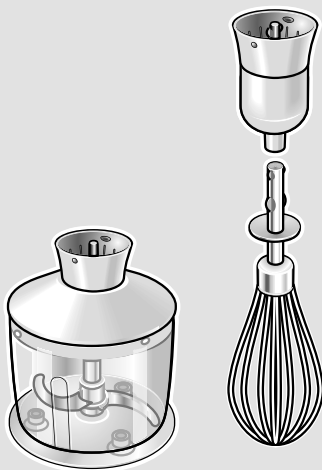




MSM6B..



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

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM6B.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Wegen verschiedener Modelle ist es möglich, dass nicht alle Zubehörteile in Ihrem Set enthalten sind. Diese sind auch einzeln beim Kundendienst erhältlich.

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

1 Universalzerkleinerer

2 Messer

3 Aufsatz

4 Deckel

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Wichtig!

Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Bedienen

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln. Die Maximalmengen in der Tabelle (**Bild 4**) unbedingt beachten.

Achtung!

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 2

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und im Uhrzeigersinn drehen.

- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen (**Bild 3**).

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

- Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

Schneebesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 5

5 Getriebevorsatz

6 Schneebesen

Wichtig!

Getriebevorsatz mit Schneebesen nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Bedienen

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (kalte Milch, max. 8 °C).

Achtung!

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

Bild 6

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

- Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

This accessory is designed for the hand blender MSM6B.. Follow the operating instructions for the hand blender.

Please keep the Operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

Universal cutter

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 1

1 Universal cutter

2 Blade

3 Attachment

4 Lid

Safety information

 **Risk of injury from sharp blade/rotating drive!**

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush. Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

Important!

Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill.

Operating the appliance

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

Always observe the maximum quantities in the table (Fig. 4).

Attention!

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. 2

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place base unit on the attachment and rotate in a clockwise direction.

- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Release the On button after processing.
- Place lid on the universal cutter to keep in the processed food (**Fig. 3**).

After using the appliance/cleaning

Attention!

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

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

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 5

5 Gear attachment

6 Whisk

Important!

Do not attach or remove the gear attachment with whisk until the appliance is at a standstill.

Operating the appliance

For whipping cream, beating egg whites and making milk shakes (cold milk, max. 8 °C).

Attention!

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

Fig. 6

- Place gear attachment on the base unit and turn anti-clockwise.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- Put ingredients into the blender jug.
- Take hold of the base unit and blender jug and press the On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance/cleaning

Attention!

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

- Remove base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher, but wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6B.. Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice.

Vu le nombre de modèles différents, il se peut que les accessoires ne figurent pas tous dans votre set. Vous pouvez vous procurer ces accessoires individuellement auprès du service après-vente.

Broyeur universel

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

- 1 Broyeur universel
- 2 Lame
- 3 Coiffe
- 4 Couvercle

Consignes de sécurité

 **Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !**

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.

Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse.

Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.

Important !

Montez et retirez la coiffe du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas.

Utilisation

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes. Respectez impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau (**Figure 4**).

Attention !

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 2

- 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.

- Posez la coiffe sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur la coiffe puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.
- Pour conserver les produits broyés dans le récipient, posez le couvercle sur le broyeur universel (**Figure 3**).

Après le travail / Nettoyage

Attention !

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans l'eau, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Détachez l'appareil de base de la coiffe.
- Tournez la coiffe 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.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer la coiffe avec un essuie-tout humide.

Fouet

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure 5

5 Embout démultiplicateur

6 Fouet

Important !

Ne montez et démontez l'embout démultiplicateur avec fouet qu'une fois l'appareil immobile.

Utilisation

Pour battre de la crème Chantilly, des œufs en neige et faire mousser du lait (8 °C).

Attention !

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

Figure 6

- Posez l'accessoire démultiplicateur sur l'appareil de base et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail / Nettoyage

Attention !

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

- Détachez l'appareil de base de l'embout démultiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM6B.. Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnarlo con le istruzioni per l'uso.

A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti.

Mini tritatutto

Aprire le pagine con le figure.

Figura 1

1 Mini tritatutto

2 Lama

3 Adattatore

4 Coperchio

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di ferite da lama tagliente/ motore in rotazione!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice.

