

SIEMENS

MQ6....

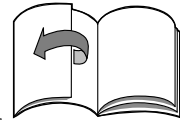
siemens-home.com/welcome

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning

sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
kk Пайдалану туралы нұсқаулығы
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

Register
your
product
online

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
el	Ελληνικά	21
tr	Türkçe	24
kk	Қазақша	26
ru	Русский	29
ar	عربي	34



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MQ6... 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 Schneebesen 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 Bedienungshinweise 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

Je nach Modell:

4 Ice-Crush-Messer


Ein Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657248).


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-Brotaufstrich (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).

de

- 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.

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.

Schneebeesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **5 Getriebevorsatz****6 Schneebeesen**

Ein Schneebeesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657428).

Bedienen

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


 Verbrühungsgefahr!

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

Bild 

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

Achtung!

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

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

Nach der Arbeit

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

Reinigen**Achtung!**

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

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

Änderungen vorbehalten.

For your safety

This accessory is designed for the hand blender MQ6....
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.
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

For some models:

- 4 Ice crusher blade

A universal cutter can be ordered from customer service (order no. 657248).

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.

en

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.

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. 

5 Gear attachment

6 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 657428).

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. 

- 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. -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.

Subject to alterations.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MQ6.....
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 Couvercle

Selon le modèle :

- 4 Lame à broyer la glace

Vous pouvez vous procurer un broyeur universel par le biais du service après-vente (n° de réf. 657248).

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 B**)).

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

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.


fr

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.

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

5 Embout démultiplicateur

6 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 657428).

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'essayez 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 MQ6.....
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 A

- 1 Mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore

A seconda del modello:

4 Lama tritagliaccio

Un mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657248).

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 C**).

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

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Attenzione:

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

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

Figura B

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

it

Attenzione!

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

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****5 Adattatore ingranaggio****6 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657428).

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 MQ6.....
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

Afhankelijk van het model:


4 Ijscrushermes


Een universele fijnsnijder kunt u bij de Servicedienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 657248).

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.

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

nl

Attentie!

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

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****5 Aandrijfhulpstuk****6 Eiwitklopper**

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 657428).

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 MQ6.....

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

Ikke alle modeller:

4 Ice-crush-kniv


En universalhakker fås hos vor kundeservice (best. nr. 657248).


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 ).

- 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.

da

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.

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 **5 Motorenhed****6 Piskeris**

Et piskeris kan bestilles hos serviceforhandleren (best. nr. 657428).

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 

- 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 -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.

Ret til ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MQ6.....
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 betjeningshensvisninger 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

Alt etter modell:


4 Ice-Crush-kniv


En universalkutter kan bestilles over kundeservice (Best. nr. 657248).

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 nyter 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 brus, 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.

no

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.

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**5 Forsatsen for drevet****6 Visp**

En visp kan bestilles via kundeservice (Best. nr. 657428).

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.

Endringer forbeholdes.

För din säkerhet

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MQ6.....
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 A

1 Minihackare

2 Klinga

3 Överdel

Beroende på modell:

4 Ice Crush-kniv

Minihackaren kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 657248).

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 honungspålugg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrider (se Bild G).

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

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 (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).

Bild E

- 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 E-3).

sv

- 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 plashandtaget.

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 **5 Drivaxel****6 Visp**

En visp kan beställas via service (Best.nr. 657428).

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 

- 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 -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 MQ6...
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 A

1 Minileikkuri

2 Terä

3 Yläosa

Mallista riippuen:

4 Jäänmurskaintera

Minileikkurin voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 657248).

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 hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso **kuva C**).

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

Huom.!

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

Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

Kuva B

- 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.

fi

- 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.

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

5 Adapteri

6 Pallovispilä

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta til.-nro 657428.

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.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MQ6.....
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 βούρτσες.

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 μπλέ-ντερ/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.

el

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 Α

1 Κόφτης γενικής χρήσης

2 Μαχαίρι

3 Επίθεμα

Ανάλογα με το μοντέλο:

4 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου

Κόφτης γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657248).

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 αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής βλ. **Εικόνα Β**).

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα Β**).

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 Β

- 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 Β-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 φιν 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 φιν 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.

Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Ο κόφτης γενικής χρήσης 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

5 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

6 Εργαλείο χτυπήματος

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657428).

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

- 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 -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 βυθίζετε 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.

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MQ6... 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 itinayla 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

- 1 Genel doğrayıcı
- 2 Bıçak
- 3 Üst parça

Modele bağlı olarak:

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

Yetkili servis üzerinden bir universal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 657248).

