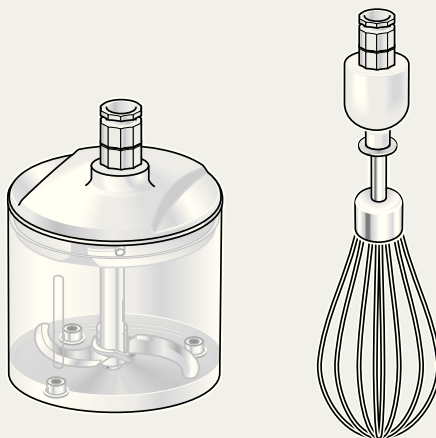




MSM6...

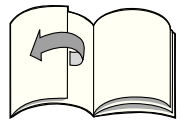


BOSCH

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

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

de	Deutsch	3
en	English	5
fr	Français	7
it	Italiano	9
nl	Nederlands	11
da	Dansk	13
no	Norsk	15
sv	Svenska	17
fi	Suomi	19
es	Español	21
pt	Português	24
el	Ελληνικά	26
tr	Türkçe	29
pl	Polski	32
hu	Magyar	34
uk	Українська	36
ru	Русский	39
ar	عربي	44



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM6... bestimmt.
Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Der Universalzerkleinerer ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet. Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.

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

Den Schneebeser niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

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

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte
Gebrauchsanleitung mitgeben.

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

1 Universalzerkleinerer

2 Messer

3 Aufsatz

4 Deckel

Je nach Modell:

5 Ice-Crush-Messer

Ein Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657247).

Bedienen

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

Mit dem Ice-Crush-Messer (bei einigen Modellen) können Sie Eis zerkleinern.

Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe **Bild **).

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

Achtung!

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!

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

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

Bild

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

Achtung!

Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild -3).

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen

Achtung!

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

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

Schneebesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

6 Getriebevorsatz

7 Schneebesen

Ein Schneebesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657379).

Bedienen

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

Verbrühungsgefahr!

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

Bild B

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

Achtung!

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

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen

Achtung!

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

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

For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM6... .
Follow the operating instructions for the hand blender.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter.

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

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

Important!

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

The universal cutter is suitable only for the use described in this manual.

Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter.

The universal cutter is not microwave-safe.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

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

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

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

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

Universal cutter

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 Universal cutter

2 Blade

3 Attachment

4 Lid

For some models:

5 Ice crusher blade

A universal cutter can be ordered from customer service (order no. 657247).

Operating the appliance

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

You can crush ice with the ice crusher blade (some models).

Optimum processing quantity: 4–6 ice cubes.

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe see **Fig. C**).

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

Attention!

The universal cutter must be completely assembled before use.

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. B

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

Attention!

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

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.

- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (Turbo speed).
- Release the On button after processing.

After using the appliance

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

Cleaning

Attention!

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

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

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

6 Gear attachment

7 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 657379).

Operating the appliance

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



Risk of scalding!

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

Fig. B

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

Attention!

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

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

After using the appliance

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

Cleaning

Attention!

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

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

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6... .
Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse.

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Le broyeur universel ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Ne travaillez jamais avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

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

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

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

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

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

Broyeur universel

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 Broyeur universel
- 2 Lame
- 3 Élément superposé
- 4 Couvercle

Selon le modèle :

5 lame à broyer la glace

Vous pouvez vous procurer un broyeur universel par le biais du service après-vente (n° de réf. 657247)

Utilisation

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur,

oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

La lame à glace (selon le modèle) permet de broyer de la glace.

Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette (voir la **Figure C**)).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (**Figure G**).

Attention !

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

Prudence !

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

Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).

Figure

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

Attention !

Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'accessoire soit correctement en assise (Figure -3).

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

Après le travail

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

Nettoyer

Attention !

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

- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

6 Embout démultiplicateur

7 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 657379).

Utilisation

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

Risque de brûlure !

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

Figure

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

Attention !

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

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

Après le travail

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

Nettoyer

Attention !

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

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

Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM6...
Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

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

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

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

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

Importante!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo.

Il mini tritatutto è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini tritatutto.

Il mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio. Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

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

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Mini tritatutto

Aprire le pagine con le figure.