Usare una spazzola. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

Importante!

Applicare e rimuovere l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo.

Uso

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle. Rispettare assolutamente le quantità massime indicate nella tabella (**Figura 4**).

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 2

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

- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.
- Per conservare alimenti lavorati, applicare il coperchio sul mini tritatutto (**Figura 3**).

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

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

- Staccare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- 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 5

5 Adattatore ingranaggio

6 Frusta per montare

Importante!

Applicare e staccare l'adattatore ingranaggio con frusta per montare solo ad apparecchio fermo.

Uso

Per montare la panna, albume d'uovo e schiuma di latte (latte freddo, max. 8 °C).

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.

Figura 6

- Applicare l'adattatore ingranaggio sull'apparecchio base e ruotare in senso antiorario.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

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

- Togliere l'apparecchio base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.
- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM6B.. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Omdat er meerdere modellen zijn, is het mogelijk dat uw set niet alle toebehoren onderdelen bevat. Deze zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij de klantenservice.

Allessnijder

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

Afbeelding 1

- 1 Allessnijder
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk
- 4 Deksel

Veiligheidsvoorschriften



Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allessnijder grijpen.

Het mes niet met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken. Fijnsnijmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!

Het hulpstuk van de allessnijder alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen. Neem de in de tabel (Afb. 4) vermelde maximum hoeveelheden beslist in acht.

Attentie!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

Afbeelding 2

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.

- Het basisapparaat op het hulpstuk aanbrengen en met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de allessnijder vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Het deksel op de allessnijder aanbrengen om fijngesneden levensmiddelen te bewaren (Afb. 3).

Na het werk/reinigen

Attentie!

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

- Het basisapparaat verwijderen van het hulpstuk.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allessnijder 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.

Afbeelding 5

5 Aandrijfhulpstuk

6 Eiwitklopper

Belangrijk!

Het aandrijfhulpstuk met de eiwitklopper alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (koude melk, max. 8 °C).

Attentie!

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

Afbeelding 6

- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat zetten en tegen de klok in draaien.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na het werk/reinigen

Attentie!

Het aandrijfhelpstuk niet in water dompelen en niet onder stromend water of in de afwas-automaat reinigen.

- Basisapparaat van het aandrijfhelpstuk nemen.
- Eiwitklopper van het aandrijfhelpstuk nemen.
- De eiwitklopper kan worden gereinigd in de afwasautomaat; het aandrijfhelpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6B.. Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet. Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.

Minihakker

Fold billedsiderne ud.

Billede 1

1 Minihakker

2 Kniv

3 Påsats

4 Låg

Sikkerhedsanvisninger

 **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

Vigtigt!

Påsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket.

Betjening

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler. De max. mængder i tabellen (Billede 4) skal ubetinget overholdes.

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 2

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Anbring påsatsen på minihakkeren og drej den mod højre, til den falder rigtigt i hak.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den mod højre.
- Netstikket sættes i stikkontakten.

- Hold fast i grundmodel og minihakker og tænd for apparatet.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren (**Billede 3**).

Efter arbejdet/rengøring

Pas på!

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

- Fjern grundmodellen fra påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Skålen minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede 5

5 Motorenhed

6 Piskeris

Vigtigt!

Motorenhed med piskeris må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille.

Betjening

Benyttes til at lave flødeskum, piske æggehvider og lave milkshake (kold mælk, maks. 8 °C).

Pas på!

Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden.

Billede 6

- Sæt motorenheden på grundmodellen og drej den til venstre.
- Stik piskeriset ind i motorenheden og tryk det fast.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Hold fast i grundmodellen og bæger. Tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet/rengøring

Pas på!

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

- Tag grundmodellen af motorenheden.
- Tag piskeriset af motorenheden.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen. Drevet må kun tørres af med en fugtig klud.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6B.. Ta hensyn til brugsveiledningen for stavmikseren.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

På grunn av forskjellige modeller, er det mulig at ikke alle tilbehørsdelene er vedlagt settet ditt. Disse kan fåes enkeltvis hos kundeservice.

