

BRAUN

KM 32

Hinweise zum Gebrauch

Instructions for use

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Indicaciones para el uso

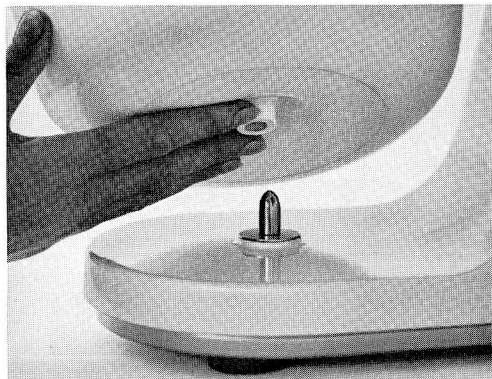
Gebruiksaanwijzing

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttövihteä



Rührwerk
Große Rührschüssel auf Lagerdorn der Bodenplatte setzen (1. Bild). Rührbesen in Antriebsbuchse stecken, bis er einrastet (2. Bild). Getriebearm auf-

Mixing attachment
Place large bowl on the center-pin of base plate (il. 1). Insert whisk in appropriate socket, twisting slightly till it locks (il. 2). Set driving arm pushing the

Malaxeur
Poser le grand bol sur le tourillon de centrage situé sur le support (figure 1). Engager l'outil malaxeur dans la douille d'entraînement jusqu'à ce que le

Mescolatore
Infilare il recipiente grande sul perno della base (foto 1). Innestare a fondo la frusta nel foro dello stesso segno (foto 2). Sovrapporre il braccio motore

Mecanismo Accesorio Batidor
Encajar el recipiente amasador en el eje adaptable del monobloque de la KM 32. Colocar el accesorio batidor en su casquillo de accionamiento hasta que

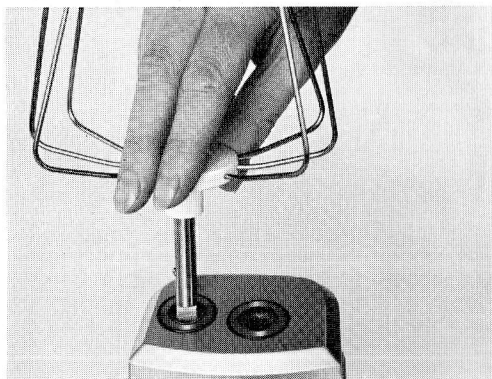
Roerwerk
De grote mengkom over de nok van de bodemplaats plaatsen (Afb. 1). Garde in aandrijfopening steken tot hij vastklikt (Afb. 2). De aandrijfarm opzetten, de

Røre- og piskeredskaber
Den store røreskål sættes ned over styretappen (ill. 1). Piskeriset anbringes i bøsningen med en let drejning, indtil redskabet sidder fast (ill. 2).

Vispverk
Sätt den stora skålen på bottenplattans lagertapp (bild 1). Tryck in vispen i sitt uttag på drivarmen tills spärren låser fast den (bild 2). Sätt fast drivarmen

Vispen
Den store bollen settes på bunnplattens festetapp. (bilde 1). Vispen settes inn i hullet på rørearmen og trykkes inn til den låses. (bilde 2). Rørearmen settes

Vatkauslaite
Aseta iso kulho moottoriosassa olevaan kiinnitystappiin (kuva 1). Työnnä vatkein vatkeinvarren koloon, kunnes se napsahtaa (kuva 2). Aseta vatkeinvarsi



setzen, Spannhebel nach rechts festziehen (3. Bild). Kleine Rührschüssel mit Lasche im Luftschlitz arretieren (4. Bild). Anwendungen: Für Rührteige, Cremespeisen, Schaumspeisen, Pürees. Zutaten auf

locking lever to the right until it notches (il. 3). Lock the small bowl in the ventilation slit (il. 4). Operation: For pastries, creame, mashed potatoes. Mix ingredients starting on position I and switching

verouillage s'effectue (figure 2). Poser la tête motrice et tourner le levier de blocage vers la droite (figure 3). Fixer le petit bol en engageant sa languette dans la fente de ventilation (figure 4).

e spingere a destra la leva di fissaggio (foto 3). Il recipiente piccolo si blocca infilandone la sporgenza nella corrispondente fessura (foto 4). Uso: per miscugli, creme, schiume, purea. Gli ingredienti si

ajuste perfectamente (fig. 2). Colocar el brazo batidor y la pieza tensora, haciéndola girar hacia la derecha (fig.3). El recipiente pequeño se coloca con el saliente de su rendija de ventilación (fig. 4). Aplicaciones:

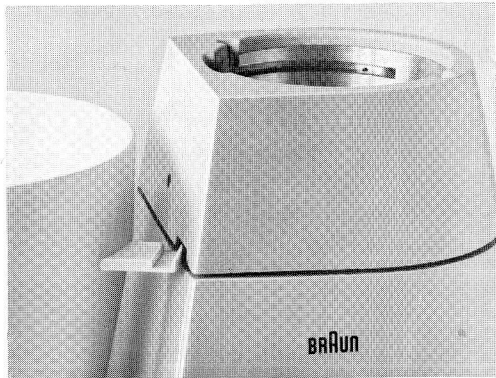
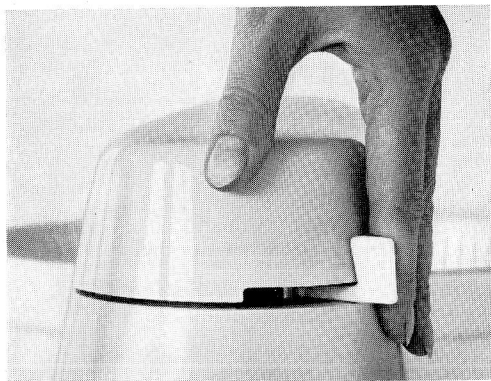
hefboom naar rechts vastdraaien (Afb. 3). De kleine mengkom met lip in de ventilatiespleet vastzetten (Afb. 4). Gebruik: voor roerdeeg, crèmes, schuim en puree. Ingrediënten in stand I vermengen, in stand III

Rørearmen sættes på, låsetasten drejes højre om til låsestilling (ill. 3). Den lille røreskål anbringes såappen griber fat i motorsoklens luftspalte. Anvendelsemuligheder: til kagedej, creme, piskning,

och dra spännarmen åt höger (bild 3). Den lilla skålen fastsättes med sitt öra i kyluftöppningen (bild 4). Vispen användes för lättare degar, krämer, vispgrädde, puréer etc. Ingredienserna blandas med

på og låsearmen skyves til høyre (bilde 3). Den lille bollen skal settes på medappen inn i luftspalten (bilde 4). Anvendelse: Ti lette deiger, kremer og pureer. Tilsetninger mikses på stilling I, piskes ferdig

paikoilleen, kiristä salpa oikealle (kuva 3). Aseta pieni kulho paikoilleen ja työnnä kiinnityslevy tuuletusraossa olevaan aukkoon (kuva 4). Käyttö: kakkutai-kinat, jälkiruoat, vaahdot, soseet. Sekoita ainekset



Stufe I mischen, auf Stufe III fertigstellen. Bei Sahne und Eiweiß gleich Stufe III einschalten. Rührzeit etwa 3–5 Minuten. Reinigung: Getriebe und Motorsockel mit feuchtem Tuch abwischen. Alles andere spülen.

gradually to III. For beating egg whites switch immediately on position III. Necessary time: 3 to 5 minutes. Cleaning: Wipe driving arm and motor socket with a damp cloth. Rinse all other parts. Do not

immerse motor unit.

Utilisation: Indiqué pour crèmes, mousses, pâtes et purées. Le mélange des ingrédients se fait en plaçant le commutateur sur le repère I, achever le malaxage sur le repère III. Pour la crème et le blanc

d'oeuf passer directement au repère III pendant 3 à 5 minutes environ. Nettoyage: Essuyer le tête motrice et le socle avec un chiffon humide. Les autres pièces peuvent être lavées à grande eau.

mescolano a velocità I e si lavorano a velocità III. Per panna e bianco d'uovo velocità III subito. Durata: 3–5 minuti. Pulizia: braccio motore e base con panno bagnato. Tutto il resto in acqua.

Para la preparación de masas ligeras de pastel, natillas, pures y masas esponjosas. Para mezcla utilizar la velocidad I e aumentar gradualmente hasta la velocidad III. En caso de utilizar clara de huevo, o

natillas, emplee de inmediato III. Tiempo máximo de funcionamiento 3 ó 5 minutos. Limpieza: Basta frotar con un trapo húmedo el brazo batidor y el zócalo motor. Las otras piezas se limpian con agua y jabón.

bereiden. Voor slagroom en eiwit direkt stand III inschakelen. Roertijd ca. 3–5 minuten. Schoonmaken: aandrijfarm en motorvoet met een vochtige doek afnemen. De andere delen afspoelen.

purering. Rør dej: alle ingredienser kommer i på een gang. Røretid: 3–5 minutter. Ingredienserne blandes på trin I og færdiggøres på trin III. Ved piskning af æggehvider og flødeskum benyttes kun trin III.

Rengøring: Rørearm og motorsokkel aftørres med en hårdt opvredet klud — de øvrige dele medtages i opvasken.

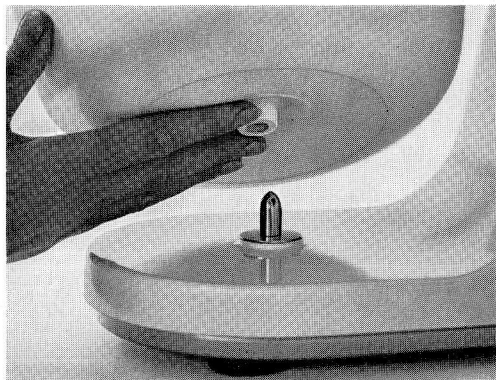
strömbrytaren i läge I och vispas upp i läge III. Grädde och äggvita kan man vispa upp i läge III redan från början. Erforderlig tid för vispning: ca 3–5 minuter. Rengöring: drivarm och motorsockel

avtorkas med en fuktad duk; allt annat diskas.