Figura

1 Mini tritatutto

2 Lama

3 Adattatore

4 Coperchio

A seconda del modello:

5 Lama tritagliaccio

Un mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657247).

Uso

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

Con la lama tritagliaccio (in alcuni modelli) si può frantumare il ghiaccio.

Quantità di lavorazione ottimale: 4–6 cubetti di ghiaccio.

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta vedi **figura **).

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

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Attenzione:

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

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

Figura

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

Attenzione!

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

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia**Attenzione!**

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

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

Frusta per montare

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

6 Adattatore ingranaggio**7 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657379).

Uso

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

**Pericolo di scottature!**

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

Figura **D**

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

Attenzione!

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

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

Dopo il lavoro

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

Pulizia**Attenzione!**

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

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

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM6... .
Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen.

Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vast-pakken aan de kunststof handgreep. Messen nooit met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken.

Belangrijk!

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

De universele fijnsnijder is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing. Nooit met de staafmixer/mixervoet in de universele fijnsnijder werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron.

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

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

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

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat door-geeft aan derden.

Universele fijnsnijder

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

Afb. 

1 Universele fijnsnijder

2 Mes

3 Hulpstuk

4 Deksel

Afhankelijk van het model:

5 Ijscrushermes

Een universele fijnsnijder kunt u bij de Servicedienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 657247).

Bedienen

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

Met het ijscrushermes (bij sommige modellen) kunt u ijs klein maken.

Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens zie **afb. **).

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

Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Afb. B

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

Attentie!

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

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

Na gebruik

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

Reinigen**Attentie!**

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

- De universele fijnsnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Eiwitklopper

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

Afb. A**6 Aandrijfhulpstuk****7 Eiwitklopper**

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 657379).

Bedienen

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

**Risico van brandwonden!**

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

Afb. D

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

Attentie!

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

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

Na gebruik

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

Reinigen**Attentie!**

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

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

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6... .
Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Sikkerhedstips til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren.

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Rengør aldrig knivene med de bare fingre.

Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Vigtigt!

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

Minihakkeren er kun egnet til de formål, der er beskrevet i nærværende vejledning. Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden.

Dyp aldrig motorenheden i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

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

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Minihakker

Fold billedsiderne ud.

Billede

1 Minihakker

2 Kniv

3 Påsats

4 Låg

Ikke alle modeller:

5 Ice-crush-kniv

En universalhakker fås hos vor kundeservice (best. nr. 657247).

Betjening

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

Ice-crush-kniven (ikke alle modeller) benyttes til at småhakke is.

Optimal mængde: 4–6 isterninger.

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften **se billede **).

De maks. mængder og tilberedelsestiderne i tabellen (**Billede **) skal ubetinget overholdes.

Pas på!

Minihakkeren må kun bruges, når den er samlet rigtigt!

Pas på!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnød) og frostvarer (frugt o.lign.).

Billede

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

Pas på!

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

- Sæt motorenheden på påsatsen og hold fast på den under hakkearbejdet.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Netstikket sættes i stikkontakten.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (Turbo-hastighed).
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag grundmodellen af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Rengøring**Pas på!**

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

- Skålen minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede **A****6 Motorenhed****7 Piskeris**

Et piskeris kan bestilles hos serviceforhandleren (best. nr. 657379).

Betjening

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

**Risiko for skoldning!**

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til forbrændinger.

Billede **D**

- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Sæt motorenheden fast på drevet og tryk dem rigtigt sammen.
- Stik piskeriset ind i drevet og tryk det fast.

Pas på!

*Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden (Billede **D-3**).*

- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger og tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet

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

Rengøring**Pas på!**

Dyp aldrig motorenheden i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

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

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6... .
Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

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

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste.

Viktig!

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

Universalkutteren er kun beregnet for de bruksområdene som er beskrevet i denne anvisningen.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalkutteren.

Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

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

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Forsatsen på drevet må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Universalkutter

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde

- 1 Universalkutter
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Løkk

Alt etter modell:

5 Ice-Crush-kniv

En universalkutter kan bestilles over kundeservice (Best. nr. 657247).

Betjening

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

Med Ice-Crush-kniven (ved noen modeller) kan du knuse is.

Optimal arbeidsmengde er: 4–6 isbiter.

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt se **bilde **).