Universalkutter

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde 1

1 Universalkutter

2 Kniv

3 Påsats

4 Lokk

Sikkerhetshenvisninger



Fare for skade på grunn av skarp kniv/roterende drev!

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren. Kuttekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste. Kuttekniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Viktig!

Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

Den maksimale mengden som er oppført på tabellen (**Bilde 4**) må absolutt tas hensyn til.

Obs!

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 2

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den smekker på.
- Sett basismaskinen på påsatsen og dreid i klokkenes retning.
- Stikk inn støpselet.

- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Sett lokket for oppbevaring av bearbejtede ting på universalkutteren (**Bilde 3**).

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.

- Ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Visp

Klaft ut siden med billedtekster.

Bilde 5

5 Drevforsatsen

6 Visp

Viktig!

Drevforsatsen med visp må kun settes på og tas av når maskinen står stille.

Betjening

For visping av kremfløte, eggehvite og melkeskum (kald melk, maks. 8 °C).

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Bilde 6

- Sett drevforsatsen oppå basismaskinen og drei den imot klokken retning.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den smekke på.
- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.

- Ta basismaskinen av drevforsatsen.
- Ta vispen av drevforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MSM6B.. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern.

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte. Eftersom det finns flera olika modeller kan det hända, att inte alla tillbehör följer med just din leverans. Tillbehören finns även att köpa hos kundtjänst.

Minihackare

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild 1

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

Säkerhetsanvisningar



Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven eller den roterande drivaxeln!

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren. Använd inte fingrarna för att rengöra minihackarens kniv. Använd en borste.

Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Minihackarens kniv ska stå helt stilla när överdelen lossas resp. sätts fast.

Montering och start

För att finfördela kött, hårdost, lök, örter, kryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel. Det är viktigt att maxmängderna i tabellen (Bild 4) beaktas.

Obs!

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 2

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt stavmixerns motordel i överdelen och vrid medurs.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn.

- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på (Bild 3) i kylskåp en eller par dygn beroende på vad som bearbetats.

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

Doppa aldrig överdelen till minihackaren i vatten och rengör den heller aldrig under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Lossa stavmixerns motordel från minihackarens överdel.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Visp

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild 5

5 Drivaxel

6 Visp

Viktigt!

Sätt fast resp. lossa drivaxel och visp endast när produkten står helt stilla.

Montering och start

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och mjölkskum (kall mjölk, max. 8 °C).

Obs!

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

Bild 6

- Sätt drivaxeln på motorstativet och vrid moturs tills den fastnar.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den fastnar.
- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbågaren.
- Sätt ned vispen i livsmedlet. Håll ordentligt i motordel och mixerbågare och tryck på strömbrytaren.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

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

- Lossa motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin.
Drivaxeln torkas endast ren med fuktig duk.

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6B.. Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Varustus vaihtelee malleittain, joten on mahdollista, että kaikki tässä mainitut lisävarusteet eivät ole oman laitteesi mukana. Voit tilata niitä lisävarusteina asiakaspalvelusta.

Minileikkuri

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 1

1 Minileikkuri

2 Terä

3 Yläosa

4 Kansi

Turvallisuusohjeita

 **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu minileikkurin terään.

Älä puhdistu hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvisten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen. Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä (**Kuva 4**).

Huom.!

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 2

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja käännä myötäpäivään.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.
- Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät minileikkuria valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen (**Kuva 3**).

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

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

- Irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

Pallovispilä

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 5

5 Adapteri

6 Pallovispilä

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Kerma- ja valkuaisvaahdon vatkaimiseen ja maidon vaahdottamiseen (kylmä maito, max. 8 °C).

Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Kuva 6

- Aseta adapteri paikalleen peruslaitteeseen ja kierrä vastapäivään.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

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

- Irrota peruslaite adapterista.
- Irrota pallovispilä adapterista.
- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdista adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6B.. Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

A causa de la diversidad de modelos existentes es posible que el juego de accesorios de su modelo no incluya todos los accesorios disponibles. Éstos, sin embargo, se pueden adquirir individualmente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura 1

- 1 Accesorio picador universal
- 2 Cuchilla
- 3 Adaptador
- 4 Tapa

Advertencias de seguridad



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

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! ¡No limpiar nunca la cuchilla de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el asa de plástico que incorpora.

