليب الحلزوني المزدوج ¹
1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات

¹ على حسب الطراز

ملاحظات

- أزل المكوّنات 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 المجمّدة.

الرموز

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	لتفشير البطاطا (البطاطس) إعداد الكبة، وفطائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات ملاحظة: ليس مسموحًا بها لتفشير الجزر.

الرمز	الشرح
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءً جارٍ.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. وجّه العلامة على موضع تثبيت للتركيب على الهاوية.

توصيات السرعات

4-8	ولائج التقطيع
8-12	وليجة البشر والفرك
T	السكين متنوعة الاستخدامات

السكين متنوعة الاستخدامات

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

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات

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 مناسب لقطع وبشر وتفشير المواد الغذائية، من قبيل الفاكهة والخضراوات والجبن.

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

استخدام القرص الحامل ذي ولائح

التقطيع

الشكل 12 - 27

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

ذراع التقليل الحلزوني المزدوج

ذراع التقليل الحلزوني المزدوج صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض وإعداد الصلصات أو الملوّيات.

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم ذراع التقليل الحلزوني المزدوج في حاويات عميقة لتجنّب تطاير الرذاذ.

استخدام ذراع التقليل الحلزوني

المزدوج

الشكل 28 - 35

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

ملحق متعدد الوظائف

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

← الشكل 36

ذراع التقلب الحلزوني المزدوج

← الشكل 37

وصفة مقترحة

شرائح البطاطس الرقيقة

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- التحضير
- ركب وليفة الفرك في القرص الحامل وجهاز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قشّر البطاطس وابشرها.
- اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت القوام سائلاً للغاية، فأضف المزيد من الطحين.
- سخّن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقة كبيرة من الكتلة وشكلها في صورة شرائح. اقليها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 38



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001226040 (020211)

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

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