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

Obs!

Universalkutteren må kun brukes når den er komplett satt sammen!

Vær forsiktig:

Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet.

Universalkutteren er ikke egnet for knusing av meget harde (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).

Bilde

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.

Obs!

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

- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den smekker på.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten (Turbohastighet).
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokkenes retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Lokket kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

Rengjøring**Obs!**

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

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

Visp

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A**6 Forsatsen for drevet****7 Visp**

En visp kan bestilles via kundeservice (Best. nr. 657379).

Betjening

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

**Fare for skolding!**

Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og forårsake til forbrenninger.

Bilde D

- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Sett drivforsatsen på basismaskinen og la den smekke på.
- Sett vispen inn i drivforsatsen og la den smekke på.

Obs!

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

- Ønsket turtall innstilles med turtallsreguleringen (det anbefales et høyt turtall).
- Basismaskin og miksebeger holdes fast og ønsket koplingstast trykkes.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av forsatsen for drevet.
- Ta vispen av drivforsatsen.

Rengjøring**Obs!**

Forsatsen på drevet må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Forsatsen på drevet må kun tørkes av med en fuktig klut.

För din säkerhet

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MSM6...
Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern.

Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren.

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

Viktigt!

Tillbehör får endast sättas fast resp. lossas när produkten är helt avstängd.

Minihackaren får endast användas på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning. Använd aldrig stavmixern/mixerfoten i minihackaren.

Minihackaren är inte lämplig att använda i mikrovågsugn.

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

Drivaxel måste alltid först sättas på motordelen när vispen ska användas.

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

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

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Minihackare

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild

- 1 Minihackare
- 2 Klinga
- 3 Överdel
- 4 Lock

Beroende på modell:

5 Ice Crush-kniv

Minihackaren kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 657247).

Montering och start

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

Med ice crush-kniven (finns på vissa varianter) kan is krossas.

Maximal mängd som samtidigt kan bearbetas: 4–6 normalstora isbitar.

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids (se **Bild **).

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

Obs!

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!

Viktigt!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).

Bild

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.

Obs!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren för att överdelen ska kunna sitta fast på rätt sätt (Bild B-3).

- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn (Turboläge).
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Rengöring**Obs!**

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

- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Visp

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A**6 Drivaxel****7 Visp**

En visp kan beställas via service (Best.nr. 657379).

Montering och start

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

⚠ Risk för skållskador!

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

Bild D

- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbågaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den fastnar.

Obs!

Drivaxel måste alltid först sättas på motordelen när vispen ska användas (Bild D-3).

- Ställ in önskad hastighet med varvtalsreglaget (vi rekommenderar högt varvtal).
- Håll stadigt i motordel och mixerbågare och tryck på önskad strömbrytare.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

Rengöring**Obs!**

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

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.
- Torka endast av drivaxeln med fuktig trasa.

Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6... .
Noudata sauvasekoittimen ohjeita.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Minileikkuri soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusjalkaa minileikkurissa. Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

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

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Minileikkuri

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

1 Minileikkuri

2 Terä

3 Yläosa

4 Kansi

Mallista riippuen:

5 Jäänmurskainterä

Minileikkurin voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 657247).

Käyttö

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

Jäänmurskainterällä (vain joissakin malleissa) voit murskata jääpaloja.

Optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajaleivitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso **kuva **).

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (**kuva **).

Huom.!

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

Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jännteet.

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

Kuva

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

Huom.!

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

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

Käytön jälkeen

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

Puhdistus**Huom.!**

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

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

Pallovispilä**Käännä esiin kuvasivut****Kuva A****6 Adapteri****7 Pallovispilä**

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta til.-nro 657379.

Käyttö

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

**Palovamman vaara!**

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

Kuva D

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.

Huom.!

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

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

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite adapterista.
- Irrota pallovispilä adapterista.

Puhdistus**Huom.!**

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

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi adapteri puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6... .

Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.

No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos, sino utilizar siempre un cepillo. Utilizar siempre un cepillo.

¡Importante!

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado.

El accesorio picador universal sólo es adecuada para el uso descrito en este manual.

No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el vaso del accesorio picador universal. El accesorio picador universal no es adecuado para el horno microondas.

No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento.