¡Importante!

Montar y retirar el adaptador del accesorio picador sólo con la máquina parada.

Usar el aparato

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. ¡Obsérvense estrictamente las máximas cantidades admisibles reseñadas en la tabla (Figura 4)!

¡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.

Figura 2

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- 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 girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Colocar la tapa para guardar los alimentos picados en el accesorio picador (Figura 3).

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir nunca el adaptador del accesorio picador en el agua!

¡No lavarlo tampoco bajo el grifo de agua ni en el lavavajillas!

- Retirar la base motriz del adaptador.
- 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.
- 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.

Figura 5

- 5 Mecanismo de accionamiento de los accesorios
- 6 Varilla batidora para montar claras

¡Importante!

Montar o retirar el mecanismo de accionamiento con la varilla batidora para montar claras de huevo sólo estando el aparato completamente parado.

Usar el aparato

Para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve o leche (leche fría, temperatura máxima 8 °C).

¡Atención!

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

Figura 6

- Montar el mecanismo de accionamiento sobre la base motriz y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.
- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir nunca el mecanismo de accionamiento de los accesorios en el agua!

¡No lavarlo tampoco bajo el grifo de agua o en lavavajillas!

- Retirar el mecanismo de accionamiento de la base motriz.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.
- Lavar la varilla en el lavavajillas. El mecanismo de accionamiento sólo se limpia con un paño húmedo.

Este acessório destina-se à Varinha Trituradora MSM6B.. Seguir as Instruções de serviço da Varinha Trituradora.

Favor, guardar as Instruções de Serviço. Se o aparelho vier a ter outro proprietário, entregue-lhe, também, as Instruções de Serviço.

Dada a existência de vários modelos, é possível que nem todos os acessórios estejam incluídos no seu conjunto. Estes também podem ser adquiridos individualmente nos Serviços Técnicos.

Picador universal

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

- 1 Picador universal
- 2 Lâmina
- 3 Tampa de accionamento
- 4 Tampa

Instruções de segurança

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/ao accionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do picador universal.

Nunca limpar a lâmina com as mãos.

Utilizar uma escova. Pegar sempre a lâmina do picador pela parte de plástico.

Importante

Colocar e retirar a tampa de accionamento, apenas com o aparelho parado.

Utilização do aparelho

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas. É indispensável dar atenção às quantidades máximas constantes da tabela (Fig. 4).

Atenção!

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. 2

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

- Adicionar os alimentos.
- Montar a de accionamento no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe.
- Encaixar o aparelho na tampa de accionamento e rodar no sentidos dos ponteiros do relógio.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.
- Colocar a tampa no picador universal, para guardar alimentos já preparados (**Fig. 3**).

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

A de accionamento nunca deve ser mergulhado em água nem lavado na máquina de lavar loiça.

- Retirar o aparelho da tampa de accionamento.
- Rodar a de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- 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. 5

5 Engrenagem adaptável

6 Batedor

Importante

A engrenagem adaptável com as varas só deve ser colocada e retirada, depois do aparelho estar parado.

Utilização do aparelho

Para bater natas, claras em castelo e leite (leite frio, máx. 8 °C).

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no módulo base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

Fig. 6

- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Segurar com firmeza o módulo base e o copo misturador e premir a tecla de ligação.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável na água, nem a lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- Retirar a engrenagem adaptável do aparelho base.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.
- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a engrenagem adaptável só pode ser limpa com um pano húmido.

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM6B.. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Λόγω των διαφορετικών μοντέλων είναι δυνατόν να μην περιέχονται όλα τα εξαρτήματα στο δικό σας σετ.

Αυτά διατίθενται επίσης ξεχωριστά από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Κόφτης γενικής χρήσης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 1

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

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι κοπής ποτέ με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσες. Πιάνετε το μαχαίρι κοψίματος μόνο στην πλαστική λαβή.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Χειρισμός

Για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών, αμυγδάλων.

Τηρείτε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες στον πίνακα (Εικόνα 4).

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 2

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- 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 στρέψτε την στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης (Εικόνα 3).

