



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM6S...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
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 Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	12
it	Italiano	17
nl	Nederlands	22
da	Dansk	27
no	Norsk	31
sv	Svenska	35
fi	Suomi	39
es	Español	43
pt	Português	48
el	Ελληνικά	53
tr	Türkçe	58
pl	Polski	63
uk	Українська	68
ru	Русский	73
ar	العربية	81



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM6S... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

Universalmesser: Zum Hacken, Pürieren, Mixen, Kneten, Zerkleinern und zum Herstellen von Soßen und Mixgetränken.

Zerkleinerungs-Einsätze: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen des Universalmessers dieses nur am Kunststoff anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungseinsätze greifen. Einsätze nur am Rand anfassen. Form und Lage beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Getriebeaufsatz eingeschaltet werden.

Achtung!

- Den Getriebeaufsatz niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Der Behälter ist nicht mikrowellengeeignet.
- Stets die maximale Füllhöhe beachten.

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Behälter befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Behälter hantieren.
- Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Behälter arbeiten.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild

1 Behälter

- a Aufnahme für Universalmesser / Trägerscheibe
- b Befestigungspunkte für Getriebeaufsatz ●

2 Universalmesser

3 Getriebeaufsatz

- a Füllschacht
- b Markierung ▼
- c Antriebsachse

4 Stopfer

5 Zerkleinerungs-Einsätze

- a Schneid-Einsatz – grob
- b Schneid-Einsatz – fein
- c Raspel-Einsatz
- d Reibe-Einsatz

6 Trägerscheibe

- a Griffmulden

Vor dem ersten Gebrauch




Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehöerteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
	Markierung am Getriebeaufsatz. Zum Aufsetzen auf den Behälter, Markierung an einem Befestigungspunkt ausrichten.

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör kann mit dem Universalmesser oder den Zerkleinerungseinsätzen verwendet werden.

Achtung!

- Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!
- Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).


Geschwindigkeits-Empfehlungen

4-8	Schneideinsätze
8-12	Raspel- und Reibeeinsatz
Ⓣ	Universalmesser

Universalmesser

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Verwendung

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten unbedingt beachten. → **Tabelle** 


Verletzungsgefahr!

- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Universalmesser nur am Kunststoff anfassen.
- Niemals in den Füllschacht greifen. Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.


→ Bild

1. Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen. Universalmesser einsetzen.

Wichtig: Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

2. Lebensmittel einfüllen.
3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen () und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Stopfer in den Füllschacht setzen.

Hinweis: Wenn das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig ist, die dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
5. Netzstecker einstecken.
6. Grundgerät und Multifunktions-Zubehör festhalten. Die Turbo-Taste  drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
7. Mit dem Universalmesser die Lebensmittel verarbeiten.
8. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
10. Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Messer herausnehmen.
12. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

Zutaten nachfüllen:

- Die Taste loslassen. Stillstand des Gerätes abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Stopfer wieder einsetzen und weiterarbeiten.

Zerkleinerungs-Einsätze

Schneid-Einsatz – grob

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben (z. B. Kartoffeln für Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, zum Schneiden von Karotten und Gurken).

Schneid-Einsatz – fein

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dünne Scheiben (z. B. Gurken für Gurkensalat oder Kartoffeln und Karotten für Gemüsechips).

Raspel-Einsatz

Zum Raspeln von Käse, Äpfeln und Karotten für Rohkostsalate.

Reibe-Einsatz

Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße oder Kartoffelpuffer. Zum Reiben von Karotten.

Verwendung

⚠ Verletzungsgefahr!

- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungseinsätze greifen! Einsätze nur am Kunststoffteil anfassen.
- Niemals in den Füllschacht greifen. Zum Nachschieben ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten unbedingt beachten. → **Tabelle 3**

Achtung!

Die Verarbeitung beenden und den Behälter entleeren, bevor die verarbeiteten Lebensmittel die Unterseite der Trägerscheibe erreichen.

Wichtig: Form und Lage der Einsätze beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten (→ **Bild 3**). Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Hinweise:

- Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) ist mit den Einsätzen nicht zulässig.

- Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Einsätze nur bedingt geeignet.

→ Bild 4

1. Den gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen.
2. Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen. Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und einsetzen.
3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen (↙) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen. Netzstecker einstecken.
6. Grundgerät festhalten. Die Einschalt-Taste ① drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
7. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Füllschacht geben. Zu große Stücke vorher zerkleinern. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
8. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel fast die Unterseite der Trägerscheibe erreichen, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
10. Getriebeaufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und herausnehmen.
12. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 7

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ Verletzungsgefahr

Klingen des Universalmessers / der Zerkleinerungseinsätze nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen diese nur am Kunststoff anfassen und eine Bürste benutzen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Den Getriebeaufsatz niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen.

Hinweise:

- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

Im **Bild 13** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

- Den Getriebe-Aufsatz nur mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Trägerscheibe umdrehen, um die Einsätze herauszudrücken (→ **Bild 13**).
- Behälter, Universalmesser, Trägerscheibe und Zerkleinerungseinsätze sind spülmaschinenfest.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

**This accessory is designed for the hand blender MSM6S....
Follow the operating instructions for the hand blender.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

Universal blade: For mincing, pureeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

Cutting attachments: For shredding, grating and cutting food. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety tips

Risk of injury

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Do not touch the blades of the universal cutter with bare hands. To insert and remove the universal blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutter attachments. Take hold of them by the edge only! Note the shape and location when inserting in the carrier disc. Clean with a brush.
- Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- When working with the multifunction accessory, the base unit should be switched on only when the gear attachment has been fitted and is screwed on tight.

Caution!

- Never immerse the gear attachment in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher.
- The container is not microwave-safe.
- Always observe the maximum filling level.
- Check that there are no foreign objects in the feed chute or container. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or container.
- Never use the hand blender (blender foot) in the container.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “Cleaning and maintenance” see page 11

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Container

- a Support for universal blade / carrier disc
- b Fixing points for gear attachment ●

2 Universal blade

3 Gear attachment

- a Feed chute
- b Marking ▼
- c Drive shaft

4 Pusher

5 Cutting attachments

- a Slicing insert – coarse
- b Slicing insert – fine
- c Shredding insert
- d Grating insert

6 Carrier disc

- a Recessed grips

Before using the appliance for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!





Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. 

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 11

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Marking on gear attachment. When fitting onto container, align marking with fixing point.


Multifunction accessory

The multifunction accessory can be used with the universal blade or cutting attachments.

Caution!

- Multifunction accessory must be completely assembled before use!
- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (fruit, etc.).

Recommended speeds

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

Universal blade

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

Use

Always observe the maximum quantities and processing times. → **Table F**

⚠ Risk of injury!

- Do not touch the blades of the universal cutter with bare hands. Grasp the universal blade by the plastic only.
- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

→ **Fig. G**

1. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Insert universal blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container (▼) and rotate anticlockwise until it clicks into position. Insert the pusher in the feed chute.

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

4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit and multifunction accessory. Press the Turbo button (Ⓣ). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Process the food with the universal blade.
8. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment clockwise and remove.
11. Take out the blade.
12. Empty the container.

- Clean all parts immediately after use. → “*Cleaning and maintenance*” see page 11

Add the extra ingredients:

- Release the button. Wait until the appliance comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Replace the pusher and continue working.