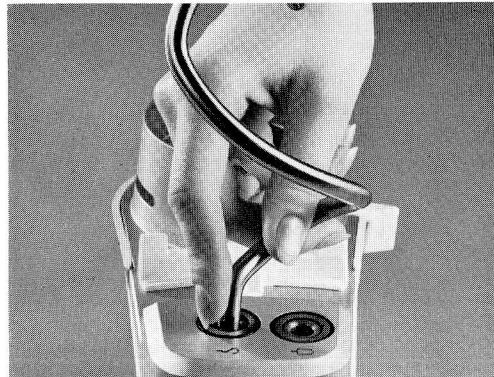
på stilling III. Ved fløte og eggehvitte tillkoples direkte på stilling III. Røretid ca. 3–5 minutter. Rengjøring: Rørearmen og motorsokkelen tørkes med en fuktig klut. De andre delene kan vaskes.

nopeudella I, vatkaa nopeudella III. Kerma ja munanvalkuaiset vatkataan alusta nopeudelle III. Vatkausaika noin 3–5 min. Puhdistus: Pyyi vatkaainvarsi ja moottoriosaa kostealla pyyhkeellä. Kaikki muut

osat pestään.



Knetwerk
Große Rührschüssel auf Lagerdorn der Bodenplatte setzen (1. Bild). Knethaken in Antriebsbuchse stecken bis er einrastet (2. Bild). Getriebearm auf-



setzen, Spannhebel nach rechts festziehen (3. Bild). Anwendung: Für Knetteige, zum Mischen von Fleischteigen und Gemüsesalaten, Pies. Beim Kneten mit Stufe I beginnen und auf Stufe III fertig kneten.

For mixing bulky Foods
Place large bowl on center pin of base plate (il. 1). Insert dough hook in appropriate socket, twisting slightly till it locks (il. 2). Turn locking lever to the

right, fasten tightly (il. 3). Operation: For doughs, mixing up meat and vegetable salads, pies. For mixing start on position I, switching gradually to III. Put all ingredients in bowl. Time for mixing is 3 to

Pétrisseur
Poser le grand bol sur le tourillon de centrage situé sur le support (figure 1). Engager le crochet-pétrisseur dans la douille d'entraînement jusqu'à ce

que le verrouillage s'effectue (figure 2). Pousser le levier de blocage vers la droite (figure 3). Utilisation: Indiqué pour les pâtes épaisses, les hâchis, les salades de légumes, les compotes.

Impastatrice
Infilare il recipiente grande sul perno della base (foto 1). Innestare a fondo il gancio in foro dello stesso segno (foto 2). Spingere a destra la leva di

fissaggio. Uso: per impasti, torte, per mescolare insalate e carni tritate. Prima si impasta a velocità I e poi velocità III. Soltanto velocità I per mescolare. Durata 3-5 minuti.

Mecanismo Gancho Amasador
Procédase a instalar el gancho amasador siguiendo las anteriores instrucciones. La pieza tensora también se fija haciéndola girar hacia la derecha.

Aplicaciones: Para preparar masas espesas, mezclar trozos de carnes y pescados, ensaladas, verduras, harinas o féculas. Estas últimas deberán echarse al recipiente con anterioridad y poner en funcionamiento

Kneedwerk
Grote mengkom over de nok van de bodemplaat plaatsen (Afb. 1). Deeghaak in aandrijfopening steken tot hij vastklikt (Afb. 2). Hefboom naar

rechts vastdraaien (Afb. 3). Te gebruiken voor: kneeddeeg, vermengen van vleesdeeg, groentensalades, enz. Bij het kneden met stand I beginnen en op stand III afmaken. Alle

Ælteredskaber
Den store røreskål sættes ned over styretappen (ill. 1). Æltekroge anbringes i bøsningen, indtil den låser (ill. 2). Låsetasten drejes højre om (ill. 3).

Anvendelse: Til dej, fars o. l. Ved æltning: Alt undtagen mel kommes i skålen. Røres på trin II — melet hældes i, mens motoren kører. Ælt færdig på trin III. Når dejen slipper skålen er den færdig.

Degverk
sätt iso den stora skålen på bottenplattans lagertapp (bild 1). Tryck in degkroken i sitt uttag på drivarmen tills spärren låser fast den (bild 2). Sätt fast

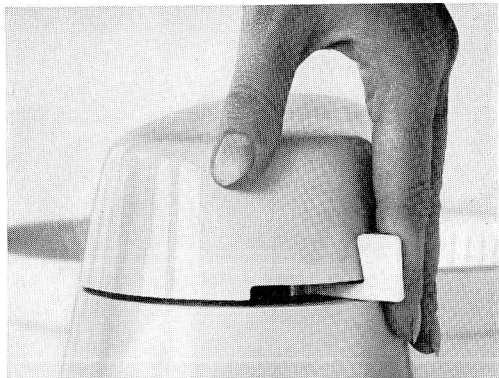
drivarmen och dra spännarmen åt höger (bild 3). Degkroken användes för kraftigare degar, blandning av köttfärs och grönsakssallader etc. Börja knådningen med strömbrytaren i läge I och övergå sedan

Eltekrok
Den store bollen sættes på bunnplattens festetapp (bilde 1). Eltekroge sættes inn i hullet på rørearmen og trykkes inn til den låses. (bilde 2). Rørearmen

settes på og låsearmen skyves til høyre (bilde 3). Anvendelse: Større deiger, til blandning av kjøttdeiger, grønnsaksalater. Eltingen påbegynnes på stilling I og avsluttes på stilling III. Alle tilsetninger