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε νερό ούτε να το πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- 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.
- 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

5 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

6 Εργαλείο χτυπήματος

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με εργαλείο ανάδευσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Χειρισμός

Για το χτύπημα σαντιγύ και μαρέγκας καθώς και για τον αφρισμό γάλακτος (κρύο γάλα, το πολύ 8 °C).

Προσοχή!

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

Εικόνα 6

- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Πάρτε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Το εργαλείο χτυπήματος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

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

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Farklı modeller mevcut olduğu için, satın aldığınız setin içinde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları tek tek de yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

Genel doğrayıcı

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

1 Genel doğrayıcı

2 Bıçak

3 Üst parça

4 Kapak

Güvenlik bilgileri



Keskin bıçaktan/Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı keskinlikle tutmayınız. Doğrama bıçağını keskinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik tutamağından tutunuz.

Önemli!

Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken cihaza takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarmısak, meyve, sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanılır. Tabloda (**Resim 4**) bildirilen azami miktarlara kesinlikle dikkat ediniz.

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 2

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

- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst ara parçayı universal doğrayıcıyı üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitleninceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst parça üzerine takınız ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.
- İşlenmiş besinlerin muhafaza edilmesi için, kapağı genel doğrayıcının üzerine kapatınız (**Resim 3**).

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

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

- Ana cihazı üst parçadan ayırınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve universal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- 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 düzeneği ön parçası

6 Çırpma teli

Önemli!

Dişli düzeneği ön parçasını çırpma teli ile birlikte sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

Kremşanti, yumurta akı ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpma için kullanılır.

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz.

Resim 6

- Dişli düzeneği ön parçasını ana cihaza takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve ana şaltere, yani açma kapatma şalterine basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

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

- Ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir; dişli ara parça sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

Değişiklikler olabilir.

Wypożyczenie przeznaczone jest do blendera MSM6B.. Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi. Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla różnych modeli, dlatego jest możliwe, że nabyty zestaw nie zawiera wszystkich opisanych tutaj części wyposażenia. Można je nabyć pojedynczo poprzez autoryzowany serwis.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Nóż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywa

Wskazówki bezpieczeństwa

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem/obracającym się napędem!**

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Noża rozdrabniacza nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Noże rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Koniecznie zwracać uwagę na maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek 4).

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 2

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć korpus urządzenia na nasadkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno; włączyć urządzenie.
- Po zмиксовaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.
- Do przechowywania rozdrobnionych produktów nałożyć pokrywę na rozdrabniacz uniwersalny (rysunek 3).

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

- Korpus urządzenia zdjąć z nasadki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- 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 5

5 Przystawka z przekładnią

6 Końcówka do ubijania

Ważne!

Przystawkę z przekładnią i końcówką do ubijania piany zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a wszystkie części nieruchome.

Obsługa

Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8 °C).

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.

Rysunek 6

- Nałożyć przystawkę z przekładnią na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasknąć.
- Produkty spożywcze włożyć do pojemnika do miksowania.
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

- Zdjąć z korpusu urządzenia przystawkę przekładni.
- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Ez a tartozék az MSM6B.. típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe az típusú rúdmixer használati utasítását.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást.

A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A különböző modellek miatt előfordulhat, hogy nem minden tartozék található meg az Ön készletében. Ezek külön-külön is beszerezhetők az ügyfélszolgálatnál.

Univerzális aprító

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

1. ábra

1 Univerzális aprító

2 Kés

3 Rátét

4 Fedél

Biztonsági útmutató



Sérülésveszély áll fenn az éles kés/forgó motor miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést. Használjon kefélt.

Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Az univerzális aprító rátétjét csak akkor helyezze fel ill. vegye le, ha a készülék áll.

A készülék kezelése

A készülék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre (4. ábra).

Figyelem!

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.

2. ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.
- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszsel.

- Az alapgépet helyezze a rátétre, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- A feldolgozott élelmiszer tárolásakor helyezze a fedelet az univerzális aprítóra (3. ábra).

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

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

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

Habverő

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

5. ábra

5 Hajtóműegység

6 Habverő

Fontos!

A hajtóműegységet a habverővel csak akkor helyezze fel ill. vegye le, ha a készülék áll.