Cutting attachments

Slicing insert – coarse

For cutting fruit and vegetables into thick slices (e.g. for potatoes au gratin or fried potatoes, for cutting carrots and cucumber).

Slicing insert – fine

For cutting fruit and vegetables into thin slices (e.g. for cucumber salad or potatoes and carrots for vegetable crisps).

Shredding insert

For shredding cheese, apples and carrots for raw food salads.

Grating insert

For grating potatoes for dumplings or potato pancakes. For grating carrots.

Use

⚠ Risk of injury!

- Never grasp the sharp blades or edges of the cutter attachments. Grip attachments by the plastic part only.
- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

Always observe the maximum quantities and processing times. → **Table F**

Caution!

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

Important: Note the shape and location of the inserts when inserting in the carrier disc (→ **Fig. B**). Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

Notes:

- The inserts should not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).
- The inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

→ Fig. D

1. Fit the desired insert into the carrier disc.
2. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Grasp the carrier disc by the recessed grips and insert.
3. Place the gear attachment on the container (▼) and rotate anticlockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Set the desired speed with the speed control. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit. Press the On button (Ⓛ). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Add the food to be processed to the feed chute. Cut up very large pieces beforehand. Only use the pusher provided to add food.
8. Release the button once processing is finished or the processed food reaches the underside of the carrier disc. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment clockwise and remove.
11. Grasp the carrier disc by the recessed grips and remove.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 11

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter / cutting attachment with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the gear attachment in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Please note:

- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

In **Fig. E** you will find a summary of how to clean the individual parts.

- Wipe the gear attachment with a soft, damp cloth and dry off.
- Turn over the carrier disc to press out the inserts (→ **Fig. B**).
- The container, universal blade, carrier disc and cutting attachments are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6S....

Respecter la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

En fonction de l'assemblage effectué, cet accessoire permet d'effectuer différentes tâches :

Broyeur universel : pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

Inserts à broyer : pour couper, émincer et râper des produits alimentaires.

Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Pour mettre la lame universelle en place et la retirer, ne la saisir que par le plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées des inserts à broyer. Ne saisir les inserts que par le bord. Tenir compte de la forme et de la position lors de leur insertion dans le disque-support. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne saisir le disque-support que par les poignées encastrées prévues.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Pour les travaux avec l'accessoire multifonctions, l'appareil de base doit être allumé uniquement après avoir posé et verrouillé le couvercle démultiplicateur.

⚠ Attention!

- Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Le récipient ne va pas au four micro-ondes.
- Toujours respecter la hauteur de remplissage maximale.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le récipient.
- Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient.

⚠ Important!

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A****1 Récipient**

- a Logement pour lame universelle / disque-support
- b Points de fixation pour le couvercle démultiplicateur ●

2 Lame universelle**3 Couvercle démultiplicateur**

- a Orifice de remplissage
- b Repère ▼
- c Axe d'entraînement

4 Pilon poussoir**5 Inserts à broyer**

- a Insert à découper – grossier
- b Insert à découper – fin
- c Insert à émincer
- d Insert à râper

6 Disque-support

- a Poignées encastrées

Avant la première utilisation





Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention!

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Attention ! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Ne convient pas à un lavage au lave-vaisselle.
	Ne jamais plonger dans des liquides, ne jamais tenir sous l'eau du robinet et ne pas laver au lave-vaisselle.
	Repère pour le couvercle démultiplicateur. Pour la mise en place sur le récipient, placer le repère au niveau d'un point de fixation.

Accessoire multifonctions

L'accessoire multifonction peut être utilisé avec la lame universelle ou les inserts à broyer.

Attention !

- N'utiliser l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !
- Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.
- L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).

Recommandations concernant la vitesse

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

Lame universelle

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes.

Utilisation

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement.

→ Tableau


Risques de blessures !

- Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Ne saisir la lame universelle que par le plastique.
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.


→ Figure

1. Poser le récipient sur une surface de travail stable, lisse et propre. Mettre en place la lame universelle.

Important : la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les ingrédients dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient () , puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Insérer le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.

Remarque : si la mise en place du couvercle s'avère difficile, tourner légèrement l'entraînement à trois pales situé en dessous du couvercle démultiplicateur et essayer une nouvelle fois.

4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir l'appareil de base et l'accessoire multifonctions fermement. Appuyer sur la touche turbo  . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.

7. Traiter les aliments avec la lame universelle.
8. Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Retirer la lame.
12. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Rajouter des ingrédients :

- Relâcher la touche. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Retirer le pilon poussoir, puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Remettre en place le pilon poussoir et poursuivre le traitement.

Inserts à broyer

Insert à découper – grossier

Pour couper les fruits et légumes en tranches épaisses (p. ex. les pommes de terre pour un gratin ou des pommes de terre sautées, les carottes et les concombres).

Insert à découper – fin

Pour couper les fruits et légumes en tranches fines (p. ex. les concombres pour une salade ou les pommes de terre et les carottes pour des chips de légume).

Insert à émincer

Pour râper le fromage, les pommes et les carottes pour une salade de crudités.

Insert à râper

Pour râper les pommes de terre pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre. Pour râper les carottes.

Utilisation

⚠ Risques de blessures !


- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées des inserts à broyer ! Ne saisir les inserts que par la pièce en plastique.
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir fourni.

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement.

→ Tableau

Attention !


Mettre fin à l'opération et vider le récipient avant que les aliments n'atteignent le côté inférieur du disque-support.


Important : tenir compte de la forme et de la position de l'insert lors de son insertion dans le disque-support (→ **Figure **). Ne saisir le disque-support que par les poignées encastrées prévues.

Remarques :

- Les inserts ne conviennent pas au broyage d'aliments très durs (parmesan, chocolat).
- Les inserts ne conviennent guère au traitement d'aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

→ Figure

1. Insérer l'insert requis dans le disque-support.
2. Poser le récipient sur une surface de travail stable, lisse et propre. Saisir et insérer le disque-support par les poignées encastrées.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient () , puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir l'appareil de base. Appuyer sur la touche d'allumage . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
7. Introduire les ingrédients à traiter par l'orifice de remplissage. Réduire préalablement les trop gros morceaux. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni.
8. Lorsque le traitement est terminé ou que les ingrédients traités atteignent le côté inférieur du disque-support, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Saisir et retirer le disque-support que par les poignées encastrées prévues.
12. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

Risques de blessures

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle / des inserts à découper à mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle.

Remarques :

- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risquent de se déformer.
- Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure 3** montre en bref comment laver les différentes pièces.

- Essuyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un chiffon doux humidifié, puis le sécher.
- Tourner le disque-support, afin de pouvoir sortir les inserts (→ **Figure 3**).
- Le récipient, la lame universelle, le disque-support et les inserts à découper sont lavables au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è destinato al frullatore ad immersione MSM6S.... Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti corretti e adatti al prodotto.

In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

Lama universale: per tritare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frullati.

Dischi taglierina: per grattugiare, affettare e tagliare alimenti.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni

- Non introdurre mai le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare la lama universale a mani nude. Per montare e smontare la lama universale afferrarla solo dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spugna.
- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dei dischi taglierina. Afferrare gli accessori taglierina soltanto dal bordo. Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione. Per il lavaggio usare una spugna.
- Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere il corpo motore solo con il coperchio e gli accessori applicati correttamente e saldamente.