Kullanılması

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze,

findık 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, ekmeğin üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **Resim 2**).

Tabloda (**Resim 3**) 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 5

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

Dikkat!

Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmaldır (Resim 5-3).

- 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.

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 5**5 Dişli düzeneđi ön parçası****6 Çırpma teli**

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ismarlanabilir (sipariş no. 657428).

Kullanılması

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve sođuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpma için olduđu 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 6

- 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 6-3).

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

İşiniz sona erdikten sonra

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

Cihazın temizlenmesi**Dikkat!**

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

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

Deđişiklikler olabilir.

kk

Өз қауіпсіздігіңіз үшін

Осы қосалқы бөлшек MQ6... батырмалы блендері үшін мақсатталған. Батырмалы блендердің қолдану нұсқаулығына назар аудара отырып әрекет етіңіз.

▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары

Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!

Әмбебап ұсатқыштағы пышақты ешқашан ұстамаңыз.

Әмбебап ұсатқыштың пышағын тек қана оның пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстауға болады.

Пышақты ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз.

Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Маңызды мәлімет!

Толымдауыштарды құрал тоқтатылып қойылғанда ғана енгізуге немесе шығарып алуға болады.

Әмбебап ұсатқыш тек қана осы нұсқаулықта жазылып көрсетілген қолдану түрлері үшін жарамды. Әмбебап ұсатқышта ешқашан батырмалы блендермен/араластыру аяғымен жұмыс істемеңіз.

Әмбебап ұсатқыш шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес. Әмбебап ұсатқыштың қондырғысын ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды. Бұлғауышты негізгі құралға ешқашан редукторсыз енгізбеңіз. Редукторды ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.

Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз. Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

Әмбебап ұсатқыш

Екі жағынан жайып ашыңыз.

▲ сурет

- 1 Әмбебап ұсатқыш
- 2 Пышақ
- 3 Қондырғы

Кейбір үлгілерде:

- 4 Мұзды ұсату пышағы

Әмбебап ұсатқышты тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беру арқылы сатып алуыңызға болады (тапсырыс беру нөмірі: 657248).

Қолдану

Әмбебап ұсатқыш ет, қатты ірімшік, пияз, татымдылар, сарымсақ, жеміс, көкөніс, жаңғақтар, бадамдарды ұсату үшін жарамды.

Мұзды ұсату пышағымен (кейбір үлгілерде) мұзды ұсата алуыңызға болады. Оңтайлы өңдеу көлемі: 4–6 мұз текшелері.

Әмбебап ұсатқыш арқылы нанға жағылатын бал қосылған пастасын дайындау барысында электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда,

☑ суретін қараңыз).

Кестеде (☑ суреті) берілген ең жоғары көлемі мен өндеу уақыттарына міндетті түрде назар аударып әрекет етіңіз.

Сақтандыру!

Әмбебап ұсатқышын тек қана толығымен жиналып орнатылған қалпында қолданыңыз!

Сақтандыру!

Етті ұсақтап тұрау алдында алдымен шеміршектер, сүйектер мен сіңірлерін алып тастаңыз.

Әмбебап ұсатқыш өте қатты өнімдерді (кофе дәндері, шомыр, мускат жаңғақтары) және мұздатылған өнімдерді (мысалы жеміс немесе осыған ұқсастар) ұсату үшін жарамды емес.

В сурет

- Әмбебап ұсатқышты тегіс және таза жұмыс үстіне қойып, басып қосыңыз.
- Пышақты ішіне енгізіңіз.
- Азық-түлік өнімдерін салыңыз.

Сақтандыру!

Қондырығысының дұрыс орнатылуын қамтамасыз ету үшін пышақ әмбебап ұсатқышында тік тұруы қажет (В-3 суреті).

- Қондырғыны әмбебап ұсатқыштың үстіне қойып, толығымен қондырылғаны естілгенше дейін сағат тілі бағытымен бұрыңыз.
- Негізгі құралды қондырғы үстіне енгізіп, толығымен қондырыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.
- Негізгі құралды және әмбебап ұсатқышты берік ұстап тұрып, электрбұйымды іске қосыңыз (Turbo-жылдамдығы).
- Өндеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыңыз.

Жұмыстан кейін

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Оқшаулаудан босату түймешіктерін басып, негізгі құралды қондырғыдан шығарып алыңыз.
- Қондырғыны сағат тілі бағытына қарсы бұрып, әмбебап ұсатқыштан шығарып алыңыз.
- Пышағын пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстай отырып шығарыңыз.

Тазалау

Сақтандыру!