Vaivauslaite
Aseta iso kulho moottoriosassa olevaan kiinnitystappiin (kuva I). Työnnä taikinaokoukku vatkaivarren koloon, kunnes se napsahtaa (kuva 2). Kiristä salpa

oikealle (kuva 3). Käyttö: vehnäleipätaikinat, ruoka-leipätaikinat, lihapörykkätaikinat, murotaikinat. Aloita nopeudesta I ja lopeta nopeuteen II. Pane kaikki ainekset kulhoon (nestemäiset ensin, jauhot



Alle Zutaten (Mehl zuerst) in die Schüssel geben. Zum Mischen nur Stufe I. Arbeitszeit etwa 3–5 Minuten. Reinigung: Getriebearm und Motorsockel mit feuchtem Tuch abwischen. Alles andere spülen.

5 minutes. Cleaning: Wipe driving arm and motor unit with a damp cloth. Rinse all other parts. Do not immerse motor unit.

Commencer le pétrissage au repère I et le terminer au repère III. Mettre tous les ingrédients dans le bol (la farine d'abord) et les mélanger sur le repère I pendant 3 à 5 minutes. Nettoyage: Essuyer à tête

motrice et le socle avec un chiffon humide. Les autres pièces peuvent être lavées à grande eau.

Pulizia: braccio motore e base con panno bagnato. Tutto il resto in acqua.

la máquina con le velocidad I, que progresivamente pasará a la II y la III a medida que se añadan ingredientes más compactos. Tiempo de trabajo: de 3 a 5 minutos.

ingrediënten (meel eerst) in de mengkom doen. Voor vermengen alleen stand I. Draaitijd ca. 3–5 minuten. Schoonmaken: aandrijfarm en motorvoet met vochtige doek afnemen. De andere delen afspoelen.

Samlet æltetid ca. 3 minutter.

Rengøring: Rørearm og motorsokkel aftørres med en hårdt opvredet klud – de øvrige dele medtages i opvasken.

till läge III. Fyll på alla ingredienser (mjöl först) i skålen. Blandning bör endast göras i läge I. Erforderlig tid för knådning: ca. 3–5 minuter. Rengöring: drivarm och motorsokkel avtorkas med en fuktad

duk; allt annat diskas.

(mel først) blandes i bollen. Ved blanding brukes kun stilling I. Arbeidstid ca. 3–5 minutter.

Rengjøring: Rørearmen og motorsokkelen tørkes med en fuktig klut. De andre delene kan vaskes.

vähitellen viimeiseksi). Vaivaamisaika noin 3–5 min. Puhdistus: Pyyhi vatkainvarsi ja moottoriosia kostealla pyyhkeellä. Kaikki muut osat pestään.



Mixaufsatz

Dichtungsring auf Messereinsatz legen und in Aufsatzkonus stecken (1. Bild). Mixerglas aufschrauben. Bei laufendem Motor nicht ohne Deckel arbeiten

Blender attachment

Place sealing ring on blade assembly, inserting the latter in the attachment collar (il. 1). Screw glass into collar tightly (il. 2). Don't use without lid while motor

Mixer

Poser le joint annulaire sur l'embase du couteau et loger l'ensemble dans le raccord conique (figure 1). Visser le verre. Ne pas faire fonctionner le moteur

Frullatore

Mettere la guarnizione sul coltello incrociato e introdurlo nel raccordo conico (foto 1). Sovrapporre e avvitare il recipiente di vetro. Mettere il coperchio

Mecanismo Accesorio Triturador

Se coloca el conjunto cuchillas como indica la (fig. 1) y se pasa el aro de cierre hermético. A continuación se instala sobre el zócalo del aparato el vaso,

Opzetmixer

Rubbering op messysteem leggen. Messysteem in de bodemconus plaatsen (Afb. 1). Mixerglas op de conus schroeven. Bij lopende motor niet zonder

Mixer

Læg pakningen på knivpladen og læg kniven ned i bundkonussen (ill. 1). Mixerglasset påskrues. Når motoren kører, bør låget være på (ill. 2). Mixeren

Mixertillsats

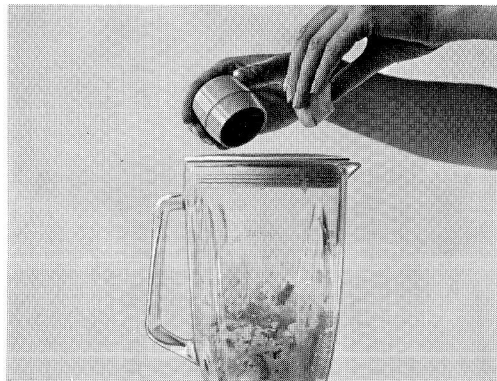
lägg tätningssringen på knivtillsatsen och tryck ner denna i montageringen (bild 1). Skruva på glasbägaren. Kör aldrig mixern utan lock! (Bild 2). Mixern

Hurtigmixer

Denne illustrasjon gjelder ikke for Norge, idet alle hurtigmixere i hennhold til norske særbestemmelser av Arbeidstilsynet, må være sammenlimt, slik at de