Attenzione!

- Non immergere mai il coperchio con inserto per il corpo motore in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie.
- Il contenitore non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Rispettare sempre la capienza massima.

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nella bocchetta per inserire gli ingredienti o nel contenitore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nella bocchetta per inserire gli ingredienti o nel contenitore.
- Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 21*

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

1 **Contenitore**

- a Supporto per lama universale / disco portante
- b Punti di fissaggio del coperchio con inserto per il corpo motore ●

2 **Lama universale**

3 **Coperchio con innesto per corpo motore**

- a Bocchetta per inserimento ingredienti
- b Marcatura ▼
- c Asse motore

4 **Pestello**

5 **Accessori taglierina**

- a Accessorio per affettare – grosso
- b Accessorio per affettare – fine
- c Accessorio grattugia
- d Accessorio per grattare

6 **Disco portante**

- a Foro per disco taglierina

Prima del primo utilizzo





Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, vanno completamente rimossi dal loro imballo, puliti e controllati.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 21*

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti.
	Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Non immergere in liquidi e non mettere sotto l'acqua corrente.
	Marcatura sul coperchio con innesto per corpo motore. Per l'applicazione sul contenitore, allineare la marcatura a un punto di fissaggio.

Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione può essere utilizzato con la lama universale o con i dischi taglierina.

Attenzione!

- Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato!
- Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossa e tendini.
- L'accessorio multifunzione non è adatto a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).

Consigli sulla velocità

4-8	Accessori per affettare
8-12	Grattugia
Ⓜ	Lama universale

Lama universale

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Utilizzo

Rispettare assolutamente le quantità massime e i tempi di lavorazione.

→ Tabella


Pericolo di lesioni!

- Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica.
- Non introdurre mai le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

→ Figura

1. Disporre il contenitore su un piano di lavoro stabile, liscio e pulito. Inserire la lama universale.

Importante: la lama deve essere inserita correttamente nell'apposito inserto.

2. Introdurre l'alimento.
 3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore (▼) e ruotare in senso antiorario finché non si sente uno scatto. Introdurre il pestello nella bocchetta per inserire gli ingredienti.
- Nota:** se non si riesce facilmente ad applicare il coperchio, ruotare leggermente il collegamento a tre alette nella parte inferiore dell'accessorio e riprovare.
4. Inserire il corpo motore sul coperchio con inserto e premere fino a sentire uno scatto.
 5. Inserire la spina di alimentazione.
 6. Tenere fermi il corpo motore e l'accessorio multifunzione. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.

7. Lavorare gli alimenti con la lama universale.
8. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Togliere la lama.
12. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
 - "Pulizia e cura" ved. pagina 21

Aggiunta di ingredienti:

- Rilasciare il tasto. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
- Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Reinserire il pestello e continuare a lavorare.

Dischi taglierina

Accessorio per affettare – grosso

Per tagliare frutta e verdura a fette spesse (ad es. patate per gratin di patate o patate al forno, per affettare carote e cetrioli).

Accessorio per affettare – fine

Per tagliare frutta e verdura a fette sottili (ad es. cetrioli per insalata di cetrioli o patate e carote per chip di verdure).

Accessorio grattugia

Per grattugiare formaggio, mele e carote per insalate crude.

Accessorio per grattare

Per grattare patate per canederli o frittelle di patate. Per grattare le carote.

Utilizzo

⚠ Pericolo di lesioni!

- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dei dischi taglierina! Afferrare gli accessori taglierina solo dalla parte in plastica.
- Non introdurre mai le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Per spingere usare solo il pestello fornito in dotazione.

Rispettare assolutamente le quantità massime e i tempi di lavorazione.

➔ Tabella

Attenzione!



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

Importante: durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione degli accessori taglierina (➔ **Figura B**). Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa.

Note:

- Non tritare con gli accessori taglierina alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato).
- Gli accessori taglierina sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).

➔ **Figura D**

1. Inserire nel disco portante l'accessorio taglierina desiderato.
2. Disporre il contenitore su un piano di lavoro stabile, liscio e pulito. Afferrare il disco portante nel foro per disco taglierina e inserirlo.
3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore () e ruotare in senso antiorario finché non si sente uno scatto.
4. Inserire il corpo motore sul coperchio con inserto e premere fino a sentire uno scatto.
5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere fermo il corpo motore. Premere il tasto di accensione . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
7. Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Prima spezzettare i pezzi troppo grandi. Spingere gli alimenti esclusivamente con il pestello fornito in dotazione.
8. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati stanno per raggiungere la parte inferiore del disco portante, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Afferrare il disco portante dai fori per disco taglierina ed estrarlo.
12. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. ➔ "Pulizia e cura" ved. pagina 21

Pulizia e cura

Le parti degli accessori utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ Pericolo di lesioni

Non toccare la lama universale / i dischi taglierina a mani nude. Per la pulizia, afferrarle solo dalla parte in plastica e utilizzare una spugna.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non immergere mai il coperchio con inserto per il corpo motore in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo in lavastoviglie.

Note:

- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.
- Durante la lavorazione ad esempio di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

La **Figura 13** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

- Pulire il coperchio con innesto per corpo motore soltanto con un panno umido e asciugarlo.
- Capovolgere il disco portante per spingere fuori gli accessori taglierina (→ **Figura 13**).
- Il contenitore, la lama universale, il disco portante e i dischi taglierina possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is voor de staafmixer MSM6S... bedoeld. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is afhankelijk van opbouw geschikt voor de volgende toepassingen:

Universeel mes: voor hakken, pureren, mixen, kneden en fijnmaken en voor het bereiden van sauzen en mixdrankjes.

Fijnmaak-inzetstukken: voor het raspen, schaven en snijden van levensmiddelen.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken aan de kunststof. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- Nooit in de scherpe messen en de randen van de fijnmaak-inzetstukken grijpen. Inzetstukken alleen aan de rand vastnemen. De vorm en positie in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing.
- Het toebehoren alleen compleet gebruiken. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het aandrijvingsopzetstuk is aangebracht en vastgedraaid.

Attentie!

- Het aandrijvingsopzetstuk nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen.
- Het reservoir is niet geschikt voor de magnetron.
- De maximale vulhoogte niet overschrijden.

- Let op dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in het reservoir bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in het reservoir komen.
- Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het reservoir werken.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 26*

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

1 Reservoir

- a Opname voor universeel mes / draagschijf
- b Bevestigingspunten voor aandrijvingsopzetstuk ●

2 Universeel mes

3 Aandrijvingsopzetstuk

- a Vulschacht
- b Markering ▼
- c Aandrijfjas

4 Stopper

5 Fijnmaak-inzetstukken

- a Snij-inzetstuk – grof
- b Snij-inzetstuk – fijn
- c Rasp-inzetstuk
- d Wrijf-inzetstuk

6 Draagschijf

- a Handgreep-uitsparing

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Al het toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 26*

Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Niet geschikt voor de afwasmachine.
	Niet in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.
	Markering op het aandrijvingsopzetstuk Om op het reservoir te plaatsen, de markering op een bevestigingspunt richten.

Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren kan met het universele mes of de fijnmaak-inzetstukken worden gebruikt.

Attentie!

- Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!
- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

Snelheidsadviezen

4-8	Snij-inzetstukken
8-12	Rasp- en wrijfinzetstuk
Ⓢ	Universeel mes

Universeel mes

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen.

Gebruik

De maximale hoeveelheden en verwerkingstijden absoluut in acht nemen.

→ Tabel 1


⚠ Gevaar voor letsel

- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes alleen vastpakken aan het kunststof.
- Nooit in de vulschacht grijpen. Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de meegeleverde stopper.

→ Afb. 6

1. Het reservoir op een stabiele, gladde en schone ondergrond plaatsen. Universeel mes aanbrengen.

Belangrijk: het mes moet recht in het reservoir zitten.

2. Levensmiddelen toevoegen.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen () en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt. Stopper in de vulschacht plaatsen.

Aanwijzing: als het plaatsen van het deksel niet vlot verloopt, de koppeling met drie vleugels aan de onderkant van het opzetstuk een beetje draaien en nog eens proberen.

4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Stekker in het stopcontact steken.
6. Basisapparaat en multifunctioneel toebehoren vasthouden. De turbotoets (Ⓢ) indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. De levensmiddelen met het universele mes verwerken.
8. Als de gewenste consistentie is bereikt, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk met de klok mee draaien en verwijderen.
11. Mes verwijderen.
12. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 26*

Ingrediënten toevoegen:

- De toets loslaten. Wachten tot het apparaat stilstaat.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- De stopper opnieuw aanbrengen en voortwerken.

Fijnmaak-inzetstukken

Snij-inzetstuk – grof

Voor het in dikke plakken snijden van fruit en groente (bijv. aardappelen voor aardappelgratin of gebakken aardappels, voor het snijden van wortelen en komkommer).

Snij-inzetstuk – fijn

Voor het in dunne plakken snijden van fruit en groente (bijv. komkommer voor komkommersalade of aardappelen en wortelen voor groentechips).

Rasp-inzetstuk

Voor het raspen van kaas, appels, wortelen voor rauwkostsalade.

Wrijf-inzetstuk

Voor het malen van aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades. Voor het raspen van aardappelen.

Gebruik

Gevaar voor letsel


- Nooit in de scherpe messen en de randen van de fijnmaak-inzetstukken grijpen! Inzetstukken alleen aan het kunststof gedeelte vastpakken.
- Nooit in de vulschacht grijpen. Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de meegeleverde stopper.

De maximale hoeveelheden en verwerkingstijden absoluut in acht nemen.

→ Tabel

Attentie!



De verwerking beëindigen en het reservoir leegmaken voordat de verwerkte levensmiddelen de onderkant van de draagschijf bereiken.

Belangrijk: vorm en positie van de inzetstukken in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf (→ **afbeelding **). De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing.

Aanwijzingen:

- Het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (Parmezaanse kaas, chocolade) is niet toegestaan met de inzetstukken.
- Voor het verwerken van vezelige levensmiddelen (look, selderij, rabarber) zijn de inzetstukken slechts beperkt geschikt.

→ Afb.

1. Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen.
2. Het reservoir op een stabiele, gladde en schone ondergrond plaatsen. Draagschijf aan de handgreep-uitsparing vastpakken en inzetten.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen () en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar. Stekker in het stopcontact steken.
6. Basisapparaat vasthouden. De inschakeltoets  indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vulschacht doen. Te grote stukken vooraf klein maken. Altijd met de bijgevoegde stopper aandrukken.
8. Als de verwerking beëindigd is of de verwerkte levensmiddelen bijna de onderkant van de draagschijf bereiken, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk met de klok mee draaien en verwijderen.
11. Draagschijf aan de handgreep-uitsparing vastpakken en verwijderen.
12. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 26

Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel


Snijbladen van het universele mes / van de fijnmaak-inzetstukken niet met de blote handen aanraken. Om te reinigen deze alleen aan de kunststof vastpakken en een borstel gebruiken.


Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Het aandrijvingsopzetstuk nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen.

Aanwijzingen:

- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
- Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Op **afbeelding ** vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

- Het aandrijvingsopzetstuk alleen met een zachte, vochtige doek afvegen en drogen.
- Draagschijf omdraaien om de inzetstukken uit te drukken (→ **afb. **).
- Reservoir, universeel mes, draagschijf en fijnmaak-inzetstukken zijn afwasmachinebestendig.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6S...

Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

Universalkniv: Til at hakke, purere, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovse og blandede drinks.

Finhakningsindsatse: Til at raspe, rive og skære fødevarer. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i universalknivens plastikdel, når den isættes og tages ud. Benyt en børste til rengøring.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsindsatsene. Tag altid kun fat i kanten på indsatsene. Bemærk indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Benyt en børste til rengøring.
- Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet drevpåsats.

OBS!

- Dyp aldrig drevpåsatsen i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen.
- Beholderen er ikke egnet til mikrobølgeovnen.
- Overhold altid den maksimale påfyldningshøjde.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i beholderen. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller beholderen.
- Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i beholderen.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 30

Overblik

Fold billedsiderne ud.

→ Billede

1 Beholder

- a Holder til universalkniv / holdeskive
- b Fastgørelsespunkter for drevpåsats ●

2 Universalkniv

3 Drevpåsats

- a Påfyldningsskakt
- b Markering ▼
- c Drivakse

4 Stopper

5 Småhakningsindsatser

- a Skæreindsats – grov
- b Skæreindsats – fin
- c Raspeindsats
- d Riveindsats

6 Holdeskive


- a Forsænkede greb

Før første brug





Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 30

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Tåler ikke opvaskemaskine.
	Dyp aldrig i væske, hold aldrig ind under rindende vand, og rengør ikke i opvaskemaskinen.
	Markering på drevpåsats. Ret markeringen op i forhold til et fastgørelsespunkt for at sætte noget på beholderen.


Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret kan bruges med universalkniven eller minihakningsindsatserne.

OBS!

- Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!
- Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

Hastighedsanbefalinger

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

Universalkniv

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Brug

De maksimale mængder og tilberedelsestiderne skal ubetinget overholdes. → **Tabel B**


⚠ Fare for at komme til skade!

- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikkdelen på universalkniven.
- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medfølgende stopper til at skubbe efter med.


→ **Billede C**

1. Stil beholderen på en stabil, glat og ren arbejdsflade. Sæt universalkniven i.

Vigtigt: Kniven skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld ingredienserne i.
3. Sæt drevpåsetsen på beholderen () og drej den mod uret, indtil den klikker hørbart på plads. Anbring stopperen i påfyldningsskakten.

Henvisning: Hvis det er vanskeligt at montere låget, drejes let på koblingen på undersiden af påsatsen. Prøv igen.

4. Sæt motorenheden på drevpåsetsen, og tryk, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Sæt netstikket i.
6. Hold fast i motorenhed og multifunktionstilbehør. Tryk på turbo-tasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Forarbejd fødevarerne med universalkniven.
8. Slip tasten, når fødevarerne har den ønskede konsistens. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
10. Drej drevpåsetsen med uret, og tag den af.
11. Tag kniven op.
12. Tøm beholderen.
 - Rengør straks alle dele efter brug. → "Rengøring og pleje" se side 30

Påfyld flere ingredienser:

- Slip tasten. Vent, indtil apparatet står stille.
- Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.
- Monter stopperen igen, og fortsæt.