A készülék kezelése

Tejszín, tojásfehérje és tejhab (hideg tej, max. 8 °C) felverésére szolgál.

Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe.

6. ábra

- Helyezze a hajtóműegységet az alapgépre, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.
- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tartsa szilárdan az alapgépet és a turmixpoharat, nyomja meg a bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

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

- Vegye le az alapgépet a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.
- A habverő mosogatógépben tisztítható, a hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Ці аксесуари призначені для ручного блендера MSM6B.. Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Пропонуються різні моделі і тому в Вашому комплекті можуть бути відсутні певні аксесуари. Такі аксесуари Ви можете окремо придбати в службі сервісу.

Універсальний подрібнювач

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

1 Універсальний подрібнювач

2 Ніж

3 Насадка

4 Кришка

Зауваження з техніки безпеки



Небезпека поранення гострим ножем/обертним приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному подрібнювачеві.

Подрібнювальний ніж ніколи не мийте голими руками. Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте подрібнювальний ніж лише за пластмасову ручку.

Важливо!

Насадку універсального подрібнювача вставляти та знімати лише при повній зупинці приладу.

Використання

Для подрібнювання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Обов'язково дотримуйтеся максимальної кількості у відповідності з таблицею (Малюнок 4).

Увага!

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 2

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисність.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.
- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Установіть основний блок приладу на насадку і поверніть за годинною стрілкою.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Тримачи міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.
- Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів (Малюнок 3).

Після роботи/Чистка

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурюйте в воду та не мийте під проточною водою, а також не мийте в посудомийній машині.

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

Вінічок

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 5

5 Приставка приводу

6 Вінічок

Важливо!

Приставку приводу з вінічком вставляти та знімати лише при повній зупинці приладу.

Використання

Для збивання вершків, білків та молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C).

Увага!

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

Малюнок 6

- Установіть приставку приводу на основний блок приладу і поверніть проти годинної стрілки.
- Встроміть віничок до приставки приводу так, щоб він чутно заскочив в паз.
- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Тримавши міцно основний блок приладу та чашу блендера, ввімкніть кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи/Чистка

Увага!

Приставку приводу ніколи не занурюйте в воду та не мийте під проточною водою, а також не мийте в посудомийній машині.

- Зніміть основний блок приладу з приставки приводу.
- Вийміть віничок із приставки приводу.
- Віничок можна мити в посудомийній машині, а приставку приводу протріть лише вологою ганчіркою.

Внесення змін не виключається.

Эта принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6B.. Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче погружного блендера третьему лицу отдайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию по эксплуатации. Из-за наличия различных моделей погружных блендеров не исключено, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего блендера. Их можно приобрести также поотдельности в специализированном сервисном центре.

Универсальный измельчитель

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 1

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож
- 3 Насадка
- 4 Крышка

Указания по технике безопасности

 **Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!**

Никогда не беритесь за нож, расположенный внутри универсального измельчителя. Никогда не проводите чистку измельчающего ножа голый рукой. Используйте для этого щетку. Можно брать только за пластмассовую ручку ножа измельчителя.

Это важно!

Насадку универсального измельчителя следует устанавливать и снимать только после полной остановки электроприбора.

Эксплуатация

Универсальный измельчитель предназначен для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, пряных трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. Приведенное в таблице (Рисунок 4) максимально допустимое количество перерабатываемых за один раз продуктов никогда не следует превышать.

Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или чего-либо подобного).

Рисунок 2

- Поставьте универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и придавите его.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.
- Поставьте на универсальный измельчитель насадку и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксированется со щелчком.
- Вставьте в насадку основной блок погружного блендера и поверните его по часовой стрелке.
- Вставьте вилку в розетку.
- Крепко держа в руках основной блок погружного блендера и универсальный измельчитель, включите электроприбор.
- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.
- Для хранения переработанных продуктов питания в универсальном измельчителе накройте его крышкой (Рисунок 3).

После работы/Чистка**Внимание!**

Насадку универсального измельчителя никогда нельзя погружать в воду, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

- Снимите основной блок погружного блендера с насадки.
- Вращая насадку против часовой стрелки, снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Венчик для взбивания

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 5**5 Редукторная приставка****6 Венчик для взбивания****Это важно!**

Редукторную приставку вместе с венчиком для взбивания можно присоединять или снимать с погружного блендера лишь после полной остановки его двигателя.