Tehosekoitin

Pane tiivisterengas terälaitteen päälle ja laske se yhdistinkappaleen sisään (kuva 1). Kierrä kaadin kiinni yhdistinkappaleeseen. Aseta tehosekoittimen



(2. Bild). Anwendung: Mahlen von Reis, Hülsenfrüchten, Mandeln und Nüssen; Schroten von Getreide; Pürieren von Kinderkost; Zerkleinern von Obst und Gemüse; Mixen von Getränken; Rühren von Cremes

is running. Operation: For grinding rice, dry fruit, almonds, nuts, cereals, preparing baby's food, shaking fruit and vegetables, mixing drinks, beating mayonnaise and sauces. The short-time position

sans que le couvercle soit mis (figure 2). Utilisation: Indiqué pour mouliner riz, légumineuses, amandes et noix; pour broyer le blé et la nourriture de bébé; pour hâcher fruits et légumes; pour tourner crèmes

prima di avviare il motore (foto 2). Uso: macinare riso, bacche, mandorle e noci; trituare legumi; pressare alimenti per bambini, sminuzzare frutta e verdura, mischiare bevande, mescolare creme e mayon-

que tapará siempre que ponga en marcha el motor de la KM 32 (fig. 2). Aplicaciones: Para moler arroz, legumbres secas, almendras y triturar cereales. Preparar pures para los niños, recortar a pequeños trozos

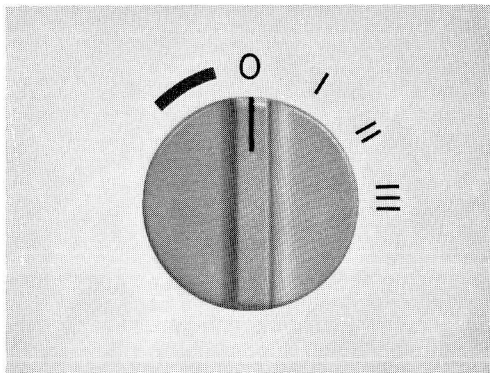
deksel werken (Afb. 2). Maalt rijst, peulvruchten, amandelen en noten; granen, puereit kinderkost; maakt fruit en groenten klein; mixt dranken; klopt crèmes en mayonaises. Momentschakelaar voor zéér

maler, hakker, purerer, findeler og rasper i en håndevending. Den er uundværlig til diæt- og baby mad, drinks, marmelade, mayonnaise, leverpostej og meget mere. Momentafbryder (ill. 3) muliggør lypisk-

användes till blandning av drycker; mosning av grönsaker, frukt och bär; malning av ris, majs och andra sädesslag; hackning av rå lever, kött och grönsaker; purering av barnmat; beredning av pepparrot, majon-

ikke kan åpnes. Anvendelse: Maler korn og ris, mandler og nøtter, purerer barnemat, moser frukt og grønnsaker, blander drikker, rører kremer og majoneser. Momentbryter (bilde 3) muliggjør også

kansi paikalleen, ennen kuin käynnistet moottorin (kuva 2). Käyttö: valmistaa lastensoseet, majoneesityyppiset kastikkeet, sosekeitot; sekoittaa juomat; soseuttaa hedelmät ja vihannekset; jauhaa jyvät,



und Mayonnaisen. Momentschalter (3. Bild) ermöglicht auch kurzes Mixen, Länge der Laufzeit bestimmt den Feinheitsgrad. Mayonnaisen nur mit Stufe I.

allows even momentary operation. Results depend on operation time.

et mayonnaise. Le commutateur instantané (figure 3) permet d'effectuer le mixage rapidement. Sa finesse est déterminée par la durée de marche. Le mélange de la mayonnaise doit se faire uniquement sur le

naises. Interruttore istantaneo (foto 3) per lavorazioni di breve durata. Il tempo di lavoro determina il grado di finezza. Mayonnaises solo a velocità I.

frutas y verduras. Mezclar bebidas, hacer cremas, mahonesas. El interruptor instantáneo (fig. 3), hace posible mezclas de corta duración. Para obtener buenas mahonesas conectar sólo la velocidad I.

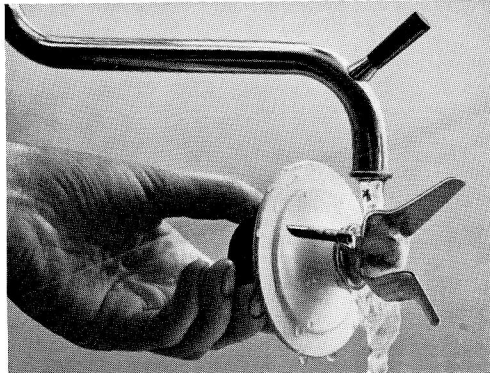
kort mixen, de looptijd bepaalt de graad van fijnheid. Mayonnaises alleen in stand I.

ning. Til mayonnaise benyttes trin 1.

näs, smör, raggmunkssmet etc. Momentströmbrytaren (bild 3) möjliggör också kortare mixing. Tiden för körningen bestäms av finhetsgraden. Bered majonnäser endast med strömbrytaren i läge I.

mixing under kort tid. Desto lenger maskinen går, desto større blir finhetsgraden. Til majonneser brukes bare stilling I.

pähkinät, mausteet. Pikakytin (kuva 3) tekee mahdolliseksi myös lyhytaikaisen sekoittamisen. Tulos on riippuvainen käyttöajasta, mitä kauemmin käytetään sitä hienompi tulos. Majoneesit sekoitetaan



Reinigung: Messereinsatz nur unter fließendem Wasser reinigen. Alles andere spülen.