Småhkningsindsatser

Skæreindsats – grov

Til skæring af frugt og grønt i tykke skiver (f.eks. kartofler til flødekartofler eller brasekartofler, til skæring af gulerødder og agurker).

Skæreindsats – fin

Til skæring af frugt og grønt i tynde skiver (f.eks. agurker til agurkesalat eller kartofler og gulerødder til grøntsagschips).

Raspeindsats

Til raspning af ost, æbler og gulerødder til råkostsalat.

Riveindsats

Til rivning af kartofler til kartoffelboller eller kartoffelpandekager. Til rivning af gulerødder.

Brug

⚠ Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhkningsindsatsene! Tag kun fat i indsatsenes plastdel.
- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medfølgende stopper til at skubbe efter med.

De maksimale mængder og tilberedelsestiderne skal ubetinget overholdes. → **Tabel B**

OBS!



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

Vigtigt: Bemærk indsatsenes form og position, når de sættes ind i holdeskiven (→ **billede B**). Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger.

Henvisninger:

- Småhakning af meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade) med indsætterne er ikke tilladt.
- Indsætterne er kun til dels egnet til at forarbejde fiberholdige fødevarer (porre, selleri, rabarber).

→ Billede

1. Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven.
2. Stil beholderen på en stabil, glat og ren arbejdsflade. Tag fat i de forsænkede greb på holdeskiven, og sæt den ind.
3. Sæt drevpåsatsen på beholderen () og drej den mod uret, indtil den klikker hørbart på plads.
4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen. Sæt netstikket i.
6. Hold fast i motorenheden. Tryk på tændtasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskakten. Skær forinden for store dele i mindre stykker. Skub udelukkende efter med den medfølgende stopper.
8. Slip tasten, når forarbejdningen er afsluttet eller de forarbejdede fødevarer næsten når op til undersiden af holdeskiven. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
10. Drej drevpåsatsen med uret, og tag den af.
11. Tag fat i de forsænkede greb på holdeskiven, og tag den ud.
12. Tøm beholderen.
 - Rengør straks alle dele efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 30

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

Fare for at komme til skade


Rør ikke ved universalknivens / minihakningsindsatsenes klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikdelen til rengøring, og brug en børste.


OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig drevpåsatsen i væske, hold den aldrig ind under rindende vand, og rengør den ikke i opvaskemaskinen.

Henvisninger:

- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.
- Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

På **billede ** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

- Tør kun drevpåsatsen af med en blød, fugtig klud.
- Vend holdeskiven for at trykke indsatsene ud (→ **billede **).
- Beholder, universalkniv, holdeskive og minihakningsindsats tåler maskinopvask.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6S....

Følg bruksanvisningen for stavmikseren.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret, alt etter modell, er egnet til følgende bruksformål:

Universalkniv: Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikke.

Kutteinnsatser: Til rasping, riving og kutting av matvarer.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for personskader

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. For innsetting og uttak av universalkniven må denne kun holdes i plastdelen. Bruk børste til rengjøringen.
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på kutteinnsatsene. Ta bare tak i kanten på innsatsene. Ta hensyn til formen og stillingen ved innsetting i holdeskiven. Bruk børste til rengjøringen.
- Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basisapparatet kun slås på når drevpåsatsen er satt på og skrudd fast.

Obs!

- Drevpåsatsen må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Beholderen er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Overhold alltid maksimal fyllehøyde.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i beholderen. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller beholderen.
- Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i beholderen.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 34

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

1 Beholder

- a Feste for universalkniv / holdeskive
- b Festepunkter for drevpåsats ●

2 Universalkniv

3 Drevpåsats

- a Påfyllingssjakt
- b Markering ▼
- c Drivaksling

4 Støter

5 Kutteinnsatser

- a Skjæreinnsats – grov
- b Skjæreinnsats – fin
- c Raspe-innsats
- d Rivjerninnsats

6 Holdeskive


- a Innfelte håndtak

Før første gangs bruk


Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 34

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakten.
	Ikke egnet for oppvaskmaskin.
	Må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann.
	Markering på drevpåsatsen Rett inn markeringen på et festepunkt når du skal sette beholderen på.


Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret kan brukes sammen med universalkniven eller kutteinnsatsene.

Obs!

- Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!
- Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frose ting (frukt e.l.).

Anbefalte hastigheter

4-8	Skjæreinnsatser
8-12	Raspe- og rivjernsinnsatser
	Universalkniv

Universalkniv

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

Bruk

Det er tvingende nødvendig å overholde maksimal mengde og bearbeidelsestidene.

→ Tabell


Fare for skade!

- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Universalkniven må kun holdes i plastdelen.
- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den inkluderte støteren for å skyve ned.

→ Bilde

1. Sett beholderen på en stabil, glatt og ren arbeidsflate. Sett inn universalkniven.

Viktig: Kniven må sitte rett i beholderen.

2. Fyll på matvarene.
3. Sett drevpåsatsen på beholderen () og vri den mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Sett støteren inn i påfyllingssjakten.

Henvisning: Hvis det går litt tungt å sette på lokket, må du vri litt på den trevingede koblingen på undersiden av påsatsen og prøve på nytt.

4. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
5. Sett i støpselet.
6. Hold fast basisapparatet og multifunksjonstilbehøret. Trykk på turbotast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
7. Bearbeid matvarene med universalkniven.
8. Slipp tasten når ønsket konsistens er nådd. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
10. Drei drevpåsatsen med urviseren og ta den av.
11. Ta ut kniven.
12. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.
 - "Rengjøring og pleie" se side 34

Påfylling av ingredienser:

- Slipp tasten. Vent til apparatet står stille.
- Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Sett støteren inn igjen og fortsett arbeidet.

Kutteinnsatser

Skjæreinnatts – grov

For skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver (f.eks. poteter til potetgrateng eller stekte poteter, til skjæring av gulrøtter og agurker).

Skjæreinnatts – fin

For skjæring av frukt og grønnsaker i tynne skiver (f.eks. akurker til agurksalat eller poteter og gulerøtter til grønnsakchips).

Raspe-innatts

Til rasping av ost, epler og gulerøtter til råkostsalat.

Rivjerninnatts

Til å rive poteter for kumle eller potetkaker. Til å rive gulerøtter.

Bruk

Fare for skade!

- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på kutteinnsatsene! Hold bare i plastdelen på innsatsene.
- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den inkluderte støteren for å skyve ned.

Det er tvingende nødvendig å overholde maksimal mengde og bearbeidelsestidene.

→ Tabell

Obs!


Avslutt arbeidet og tøm beholderen før de bearbejdede matvarene når opp til undersiden av holdeskiven.

Viktig: Ta hensyn til innsatsenes form og stilling når du setter dem inn i holdeskiven (→ **Bilde B**). Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven.

Merknader:

- Kutting av meget harde matvarer (parmesanost, sjokolade) er ikke tillatt med innsatsene.
- For bearbeiding av matvarer med trevlet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er innsatsene kun delvis egnet.