Әмбебап ұсатқыштың қондырғысын ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

- Әмбебап ұсатқыш пен пышағы ыдыс жуу машинасында жуу үшін жарамды.
- Қондырғыны тек қана ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.

Бұлғауыш

Екі жағынан жайып ашыңыз.

А сурет

5 Бұлғауыш үшін редуктор

6 Бұлғауыш

Бұлғауышты тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан тапсырыс беру арқылы сатып алуыңызға болады (тапсырыс беру нөмірі: 657428).

Қолдану

Бұлғауыш бұлғауланған кілегей, бұлғауланған жұмыртқа ағын және сүт көбігін (ыстық (макс. 70 °C) және суық (макс. 8 °C) сүттен) бұлғаулау үшін, сонымен қатар соустар мен десерттерді даярлау үшін мақсатталған.

⚠ Ыстық су арқылы күйік қауібі!

Ыстық сүтті өндегенде жоғары, еңсіз араластыру ыдысын қолданыңыз. Ыстық сүт шашырап кетіп, ыстық сұйықтық арқылы күйге апара алады.

В сурет

- Азық-түлік өнімдерін араластыру тостағанына салыңыз не құйыңыз.
- Редукторды негізгі құрал үстінен қойып, толығымен қондырып алыңыз.
- Бұлғауышты редукторға енгізіп, толығымен қондырып алыңыз.

Сақтандыру!

Бұлғауышты негізгі құралға ешқашан редукторсыз енгізбеңіз (В-3 суреті).

- Өзіңіз қалаған айналым санын айналым сандар реттеуіші арқылы таңдаңыз (Кеңес: жоғары айналым саны).
- Негізгі құралды және араластыру тостағанын берік ұстап тұрып, өзіңіз қалаған қосу түймешігін басыңыз.

kk

- Өңдеуді аяқтағаннан кейін қосу түймешігін босатыңыз.

Жұмыстан кейін

- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Оқшаулаудан босату түймешіктерін басып, негізгі құралды редуктордан шығарып алыңыз.
- Бұлғауышты редуктордан шығарып алыңыз.

Тазалау***Сақтандыру!***

Редукторды ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

- Бұлғауышты ыдыс жуу машинасында жууға болады.
- Редукторды тек қана ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.

Для Вашей безопасности

Эта принадлежность предназначена для погружного блендера MQ6.....

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 голый рукой. Используйте для этого щетку.

Это важно!

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

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.

ru

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 А

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож
- 3 Насадка

В зависимости от модели:

- 4 Нож для измельчения льда Ice-Crush

Универсальный измельчитель можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657248).

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 Б)).

Приведенное в таблице (см. рисунок Б) 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 Б

- 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 Б-3).

- Поставьте на универсальный измельчитель насадку и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется со щелчком.
- Поставьте основной прибор на приставку 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.

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 A

5 Редукторная приставка

6 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через Службу сервиса (№ для заказа: 657428).

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 B

- 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 B-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.

ar-3

بعد الانتهاء من العمل

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

التنظيف**تنبيه!**

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

- 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 ٤**4 شفة التوصيل****5 مضرب البيض**

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657428).

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.

⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

تنبيه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

الصورة ٥

- 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.
- 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.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

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.
- 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 3.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.

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.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه

تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

القطاعة المتنوعة الاستخدام

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء واقى للتشغيل

طبعا لنوع الطراز:

4 سكين تكسير مكعبات الثلج

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657248).

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 يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة E).

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة D).

تنبيه!

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

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 الجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

ar-1

من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MQ6. 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 القصر).

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.

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.

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إنش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

D 0911 70 440 044
A 0810 550 522
CH 0848 840 040

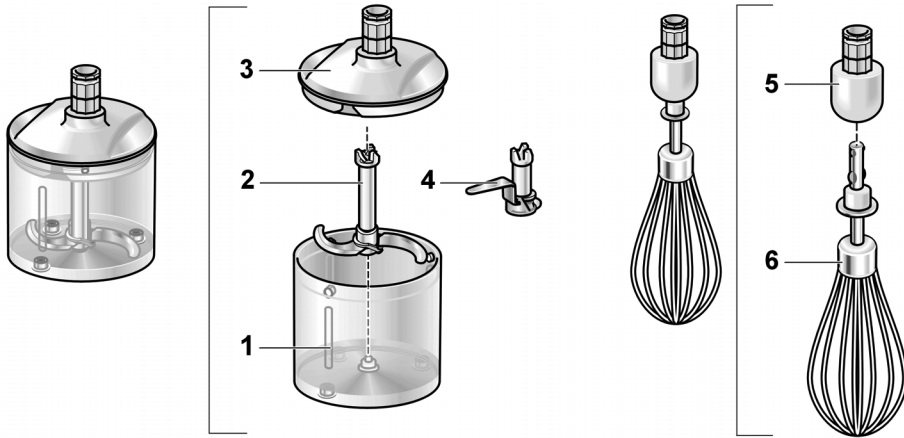
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im
beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