Cleaning: Clean the blade assembly only in running water. Rinse all other parts.

repère I. Nettoyage: Le couteau doit seulement être rincé à l'eau courante. Les autres pièces peuvent être lavées à grande eau.

Pulizia: coltello incrociato in acqua corrente. Tutto il resto a bagno.

Limpieza: El conjunto cuchillas se lava bajo un chorro de agua. Las demás piezas como de costumbre.

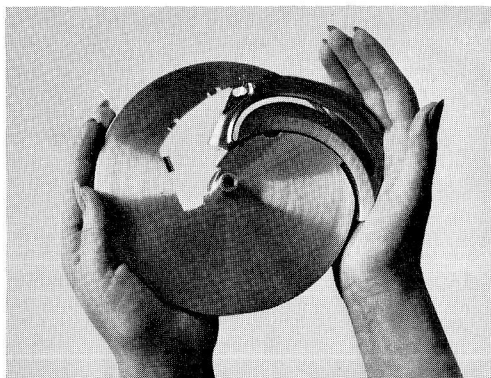
Schoonmaken: messysysteem alleen onder de kraan afspoelen.

Rengöring: Knivsättet skylles under hanen — de øvrige dele medtages i opvasken.

Rengöring: knivtillsatsen spolas av under rinnande vatten. Allt annat i mixern diskas.

Rengjøring: Hurtigmixeren kan rengjøres ved å la den vaske seg selv først med kaldt vann, så med såpevann.

nopeudella I. Puhdistus: teräosa huudotaan juoksevan veden alla. Kaikki muut osat pestään.



Schnitzelwerk

Einsatz in der Trägerscheibe einschieben bis er einrastet (1. Bild). Trägerscheibe auf Getriebeteil setzen und Deckel festklammern (2. Bild).

Shredder

Place insert in the carrier disc, pushing until it notches into position (il. 1). Set carrier disc on gearbox, clipping lid firmly (il. 2).

Eminceur

Introduire la râpe désirée dans le disque porteur jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (figure 1). Poser le disque porteur sur la pièce motrice en fixant le

Sminuzzatrice

Scegliere l'innesto e inserirlo nel disco rotante (foto 1). Collocare il disco nel supporto motore e fissare il coperchio (foto 2). Uso: innesto a lama per

Mecanismo Accesorio Cortador

El rallador-cortador se fija en el porta-accesorio y bien + ajustado, se sitúa en el eje motor según indica (fig 2).

Groentesnijder

Inzetmes in de basisplaat schuiven tot deze vastklikt (Afb. 1). Plaat op as van het aandrijfdeel plaatsen en deksel vastzetten (Afb. 2).

Råkostmaskine

Den ønskede kniv indsættes på universalpladen ved en let drejning, til den går på plads (ill. 1). Dækslet sættes på (ill. 2). Råkostmaskinen har 5 rive- og

Rivkvarn

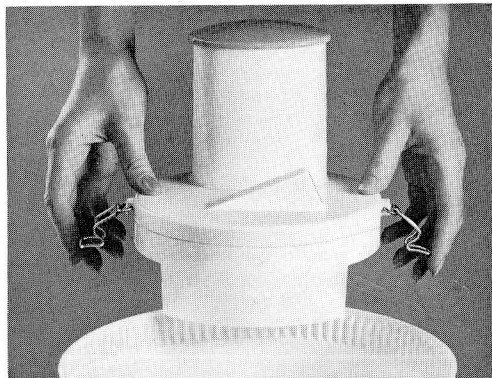
skjut in insatsen i arbetsskivan tills spärren låser fast den (bild 1). Sätt arbetsskivan på drivanordningen och tryck fast spännbyglarna på bägge sidor (bild 2).

Råkostkvern

Kniv eller rivetilsatsen settes inn i bæreskiven til den låses (bilde 1). Bæreskiven settes på gearet og dekslet låses fast (bilde 2). Anvendelse: Knivene

Vihannesleikkuri

Työnnä haluamasi teräosa peruslevyyn niin, että jousi pitää sen kiinni (kuva 1). Aseta peruslevy vaihteistoon ja kiinnitä kansi kiristysalvoilla (kuva 2).



Anwendung: Schneideinsatz zum Hobeln, Schneiden und Schnitzeln. Grober Raffeleinsatz zum Stifeln, Raffeln und Raspeln. Reibscheibe zum Reiben. Bohneneinfüllschacht (3. Bild). Hartes Gut mit

Operation: Insert for grating, slicing and shredding. Coarse insert for grating and rasping, cylinder for rubbing, input opening for beans (il. 3). For hard ingredients use position III, for soft ones

couvercle (figure 2). Utilisation: Deux râpes (grosse et fine) pour légumes crus, pommes de terre, carottes, raves, amandes, noisettes etc. Deux râpes-coupeurs (grosse et fine) pour choux, carottes, céleri,

tagliare e affettare. Innesto a fori grossi per bastoncini e schegge. Innesto a grattugia per sminuzzare. Pertugio laterale per fagiolini, sedani etc. (foto 3). Per sostanze dure velocità III, velocità I per quelle

Aplicaciones: Se utilizará este accesorio para cortar rodajas trocear. El rallador para múltiples usos y originariamente, como rallador especial de patatas. Su abertura pequeña (fig. 3) es para judías verdes.