Эксплуатация

Эта насадка используется для получения взбитых сливок и белков, а также молочной пены (взбивать лучше всего холодное молоко, макс. 8 °C).

Внимание!

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

Рисунок 6

- Установите редукторную приставку на основной блок прибора и поверните против часовой стрелки.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.
- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Крепко держа в руках основной блок блендера и его стакан, нажмите кнопку включения.
- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

После работы/Чистка**Внимание!**

Редукторную приставку никогда нельзя погружать в воду, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

- Снимите основной блок прибора с редукторной приставки.
- Извлеките венчик для взбивания из редукторной приставки.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, редукторную приставку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة للين الحليب (الين حليب بارد. على أقصى حد 8° درجات مئوية) تنبيه!
لا تقم بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون تجهيز التوصيل البينية.

صورة 6

- ضع تجهيز التوصيل البينية على الجهاز الأساسي ثم قم بإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- وصل مضرب البيض بشقّة التوصيل ثم قم بإحكام تثبيتهما.
- ضع المواد الغذائية في الخلاط.
- امسك بكل من هيكل الجهاز وإناء الخلاط جيداً ثم قم بالضغط على زر التشغيل.
- كف عن الضغط على زر التشغيل بعد الفراغ من إعداد المواد الغذائية.

بعد الفراغ من الاستخدام/تنظيف الجهاز

تنبيه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس شقّة التوصيل في الماء أو غسلها تحت الماء المنساب من الصنبور أو في غسالة الأواني.

- قم بإخراج الجهاز الأساسي من تجهيز التوصيل البينية.
- افصل مضرب البيض عن شقّة التوصيل.
- مضرب البيض مهياً للغسيل في غسالة الأواني.
- أما شقّة التوصيل فيجري تنظيفها فقط باستخدام فوطة مبللة.

بعد الفراغ من الاستخدام/تنظيف الجهاز

تنبيه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء أو غسله تحت الماء المنساب من الصنبور أو في غسالة الأواني.

- قم بإخراج الجهاز الأساسي من شقّة التوصيل.
- أدر غطاء التشغيل في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام.
- امسك السكين من جهة المقبض البلاستيكي ثم افصله عن الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهياًتان للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

مضرب البيض

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة 5

5 شقّة التوصيل

6 مضرب البيض

تنبيه هام!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أو نزع شقّة التوصيل ومضرب البيض من محرك الجهاز إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لتقطيع اللحوم، الجبن اليابس، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضراوات، البنقد واللوب. يجب الانتباه إلى الحد الأقصى للكميات المشار إليه في الجدول (صورة 4).

تنبيه!

ينبغي قبل القيام بتقطيع حوم إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ملائمة لتقطيع أو طحن مواد غذائية ذات طبيعة صلبة جداً (حصى القهوة أو لتقطيع رؤوس الفجل بكافة أنواعها أو جوز الطيب) وكذلك المواد الغذائية المجمدة (الفواكه وما يشبهها).

صورة 2

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدام على مسطح مستو ونظيف ثم اضغط عليها.
- ركب السكين.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.
- ضع غطاء التشغيل على القطاعة متنوعة الاستخدام ثم أدركه في اتجاه دوران عقارب الساعة حين أن يتم تثبيته بإحكام يصدر عنه طقطقة.
- ضع الجهاز الأساسي على شفة التوصيل ثم قم بإدراكه في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- ركب قابس الجهاز في المقبس.
- امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً ثم قم بتشغيل الجهاز.
- كف عن الضغط على زر التشغيل بعد الفراغ من إعداد المواد الغذائية.
- ضع الغطاء [الحافظ] على القطاعة متنوعة الاستخدام لحفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها (صورة 3).

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع الخلاط اليدوي MSM6B.. ولذا فينبغي الانتباه دائماً إلى التعليمات المشار إليها في دليل الاستخدام الخاص بهذا الخلاط اليدوي.

حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حال إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

قد لا تحتوي العبوة الخاصة بكم على كافة أجزاء الملحق الإضافي التي سيجري التنويه عنها هنا ويرجع هذا إلى وجود العديد من الأنظمة المختلفة. ويمكن أيضاً الحصول على تلك الأجزاء على حدة لدى أحد مراكز الخدمة الخاصة بنا.

القطاعة متنوعة الاستخدام

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة 1

- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام
- 2 سكين
- 3 غطاء واقٍ للتشغيل
- 4 غطاء (حافظ)

تعليمات الأمان

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/ دوران المحرك!

لا تدخل يديك على الإطلاق في إناء القطاعة متنوعة الاستخدام. تجنب تماماً تنظيف سكين القطاعة متنوعة الاستخدام بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. ولا تُمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من مقبضها البلاستيكي.

تنبيه هام!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أو نزع غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.

**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!

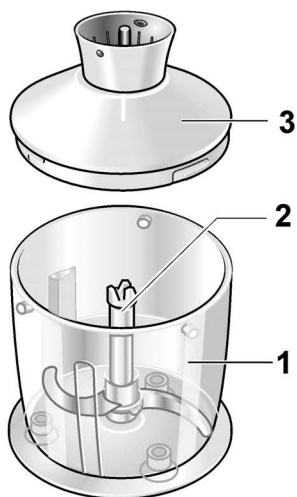
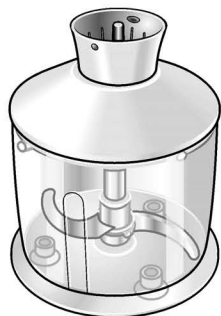
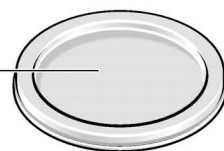
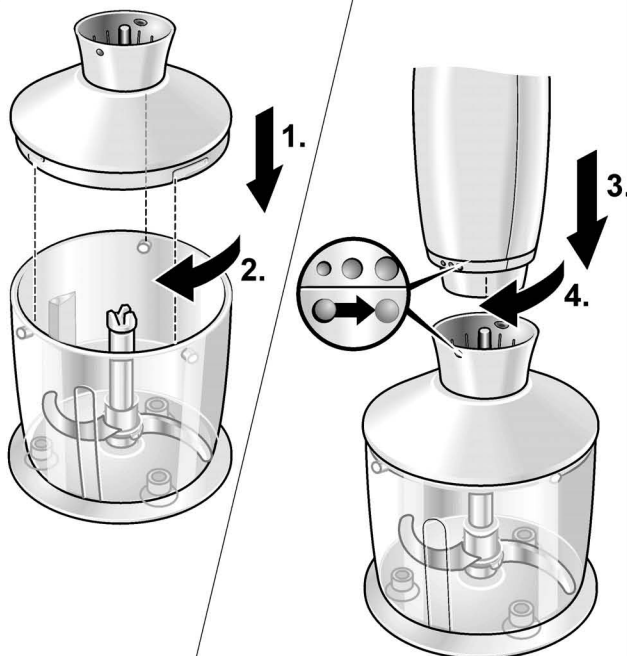
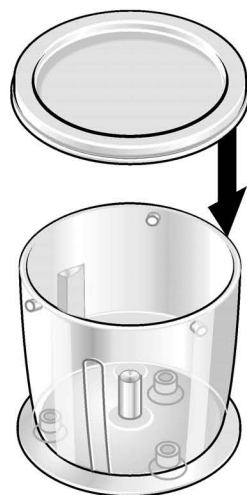
Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany

9000673836/05.2011

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi

es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

1**4****2****3**

4



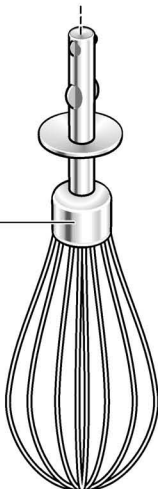
	 (1 cm)	100 g	10 – 20 s
	 (2 cm)	150 g	5 s
		100 g	10s
		15 g	20 – 30 s
		20 x	15 s
		100 g	15 s
		100 g	20 s
		100 g	30 – 40 s

5



5

6



6