→ Bilde

1. Sett den ønskede innsatsen inn i holdeskiven.
2. Sett beholderen på en stabil, glatt og ren arbeidsflate. Hold i de innfelte håndtakene på holdeskiven og sett den inn.
3. Sett drevpåsatsen på beholderen () og vri den mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
4. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
5. Still inn ønsket turtall med turtallsreguleringen. Sett i støpselet.
6. Hold basisapparatet fast. Trykk på innkoplingstast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
7. Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten. Kutt opp for store stykker på forhånd. Bruk kun den støreren som fulgte med i leveransen til å skyve matvarene ned.
8. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når de bearbeidede matvarene i bollen nesten har nådd fram til undersiden av holdeskiven, må tasten slippes. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
10. Drei drevpåsatsen med urviseren og ta den av.
11. Hold i de innfelte håndtakene på holdeskiven og ta den ut.
12. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 34

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

Fare for personskader


Universalknivens knivblad / kutteinnsatsene må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.


Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Drevpåsatsen må aldri dypes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Merknader:

- Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.
- Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

- Tørk bare drevpåsatsen ren med en myk, fuktig klut og gni den deretter tørr.
- Snu holdeskiven for å presse ut innsatsene (→ **Bilde **).
- Beholder, universalkniv, holdeskive og kutteinnsatser er egnet for oppvaskmaskin.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för stavmixern MSM6S...

Följ bruksanvisningen för stavmixern.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammankopplingen för följande ändamål:

Universalkniv: För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.

Finfördelarinsatser: För att riva, strimla och skiva matvaror.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Håll bara i plastdetaljen när du sätter in och tar ut universalkniven. Använd en borste för att rengöra dem.
- Rör aldrig finfördelarinsatsernas vassa knivar och kanter. Fatta insatserna enbart i kanten. Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Använd en borste för att rengöra dem.
- Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen.
- Använd tillbehöret bara i komplett ihopsatt tillstånd. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- När du arbetar med multifunktionstillbehöret får du inte starta drivningstillatsen förrän locket är påsatt och åtdraget.

Varning!

- Sänk aldrig ned drivningstillatsen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte.
- Behållaren är inte avsedd för mikrovågsugn.
- Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån.
- Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller behållaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller behållaren.
- Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i behållaren.

⚠ Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Bild A****1 Behållare**

- a Fäste för universalkniv / insatshållare
- b Fästpunkter för drivningstillsats ●

2 Universalkniv**3 Drivningstillsats**

- a Påfyllningsrör
- b Markering ▼
- c Drivaxel

4 Påmatare**5 Finfördelarinsatser**

- a Skärinsats – grov
- b Skärinsats – fin
- c Strimlingsinsats
- d Rivinsats

6 Insatshållare

- a Greppurtag

Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Försiktigt! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Den går inte att maskindiska.
	Sänk aldrig ned den i vätska och håll den inte under rinnande vatten.
	Markering på drivningstillsatsen. Vid påsättning på behållaren riktar du upp markeringen mot en fästpunkt.

Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret kan användas tillsammans med universalkniven eller med finfördelarinsatserna.

Varning!

- Använd multifunktionstillbehöret bara om det är komplett ihopmonterat!
- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för att finfördela mycket hårda produkter (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt eller dylikt).

Hastighetsrekommendationer

4-8	Skärinsatser
8-12	Strimlingsinsats / Rivinsats
	Universalkniv

Universalkniv

För finfördelning av kött, hårdost, lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Användning

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna. → **Tabell F**

⚠ Risk för personskador!

- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Fatta universalkniven bara i plastdelen.
- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren för att trycka ned matvarorna.

→ Bild G

1. Ställ behållaren på en stabil, slät och ren arbetsyta. Sätt in universalkniven.

Viktigt: Kniven måste sitta rakt i behållaren.

2. Fyll på matvaror.
3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren (▼) och vrid den moturs tills du hör att den snäpper fast. Sätt påmataren i påfyllningsröret

Anm.: Om det går litet trögt att sätta på locket kan du vrida lätt på kopplingen med tre vingar på insatsens undersida och försöka på nytt.

4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt in stickkontakten.
6. Håll fast motordelen och multifunktionstillbehöret. Tryck på turboknappen (⊕). Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Bearbeta matvarorna med universalkniven.
8. Släpp knappen när önskad konsistens har uppnåtts. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
11. Ta ut kniven.
12. Töm behållaren.
 - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Påfyllning av ingredienser

- Släpp knappen. Vänta tills apparaten står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
- Sätt tillbaka påmataren och fortsätt bearbetningen.

Finfördelarinsatser

Skärinsats – grov

För att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor (t.ex. potatis till potatisgratäng eller stekt potatis, skärning av morötter och gurka).

Skärinsats – fin

För att skära frukt och grönsaker i tunna skivor (t.ex. gurka till gurksallad eller potatis och morötter till grönsakschips).

Strimlingsinsats

För att strimla ost, äpplen och morötter till råkostsallader.

Rivinsats

För att riva potatis till raggmunk eller potatisbullar. För att riva morötter.

Användning

⚠ Risk för personskador!

- Rör aldrig finfördelarinsatsernas vassa knivar och kanter! Fatta insatserna enbart i plastdelaran.
- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren för att trycka ned matvarorna.

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna. → **Tabell F**

Varning!

Slutför bearbetningen och töm behållaren innan de bearbetade matvarorna når upp till insatshållarens undersida.

Viktigt: Tänk på insatsernas form och läge när du sätter in dem i insatshållaren (→ **Bild G**). Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen.

Anmärkningar:

- Insatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (parmesanost, choklad).
- Insatserna lämpar sig bara under vissa omständigheter för bearbetning av trådiga livsmedel (purjolök, selleri, rabarber).

→ Bild D

1. Sätt in önskad insats i insatshållaren.
2. Ställ behållaren på en stabil, slät och ren arbetsyta. Fatta insatshållaren i greppurtagen.
3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren (▼) och vrid den moturs tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget. Sätt in stickkontakten.
6. Håll fast motordelen. Tryck på startknappen (ⓘ). Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret. Dela stora stycken i mindre bitar. Tryck bara ned matvarorna med den medföljande påmataren.
8. Släpp knappen när bearbetningen är färdig eller när de bearbetade matvarorna nästan har nått insatshållarens undersida. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
11. Fatta insatshållaren i greppurtagen och ta ut den.
12. Töm behållaren.
 - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehörsdelar noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för personskador!

Rör inte vid universalknivens / finfördelarinsatsernas eggar med bara händer. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Sänk aldrig ned drivningstillsatsen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte.

Anmärkningar:

- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen. De kan deformeras.
- Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Bild E visar en översikt över hur delarna ska rengöras.

- Använd enbart en mjuk fuktig trasa för att torka av drivningsinsatsen.
- Vrid runt insatshållaren för att trycka ut insatserna (→ Bild B).
- Behållare, universalkniven, insatshållaren och finfördelarinsatserna går att maskindiska.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6S...

Noudata sauvasekoittimen ohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa.

Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Yleisterä: Pilkkoo, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hienontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.

Hienonnusterät: Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita).

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat yleisterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terien reunasta. Huomioi terien muoto ja asento, kun kiinnität niitä pidikelevyyn. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun vaihteisto-osa on kunnolla paikallaan.

Huomio!

- Älä upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
- Ota aina huomioon maksimaalinen täyttökorkeus.
- Varmista, ettei täyttösuppilossa tai kulhon sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai kulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvartta) kulhossa.

Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 42*

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva** 

1 Kulho

- a Yleisterän / pidikelevyn kiinnike
- b Vaihteisto-osan ● kiinnityskohdat

2 Yleisterä

3 Vaihteisto-osa

- a Täyttösuppilo
- b Merkintä ▼
- c Käyttöakseli

4 Syöttöpainin

5 Hienonnusterät

- a Viipalointiterä – karkea
- b Viipalointiterä – hieno
- c Raastinterä
- d Hienonnusterä

6 Pidikelevy


- a Tartuntasyvennykset

Ennen ensimmäistä käyttöä





Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
→ **Kuva** 
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.
	Vaihteisto-osan merkintä. Kiinnitetään kulhoon; kohdista merkintä kiinnityskohtaan.


Monitoimiosa

Monitoimiosaa voidaan käyttää yhdessä yleisterän tai hienonnusterien kanssa.

Huomio!

- Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!
- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.


Nopeussuosituksen

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

Yleisterä

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Käyttö

Noudata tarkasti maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → **Taulukko** 

⚠ Loukkaantumisaara!

- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Tartu yleisterään vain muoviosasta.
- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

→ **Kuva** 


1. Aseta kulho tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle. Kiinnitä yleisterä.

Tärkeää: Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

2. Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle (▼) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti. Laita syöttöpainin täyttösuppiloon.

Huomautus: Jos kansi on vaikea saada paikoilleen, käännä hieman osan alapuolella olevaa kolmisakaraista kytkinosaa ja yritä uudelleen.

4. Aseta peruslaite vaihteisto-osan päälle ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimi-osasta. Paina turbopainiketta . Laite on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna.
7. Käsittele elintarvikkeet yleisterällä.
8. Kun seoksen koostumus on sopiva, päästä painike irti. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
10. Irrota vaihteisto-osa myötöpäivään kääntäen.
11. Poista terä.
12. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Ainesten lisääminen:

- Päästä irti valitsimesta. Odota, kunnes laite pysähtyy.
- Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Laita syöttöpainin takaisin paikoilleen ja jatka käsittelyä.

Hienonnusterät

Viipalointiterä – karkea

Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi viipaleiksi (esim. perunat perunagratiiniin tai paistettuihin perunoihin), porkkanoiden ja kurkkujen viipalointiin.

Viipalointiterä – hieno

Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen ohuiksi viipaleiksi (esim. kurkut kurkkusalaattiin tai perunat ja porkkanat vihanneslastuja varten).

Raastinterä

Juuston, omenoiden ja porkkanoiden raastamiseen raakasalaattiin.


Hienonnusterä

Perunoiden raastamiseen knöödeli- tai röstiperunataikinaan. Porkkanoiden raastamiseen.

Käyttö


Loukkaantumisvaara!

- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin! Tartu teriin vain muoviosasta.
- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.

Noudata tarkasti maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → **Taulukko **

Huomio!



Lopeta ainesten käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat pidikelevyn alareunaan.

Tärkeää: Huomioi terien muoto ja asento, kun kiinnität niitä pidikelevyyn (→ **Kuva **). Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä.

Huomautuksia:

- Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia elintarvikkeita (parmesaanijuustoa, suklaata).
- Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden (purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain varauksin.

→ **Kuva**

1. Kiinnitä haluamasi teräosa pidikelevyyn.
2. Aseta kulho tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle. Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja kiinnitä se paikoilleen.
3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle () ja käännä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Aseta peruslaite vaihteisto-osan päälle ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Pidä kiinni peruslaitteesta. Paina käynnistyskytkintä . Laite on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna.

7. Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon. Pilko suuret kappaleet ensin pienemmiksi. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.
8. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes pidikelevyn alareunaan asti, päästä irti valitsimesta. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
10. Irrota vaihteisto-osa myötöpäivään kääntäen.
11. Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja irrota se.
12. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Loukkaantumisvaara


Älä koske yleisterän / hienonnusterien leikkuuteeriin paljain käsin. Kun puhdistat niitä, tartu niihin vain muoviosasta ja käytä harjaa.


Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Huomautuksia:

- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
- Jos sekoitat esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

- Pyyhi vaihteisto-osa vain pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
- Käännä pidikelevy ylösalaisin ja paina terä irti (→ **Kuva** ).
- Kulho, yleisterä, pidikelevy ja hienonnusterät ovat astianpesukoneen kestäviä.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6S... Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

Cuchilla universal: Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

Accesorios cortadores / picadores: para rallar y cortar alimentos. Los alimentos que se van a procesar deben estar libres de elementos duros (p. ej., huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

Peligro de lesiones

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado.
¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico para montarla o retirarla. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- No tocar nunca las cuchillas y los bordes afilados de los accesorios cortadores/picadores. Sujetar los accesorios solo por los bordes. Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios al montarlos en el disco porta-accesorios. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto.
- Usar el accesorio solo completamente armado. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la base motriz solo podrá conectarse con la tapa de accionamiento colocada y bien enroscada.

¡Atención!

- No sumergir nunca la tapa de accionamiento en líquidos. No lavarla debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas.
- El recipiente no es adecuado para el horno microondas.

- Tener siempre en cuenta el nivel de llenado máximo.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado ni en el recipiente. No introducir objetos (p.ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en el recipiente.
- No trabajar nunca con la batidora de varilla (pie de la batidora) en el recipiente.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 47

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ Figura

1 Recipiente

- a Alojamiento para la cuchilla universal / disco porta-accesorios
- b Puntos de fijación para la tapa de accionamiento ●

2 Cuchilla universal

3 Tapa de accionamiento

- a Boca de llenado
- b Marca ▼
- c Eje de accionamiento

4 Empujador

5 Accesorios cortadores/picadores

- a Accesorio para cortar: grueso
- b Accesorio para cortar: fino
- c Accesorio para trituración
- d Accesorio para rallado

6 Disco porta-accesorios


- a Cavidades

Antes de usar el aparato por primera vez





Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → Figura 
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 47

Símbolos y marcas

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

Accesorio multifunción

El accesorio multifunción puede utilizarse con la cuchilla universal o los accesorios cortadores/picadores.

¡Atención!

- ¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!
- Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, tendones y huesos.
- El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

Velocidades recomendadas

4-8	Accesorios cortadores
8-12	Accesorios ralladores
Ⓣ	Cuchilla universal

Cuchilla universal

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Utilización

Observar estrictamente las cantidades máximas y los tiempos de elaboración.

→ Tabla

¡Peligro de lesiones!

- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico.
- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Empujar los productos solo con el empujador suministrado.

→ Figura

1. Colocar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar. Montar la cuchilla universal.

Importante: La cuchilla debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.

3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente (Ⓣ) y girarla en sentido antihorario hasta que encastre de forma audible. Introducir el empujador en la boca de llenado.

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

4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.

5. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

6. Sujetar la base motriz y el accesorio multifunción. Pulsar la tecla turbo (Ⓣ). El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.

7. Procesar los alimentos con la cuchilla universal.

8. Soltar la tecla cuando se haya conseguido la consistencia deseada. Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.

10. Girar la tapa de accionamiento en sentido horario y retirarla.

11. Sacar la cuchilla.

12. Vaciar el recipiente.

- Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 47

Agregar o reponer ingredientes:

- Soltar la tecla. Esperar a que el aparato se detenga.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Volver a colocar el empujador y continuar trabajando.

Accesorios cortadores / picadores

Accesorio para cortar: grueso

Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas (p. ej. patatas para gratinado de patata o patatas salteadas, para cortar zanahorias y pepinos).