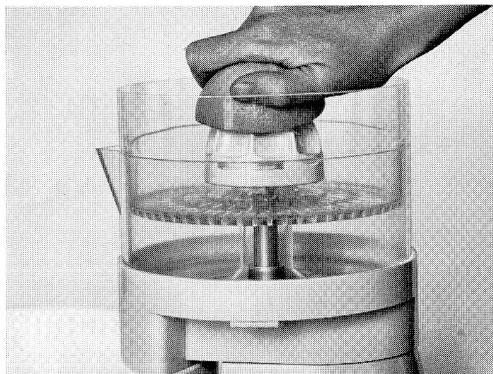
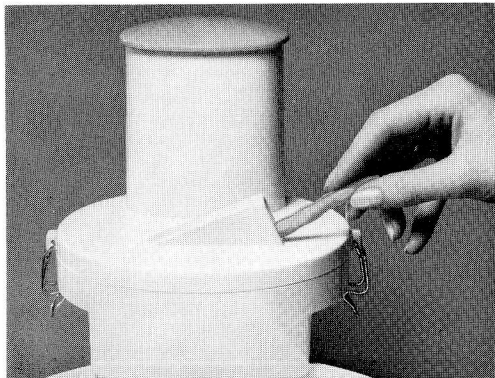
Inzetmessen voor: schaven, raspen en snijden. Snijsbonensleuf (Afb. 3). Harde ingrediënten op stand III, zachte op stand I verwerken. Citruspers (Afb. 4): aandrijfdeel van de groentesnijder opzetten.

snitteplader med forskellige finhedsgrader. Det lille påfyldningshul (ill. 3) benyttes til snittebønner. Hårde frugter og grøntsager bearbejdes på trin III, bløde ting på trin I. Citruspresser (ill. 4). Råkostmaskinens

Användning: knivinsatsen skivars och skär; den grova rivinsatsen strimlar och river; rivskivan river finförde-lat. Liten påfyllningsöppning för bönor etc (bild 3). Hårda ingredienser bearbetas med strömbrytaren i

brukes til snitting. Mosetilsatsen til rasping og mosing og riveskiven til riwing. Inntak for snittebønner (bilde 3). Ved harde frukter brukes stilling III, ved mykere frukter stilling I. Citruspresse (bilde 4):

Käyttö: viipaloimisosa leikkaa, viipaloi. Suikaletärä tekee suikaleita, palasia, raasteita. Raastinlevy raastaa. Kannessa pieni täyttöaukko papujen leikkaamista varten (kuva 3). Kovat ainekset leika-



Stufe III, weiches Gut mit Stufe I. Zitruspresse
(4. Bild): Getriebeteil des Schnitzelwerkes aufsetzen.
Auf Stufe II schalten. Reinigung: Getriebeteil unter
fließendem Wasser reinigen. Alles andere spülen.

position I. Lemon squeezer (il. 4). Set gearbox
of shredding attachment. Switch on position II.
Cleaning: Clean gearbox in running water. Rinse all
other parts.

oignons etc. Une râpe à fromage. Petite fenêtre de
remplissage pour tronçonner les haricots (figure 3).
Utiliser le repère III pour les légumes consistants et
le repère I pour les légumes mous. Presse-Citron

(figure 4). Le poser sur le mécanisme de l'éminceur.
Utiliser le repère II. Nettoyage: Rincer le mécanisme
à l'eau courante. Toutes les autres pièces peuvent
être lavées à grande eau.

tenere. Spremiagrumi (foto 4): va montato sul sup-
porto motore della sminuzzatrice. Velocità II. Pulizia:
supporto motore in acqua corrente. Tutto il resto
a bagno.

En alimentos muy sólidos utilice la III velocidad y la
I en los más blandos. Exprimidor le limón Colocar el
cerpo inferior del accesorio cortador sobre el
zócalo motor, e incorporar el exprimidor según se

indica en fig 4. Utilizar: velocidad II.

Op stand II inschakelen. Schoonmaken: aandrijfdeel
alléén afspoelen.

underdel sættes på, og saftskålen anbringes på
underdelen. Kører på trin II. Rengøring: Underdelen
til råkostmaskinen må ikke lægges i vand — de
øvrige dele medtages i opvasken.

läge III, mjuk i läge I. Citruspress (bild 4): sätt fast
den på rivkvarnens drivanordning. Strömbrytaren
i läge II. Rengöring: drivanordningen spolas av under
rinnande vatten. Allt annat i rivkvarnens diskas.

Her brukes samme geardel som til råkostkvernen.
Innstilles på stilling II. Rengjøring: Geardelen skylles
under rinnende vann. De andre delene kan vaskes.

taan nopeudella III, pehmeät nopeudella I. Sitrus-
puserrin (kuva 4): Aseta vaihteistoosa paikalleen
ja sitruspuserin sen päälle. Käytetään nopeudella II.
Puhdistus: vain vaihteisto-osan yläpuoli pestään

juoksevan veden alla. Kaikki muut osat pestään
tavalliseen tapaan.