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

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

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

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

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

Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

1 Accesorio picador universal

2 Cuchilla

3 Adaptador

4 Tapa

Según modelo:

5 Cuchilla para picar hielo

A través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se puede adquirir el accesorio picador universal (referencia nº 657247).

Usar el aparato

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

Con la cuchilla para picar hielo (sólo en algunos modelos) se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.

Con el accesorio picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase **Fig. 3**).

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (**Fig. 3**).

¡Atención!

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

¡Atención!

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

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

Fig. 3

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

¡Atención!

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

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

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

Limpieza y conservación

¡Atención!

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

- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 4

6 Mecanismo de accionamiento de los accesorios

7 Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (referencia nº 657379).

Usar el aparato

La varilla batidora para montar claras es adecuada para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve o batir leche (leche caliente (hasta una temperatura máxima de 70° C) o fría (temperatura máxima 8°)) y para preparar salsas y postres.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar leche caliente deberá usarse un vaso o recipiente de bordes altos.

La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

Fig. 5

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

- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

¡Atención!

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

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

Tras concluir el trabajo

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

Limpieza y conservación

¡Atención!

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

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

Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituratora MSM6... .
Seguir as Instruções de serviço da varinha trituratora.

Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar na lâmina do picador universal.

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

Nunca segurar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção.

Utilizar uma escova.

Importante

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado.

O picador universal é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Nunca utilizar a varinha/o pé triturator no picador universal. O picador universal não é adequado para microondas. Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça. Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

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

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

Favor, guardar as Instruções de serviço.

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

Picador Universal

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig.  A

1 Picador Universal

2 Lâmina

3 Tampa de accionamento

4 Tampa

Dependente do modelo:

5 Lâmina «IceCrush» (picador de gelo)

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um picador universal (n.º de encomenda 657247).

Utilização do aparelho

O picador universal é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas,

alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Com a lâmina «Ice-Crush» (em alguns modelos) é possível picar gelo.

Quantidade ideal: 4–6 cubos.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas ver Fig.  C).

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

Atenção!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

Cuidado:

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

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

Fig. B

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

Atenção!

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

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

Depois do trabalho

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

Limpeza**Atenção!**

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

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

Batedor

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A**6 Engrenagem adaptável****7 Batedor**

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 657379).

Utilização do aparelho

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Fig. D

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

Atenção!

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

- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

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

Limpeza**Atenção!**

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

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

Reservado o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM6... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι.

Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια.

Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος μόνο για τη χρήση που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες. Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/τη βάση μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή.

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Κόφτης γενικής χρήσης
Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

- 1 Κόφτης γενικής χρήσης
- 2 Μαχαίρι
- 3 Επίθεμα
- 4 Καπάκι

Ανάλογα με το μοντέλο:

5 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου

Κόφτη γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657247).

Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (σε μερικά μοντέλα) μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο.

Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας 4–6 παγάκια.

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής βλ. **Εικόνα 9**). Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα 9**).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή:

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

Εικόνα 9

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (**Εικόνα 9-3**).

- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 10

6 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

7 Εργαλείο χτυπήματος

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657379).

Χειρισμός

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου (από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ)) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Εικόνα D

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα D-3).

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (σύσταση: μεγάλος αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MSM6... el blenderi için tasarlanmıştır.
El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz.

Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Genel doğrayıcı sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur. Kesinlikle genel doğrayıcı içinde bilender/karıştırma ucu ile çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalga fırın için uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz. Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel doğrayıcı

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

1 Genel doğrayıcı

2 Bıçak

3 Üst parça

4 Kapak

Modele bağlı olarak:

5 Buz doğrama bıçağı Ice-Crush (buz kırma) bıçağı

Yetkili servis üzerinden bir universal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 657247).

Kullanılması

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarmısak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Ice-Crush (buz kırma) bıçağı ile (bazı modellerde vardır) buz kırıp parçalayabilirsiniz.

En uygun işlenecek miktar: 4–6 küp şeklinde buz parçası.

Genel doğrayıcı ile, eklemek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **Resim **).

Tabloda (**Resim **) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Dikkat:

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.

Resim B

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmalıdır (Resim B-3).

- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcıyı üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitlemeye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Cihazın temizlenmesi**Dikkat!**

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A**6 Dişli düzeneği ön parçası****7 Çırpma teli**

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 657379).

Kullanılması

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpma için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.

**Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

Resim D

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim D-3).

- İstedığınız devir sayısını, devir sayısı ayar düzeneği ile ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracy

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM6...

Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Noż rozdrabniacza uniwersalnego chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Ważne!

Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się wyłącznie do eksploatacji opisanej w niniejszej instrukcji. Nigdy nie pracować blenderem/końcówką miksującą w rozdrabniaczu uniwersalnym. Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

1 Rozdrabniacz uniwersalny

2 Nóż

3 Nasadka

4 Pokrywka

Zależnie od modelu:

5 Nóż do kruszenia lodu Ice-Crush

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657247).

Obsługa

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli,

zioł, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Za pomocą noża Ice-Crush (dla niektórych modeli) można kruszyć lód.

Optymalna ilość: 4–6 kostek lodu.

Przy używaniu rozdrabniacza uniwersalnego do przygotowywania masła miodowego, wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia (przestrzegając podany przepis patrz **rysunek C**).

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (**rysunek C**).

Uwaga!

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muskatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

Rysunek

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Nóż w rozdrabniaczu uniwersalnym musi być prosto usadzony, aby nasadka była prawidłowo założona (rysunek -3).

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekreślić aż do zatrzasaku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zмиксовaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Nasadkę przekreślić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Czyszczenie

Uwaga!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

6 Przystawka z przekładnią

7 Końcówka do ubijania

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657379).

Obsługa

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i deserów.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

Rysunek

- Produkty spożywcze włożyć do pojemnika do miksovania.
- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasnąć.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek -3).

- Nastawić żadaną liczbę obrotów za pomocą regulatora liczby obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zмиксовaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.

Czyszczenie

Uwaga!

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.
- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MSM6... típusú rúdmixer kiegészítője.

Kérjük, vegye figyelembe az típusú rúdmixer használati utasítását.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.

Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon kefét.

Fontos!

A tartozékokat csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a készülék leállt.

Az univerzális aprító csak az ebben az útmutatóban leírt használatra alkalmas. Soha ne használja a rúdmixert/keverőszárat az univerzális aprítóban.

Az univerzális aprító nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe.

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Univerzális aprító

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

ábra

1 Univerzális aprító

2 Kés

3 Rátét

4 Fedél

Modelltől függően:

5 Jégaprító kés

Univerzális aprítót az ügyfélszolgálaton keresztül rendelhet (rendelési szám: 657247).

A készülék kezelése

Az univerzális aprító hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

A jégaprító késsel (egyes modelleknél) jeget lehet aprítani.

Optimális feldolgozási mennyiség:

4–6 jégkocka.

Az univerzális aprítót kenyérre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelepítéssel mellett használja (a recept utasításai szerint lásd a  ábrát)

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre ( ábra).

Figyelem!

Az univerzális aprítót csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény dolgok (kávészem, retek, szerecsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonlók) aprítására.

☞ ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.

Figyelem!

A késnek egyenesen kell elhelyezkednie az univerzális aprítóban, hogy a feltét megfelelően illeszkedjen (☞-3 ábra).

- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával meg egyező irányban, míg hallhatóan reteszeli.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket (turbósebesség).
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

Tisztítás**Figyelem!**

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Habverő

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

☞ ábra**6 Hajtóműegység****7 Habverő**

A habverő az ügyfélszolgálaton rendelhető (rendelési szám: 657379).

A készülék kezelése

A habverő tejszín, tojásfehérje és tejhab (forró tejből (max. 70 °C) és hideg tejből (max. 8 °C)) felverésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.

**Leforrázási veszély!**

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon. A forró tej kiforrás-csenhet és égési sérüléseket okozhat.

☞ ábra

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.

Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe (☞-3 ábra).

- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozó segítségével (Javaslat: magas fordulatszám).
- Tartsa erősen az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a választott bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.

Tisztítás**Figyelem!**

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Для Вашої безпеки

Ці аксесуари призначені для ручного блендера MSM6...
Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертним приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному подрібнювачеві.

Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не чистіть ножа голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Важливо!