www.siemens-home.com

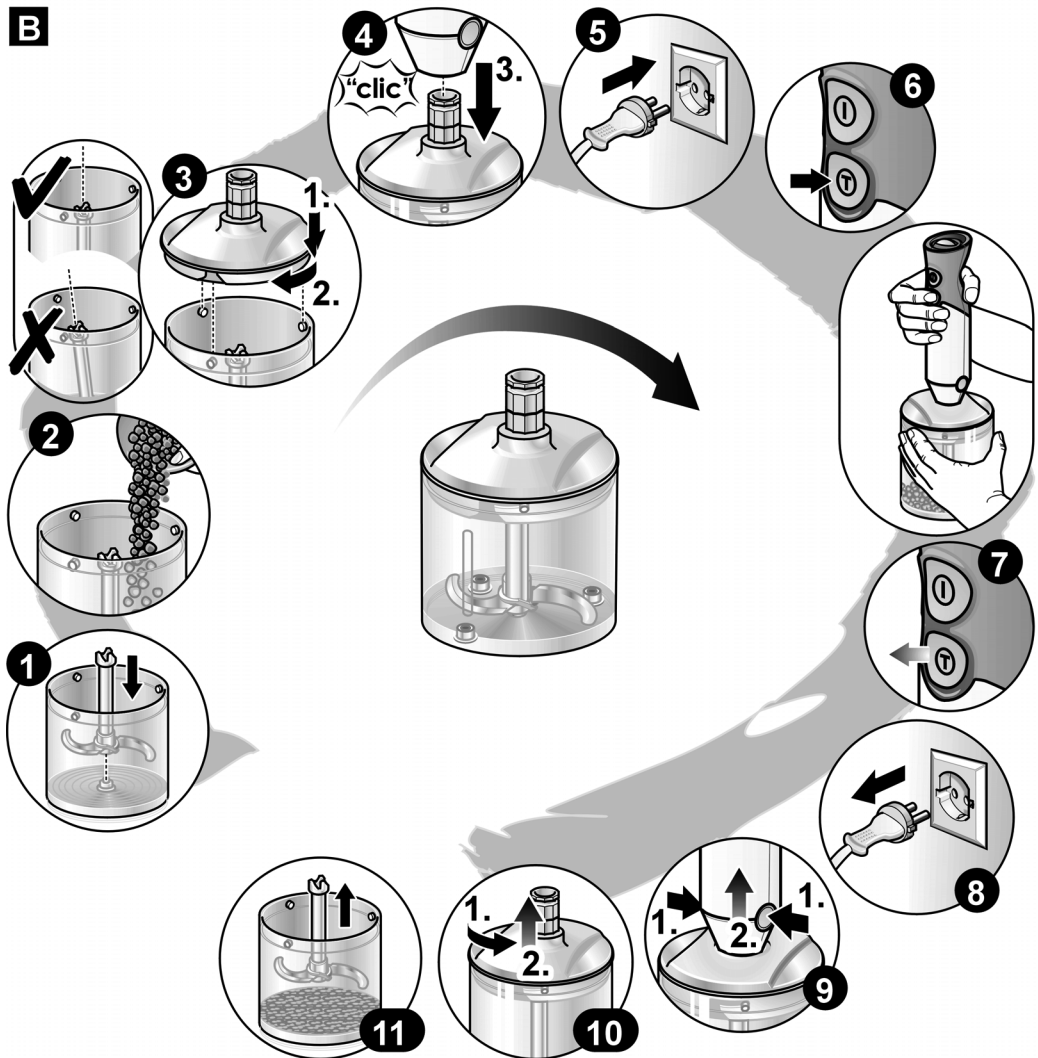



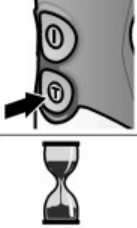











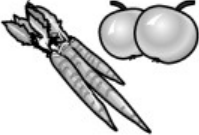











8001024953
(9509)

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
CNHR24  (1 cm) +  5 °C	50 g + 90 g	5 s
CNHR25 CNHR26 1.  → 	10 g	30 s
2. +  5 °C + 	120 g 1 g	5 s

D