Kaffeemühle

Glasglocke nur halb füllen. Länge der Laufzeit (Stufe III) bestimmt den Feinheitsgrad. Mahlwerk trocken reinigen. Glasglocke spülen.

Coffee grinder attachment

Fill glass only half. Result depends on operation time. Cleaning: Rinse only the glass, clean dry the other part.

Moulin à café

Ne remplir la cloche en verre qu'à moitié. La finesse du café moulu est déterminée par la durée de marche. Nettoyer le moulin à café sans le mouiller

Seul la cloche en verre peut être rincée.

Macinacaffé

Riempire il vetro solo a metà. La durata di lavoro (velocità III) determina il grado di finezza. Pulire a secco l'ingranaggio, a bagno il vetro.

Molinillo de Café

Llenar sólo la mitad del recipiente de vidrio con granos de café. La duración de funcionamiento la determinará el grado que se desee de molidura:

Utilícese la velocidad III para un mejor rendimiento del aparato. Limpie siempre en seco el mecanismo de molidura y el recipiente de vidrio a su criterio.

Koffiemolen

Koffiemolenglas voor de helft vullen. De looptijd (stand III) bepaalt de fijnheid. Molen alléén droog schoonmaken. Koffiemolenglas afspoelen.

Kaffemølle

Glasset fyldes halvt. Benyt trin III og lad møllen snurre, til bønnerne har den ønskede finhedsgrad. Glasset tages med i opvasken, men selve kaffe-

møllen på ikke komme i vand.

Kaffekvarn

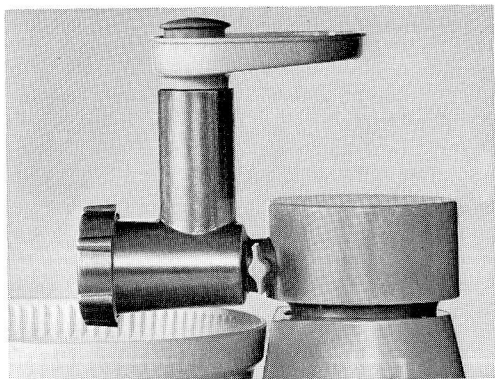
füll glashuven endast till hälften. Tiden för körningen bestäms av finhetsgraden (strömbrytaren i läge III). Torka ren kvarnen, diska glashuven.

Kaffekvern

Glassbeholdéen fyldes kun halvt. Desto lenger maskinen går (innstilling III) desto større blir finhetsgraden. Knivsettet tørkes rent. Glassbeholderen spyles.

Kahvimylly

Täytä lasiastia puoliväliin. Käyttöaika määrää hienousasteen (nopeus III). Ydistinkappale puhdistetaan esim. siveltimellä kuivana. Lasiastia pestään.



Fleischwolf

Den Fleischwolf (Haushaltsgröße 5) in das Getriebeteil stecken und festschrauben. Mit Stufe III arbeiten. Getriebeteil nur abwischen. Alles andere spülen.

Meat grinder attachment

Place on motor unit and fasten tightly. Use position III. Cleaning: Clean with damp cloth, wash all other parts.

Hâche-viande

Disposer le hâche-viande sur la pièce motrice et bien visser. Utiliser le repère III. Essuyer la pièce motrice uniquement avec un chiffon. Les autres

pièces peuvent être lavées à grande eau.

Tritacarne

Inserire il tritacarne nel supporto motore e avvitare saldamente. Velocità III. Pulizia: panno umido per il supporto motore, in acqua tutto il resto.

Picador de Carne

Instalar el picador de carne sobre el accesorio reductor y fijarlo con los tornillos. La KM 32 debe de trabajar, en este caso, a velocidad III.

El reductor sólo debe limpiarse con un paño húmedo, las otras piezas según costumbre.

Vleesmolen

De vleesmolen in het aandrijfdeel steken en vastschroeven. Op schakelstand III werken. Aandrijfdeel alleen afvegen; de andere delen afwassen.

Kødhakker

Kødhakkeren (størrelse 5) sættes på motorsoklen, og fingermøtrikken spændes. Benyt trin III. Kødet skæres i så store og lange stykker som muligt.

Rengøring: motorsoklen aftørres med en hårdt opvredet klud — de øvrige dele medtages i opvasken.

Köttkvarn

sätt köttkvarnen (hushållsstorlek 5) på drivanordningen och skruva fast den. Kör med strömbrytaren i läge III. Torka av drivanordningen med en fuktad

duk, diskå resten av köttkvarnen.

Kjøttkvern

Kjøttkvernen (husholdningsstørrelse 5) settes på gearet og skrues fast. Arbeider på innstilling III. Gearet må kun tørkes med en fuktig klut. De andre

delene vaskes på normal måte.

Lihamyly

Kiinnitä lihamyly (kotikäyttöön n:o 5) vaihteistoosaaan. Käytetään nopeudella III. Vaihteisto-osa pyyhitään kostealla, kaikki muut osat pestään tavalliseen tapaan.