Аксесуари вставляти і знімати лише після повної зупинки приладу. Універсальний подрібнювач придатний виключно для використання, описаного в цій інструкції.

Працювати із занурюваним блендером чи ніжкою блендера в універсальному подрібнювачі заборонено.

Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Насадку універсального подрібнювача ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

Ні в якому разі не вставляйте до основного блоку приладу віничок для збивання без приставки приводу.

Приставку приводу ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Універсальний подрібнювач

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок ▲

- 1 Універсальний подрібнювач**
- 2 Ніж**
- 3 Насадка**

4 Кришка

В залежності від моделі:

5 Ніж для кришення льоду

Універсальний подрібнювач можна замовити через сервісну службу (Номер для замовлення 657247)

Використання

Універсальний подрібнювач придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

За допомогою ножа для кришення льоду (в деяких моделях) Ви зможете покрити лід.

Оптимальна кількість для переробки: 4–6 кубиків льоду.

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведені в рецепті ди. **малюнок 9**).

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок 9**).

Увага!

Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю складеному вигляді!

Обережно!

Перед переробкою м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Малюнок 9

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисніть.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.

Увага!

Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, це забезпечить правильне розташування насадки (**малюнок 9-3**).

- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Установіть основний блок приладу на насадку, щоб чутно заскочив в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримавши міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад (Турбо-режим).
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть насадку проти годинної стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.

- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Чистка

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

Віничок

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 11

6 Приставка приводу

7 Віничок

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (Номер для замовлення 657379).

Використання

Віничок для збивання придатний для збивання збитих вершків, збитих білків та молочної піни (із гарячого (макс. 70 °C) та холодного молока (макс. 8 °C)), а також для приготування соусів та десертів.



Небезпека обпарювання!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбрикатися і спричинити опіки.

Малюнок 12

- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Надіньте приставку приводу на основний блок приладу так, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встроміть віничок до приставки приводу так, щоб він чутно заскочив в паз.

Увага!

Ні в якому разі не вставляйте до основного блоку приладу віничок для збивання без приставки приводу (малюнок D-3).

- Встановіть бажану швидкість шляхом регулювання швидкості (рекомендація: висока швидкість).
- Тримайте міцно основний блок приладу і чашу блендера, ввімкніть бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з приставки приводу.
- Вийміть віничок із приставки приводу.

Чистка**Увага!**

Приставку приводу ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу витерти лише вологою тканиною.

Для Вашей безопасности

Эта принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6... .

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, расположенный внутри универсального измельчителя. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа универсального измельчителя.

Ни в коем случае нельзя чистить нож голой рукой.

Используйте для этого щетку.

Это важно!

Принадлежности можно присоединять или снимать с погружного блендера лишь после полной остановки его двигателя.

Универсальный измельчитель подходит только для использования описанных в данном руководстве.

Ни в коем случае не работайте погружным блендером/ножки блендера в стакане универсального измельчителя. Универсальный измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.

Ни в коем случае не вставляйте в основной блок прибора венчик для взбивания без редукторной приставки.

Насадку универсального измельчителя никогда нельзя погружать в какую-либо жидкость, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине. Редукторную приставку никогда нельзя погружать в какую-либо жидкость, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управлении электроприбором.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Универсальный измельчитель

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок ▲

1 Универсальный измельчитель

2 Нож

3 Насадка

4 Крышка

В зависимости от модели:

5 Нож для измельчения льда Ice-Crush

Универсальный измельчитель можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657247).

Эксплуатация

Универсальный измельчитель предназначен для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, пряных трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

С помощью ножа Ice-Crush (имеется в некоторых моделях) можно измельчать лед. Оптимальное количество льда: 4–6 кубиков.

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте (см. рисунок 9)).

Приведенное в таблице (см. рисунок 9) максимально допустимое количество перерабатываемых за один раз продуктов никогда не следует превышать.

Внимание!

Универсальный измельчитель использовать только в полностью собранном виде.

Осторожно!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия. Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения очень твердых продуктов (какао-бобов, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или чего-либо подобного).

Рисунок 9

- Поставьте универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и придавите его.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.

Внимание!

Нож должен находиться прямо, чтобы насадка была в правильном положении (см. рисунок 9-3).

- Поставьте на универсальный измельчитель насадку и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксирован со щелчком.
- Поставьте основной прибор наставку и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко держа в руках основной блок погружного блендера и универсальный измельчитель, включите электроприбор (кнопка включения турбоскорости).

- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок блендера с насадки.
- Вращая насадку против часовой стрелки, снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

Чистка

Внимание!

Насадку универсального измельчителя никогда нельзя погружать в какую-либо жидкость, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Венчик для взбивания

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 10

6 Редукторная приставка

7 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657379).

Эксплуатация

Венчик для взбивания пригоден для приготовления взбитых сливок, взбитых в пену белков и молочной пены (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), а также соусов и десертов.

⚠ Опасность ошпаривания!

Во время переработки горячего молока используйте высокую, узкую емкость для смешивания. Разлетающиеся брызги горячего молока могут ошпарить кожу.

Рисунок D

- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Вставьте в основной блок погружного блендера редукторную приставку и зафиксируйте ее.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставляйте в основной блок прибора венчик для взбивания без редукторной приставки (см. рисунок D-3).

- С помощью регулятора скорости вращения установите необходимую Вам скорость вращения ножа (наша рекомендация: высокое число оборотов).
- Крепко держа в руках основной блок блендера и его стакан, нажав на необходимую Вам кнопку включения.
- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок блендера с редукторной приставки.
- Извлеките венчик для взбивания из редукторной приставки.

Чистка

Внимание!

Редукторную приставку никогда нельзя погружать в какую-либо жидкость, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку протирайте только влажной тканью.

⚠ **يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!**
عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

الصورة D

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة D-3).
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

التنظيف

تنبيه!

- شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأطباق.
- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأطباق.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (تحتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج. عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنك الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات النصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة [E]). يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد النصوص عليها في الجدول (الصورة [E]).

تنبيه!

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! احتسرس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

الصورة [E]

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (صورة [E]-3).
• يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.

- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المحصص للحفظ على القطاعة.

التنظيف

تنبيه!

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين قابلتان وصالحتان للتنظيف في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة [A]

4 شفة التوصيل

5 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657379).

استخدام الجهاز

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)). وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة فقط للاستخدام على الوجه وفي الغرض الموصوف في تعليمات الاستخدام هذه. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير). غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة المتنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

القطاعة المتنوعة الاستخدام

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة 

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء واقي للتشغيل

4 غطاء (حافظ)

طبقا لنوع الطراز:

5 سكين تكسير مكعبات الثلج

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657247).

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه

تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

**Für Produktinformationen sowie Anwendungs-
und Bedienungsfragen aus Deutschland:**

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

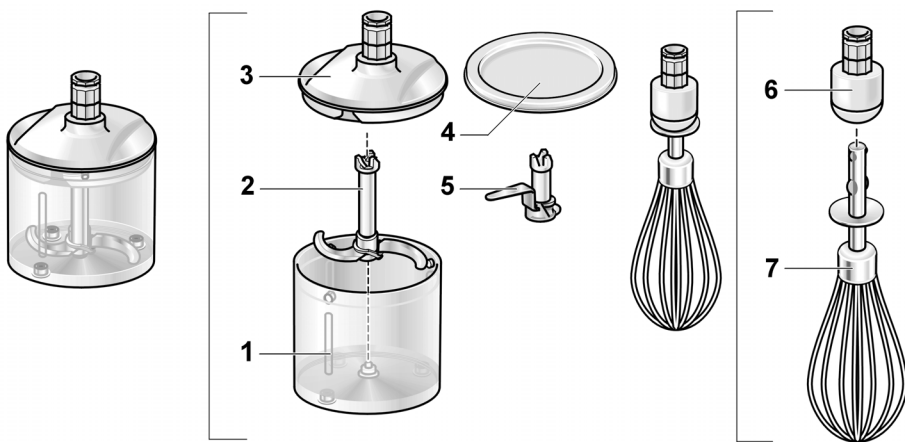
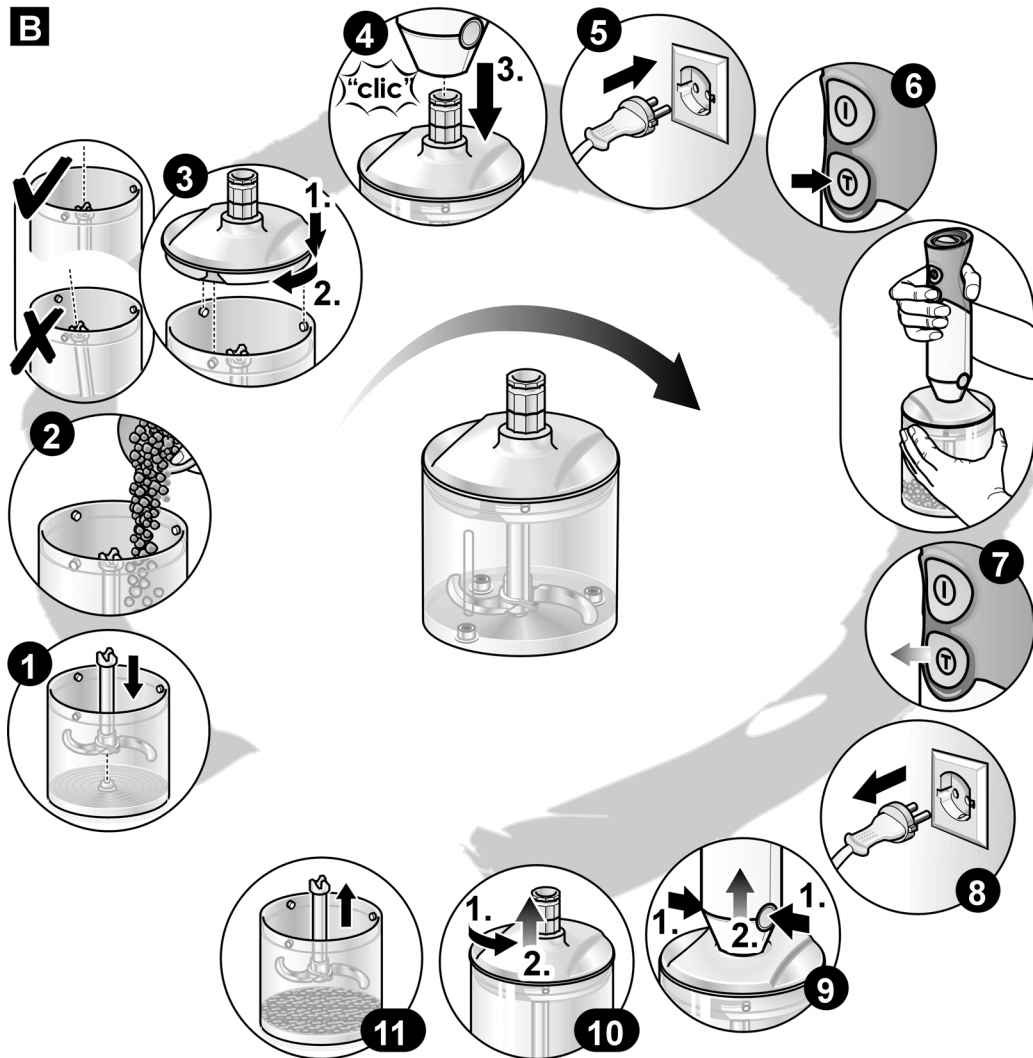
Nur für Deutschland gültig!

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

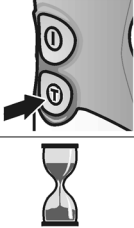
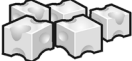
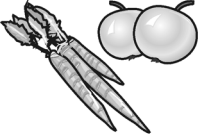
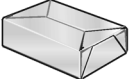
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany

9000788252/06.2012

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

A**B**

C

		
 →  (1 cm)	100 g	10–20 s
 →  (2 cm)	150 g	5 s
 → 	100 g	10 s
 → 	15 g	20–30 s
 → 	20 x 	15 s
 → 	100 g	15 s
 → 	100 g	20 s
 → 	100 g	30–40 s
 (1 cm)  +  	CNHR24: 50 g + 90 g CNHR25: 80 g + 130 g CNHR26: 90 g + 140 g	5 s 5 s 5 s

D