Accesorio para cortar: fino

Para cortar frutas y verduras en rodajas finas (p. ej. pepinos para ensalada de pepino o patatas y zanahorias para chips de verduras).

Accesorio para trituración

Para rallar queso, manzanas y zanahorias para ensaladas de vegetales.

Accesorio para rallado

Para rallar patatas para albóndigas de patata o tortilla de patatas ralladas. Para rallar zanahorias.

Utilización

⚠ ¡Peligro de lesiones!


- ¡No tocar nunca las cuchillas y los bordes afilados de los accesorios cortadores / picadores! Sujetar los accesorios solo por la parte de plástico.
- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. Empujar los productos solo con el empujador suministrado.

Observar estrictamente las cantidades máximas y los tiempos de elaboración.

➔ Tabla

¡Atención!



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

Importante: Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios al montarlos en el disco porta-accesorios (➔ figura ). Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto.

Notas:

- No está permitido picar alimentos muy duros como, por ejemplo, queso parmesano, chocolate, etc., con los accesorios.
- Los accesorios no son del todo adecuados para procesar alimentos fibrosos como puerro, apio o ruibarbo.

➔ Figura

1. Montar el accesorio que se desee en el disco porta-accesorios.
2. Colocar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar. Coger el disco porta-accesorios por las cavidades y colocarlo.
3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente () y girarla en sentido antihorario hasta que encastre de forma audible.
4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
5. Ajustar el número de revoluciones deseado (velocidad de trabajo) en el mando selector. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
6. Sujetar la base motriz. Pulsar la tecla de conexión . El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
7. Introducir los alimentos que se desea procesar en la boca de llenado. Primero, cortar los trozos demasiado grandes en trozos más pequeños. A continuación, empujarlos con el empujador suministrado.
8. Soltar la tecla cuando se ha terminado la elaboración o los alimentos elaborados casi están en la parte inferior del disco porta-accesorios. Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
10. Girar la tapa de accionamiento en sentido horario y retirarla.
11. Coger el disco porta-accesorios por las cavidades y extraerlo.
12. Vaciar el recipiente.
 - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. ➔ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 47

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

⚠ Peligro de lesiones

No tocar la hoja de la cuchilla universal ni de los accesorios cortadores/picadores con las manos desprotegidas. Sujetarlos siempre por la parte de plástico y usar un cepillo para limpiarlos.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, con punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No sumergir nunca la tapa de accionamiento en líquidos. No lavarla debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas.

Notas:

- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.
- Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

En la **figura 15** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

- Limpiar la tapa de accionamiento solo con un paño suave y húmedo y secarla.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios para extraer los accesorios presionando (→ **figura 15**).
- El recipiente, la cuchilla universal, el disco porta-accesorios y los accesorios cortadores/picadores son aptos para el lavavajillas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório destina-se à varinha mágica MSM6S....

Seguir o manual de instruções da Varinha Mágica.

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Em função da montagem efetuada, este acessório está concebido para as seguintes aplicações:

Lâmina universal: para picar, fazer purés, misturar, amassar, triturar e preparar molhos e bebidas batidas.

Peças de encaixe para triturar: para ralar, raspar e cortar alimentos.

Os alimentos a preparar não podem conter partes duras (p. ex., ossos). Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Para montar e desmontar a lâmina universal, segurá-la sempre pelo elemento de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Nunca pegar nas lâminas afiadas nem nas arestas das peças de encaixe para triturar. Pegar nas peças de encaixe apenas pelo bordo. Ter em atenção a forma e a posição ao colocar no disco de suporte. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Colocar ou retirar os acessórios apenas com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com o suporte da engrenagem colocado e bem apertado.

Atenção!

- Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça.
- O recipiente não é adequado para micro-ondas.
- Respeitar sempre a altura de enchimento máxima.

- Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem no recipiente. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas ou colheres, no interior do canal de enchimento nem do recipiente.
- Nunca trabalhar com a varinha (pé triturador) no recipiente.

⚠ Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 52

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. **A**

1 Depósito

- a Alojamento para lâmina universal / disco de suporte
- b Pontos de fixação para o suporte da engrenagem ●

2 Lâmina universal

3 Suporte da engrenagem

- a Canal de enchimento
- b Marcação ▼
- c Veio de acionamento

4 Calcador

5 Peças de encaixe para triturar

- a Peça de encaixe para cortar – grossa
- b Peça de encaixe para cortar – fina
- c Peça de encaixe para ralar
- d Peça de encaixe para raspar

6 Disco de suporte

- a Puxadores integrados

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. **A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 52

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Não adequado para a máquina de lavar loiça.
	Não mergulhar em líquidos nem colocar sob água corrente.
	Marca no suporte da engrenagem. Para colocar no recipiente, alinhar a marca com um ponto de fixação.

Acessório multifunções

O acessório multifunções pode ser utilizado com a lâmina universal ou com as peças de encaixe para triturar.

Atenção!

- Utilizar o acessório multifunções apenas no estado totalmente montado!
- Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.
- O acessório multifunções não é adequado para triturar alimentos muito duros (grãos de café, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

Recomendações relativas à velocidade

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

Lâmina universal

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

Utilização

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação. → **Tabela F**

⚠ Perigo de ferimentos!

- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Segurar a lâmina universal só pelo elemento de plástico.
- Nunca tocar no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador fornecido com o acessório.

→ Fig. C

1. Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho estável, lisa e limpa. Inserir a lâmina universal.

Importante: a lâmina tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente (Ⓢ) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível. Colocar o calcador no canal de enchimento.

Nota: se a colocação da tampa se revelar um pouco difícil, rodar ligeiramente o acoplamento de três abas na parte inferior do acessório e tentar novamente.

4. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
5. Ligar a ficha à tomada.
6. Segurar o aparelho base e o acessório multifunções. Premir a tecla Turbo (Ⓢ). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Processar os alimentos com a lâmina universal.
8. Quando a consistência desejada tiver sido alcançada, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
11. Retirar a lâmina.
12. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 52

Adicionar ingredientes:

- Soltar a tecla. Aguardar a imobilização do aparelho.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Colocar o calcador novamente e prosseguir com a preparação.

Peças de encaixe para triturar

Peça de encaixe para cortar – grossa

Para cortar fruta e legumes às rodelas grossas (p. ex. batatas para batatas gratinadas ou batatas salteadas, para cortar cenouras e pepinos).

Peça de encaixe para cortar – fina

Para cortar fruta e legumes às rodelas finas (p. ex. pepinos para salada de pepinos ou batatas e cenouras para chips de legumes).

Peça de encaixe para ralar

Para ralar queijo, maçãs e cenouras para saladas cruas.

Peça de encaixe para raspar

Para raspar batatas para fazer bolinhos de batata ou panquecas de batata. Para raspar cenouras.

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos!

- Nunca pegar nas lâminas afiadas nem nas arestas das peças de encaixe para triturar! Pegar nas peças de encaixe apenas pela peça de plástico.
- Nunca tocar no canal de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador fornecido com o acessório.

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação. → **Tabela 1**

Atenção!

Terminar o processamento e esvaziar o recipiente antes de os alimentos processados atingirem a parte inferior do disco de suporte.

Importante: ter em atenção a forma e a posição das peças de encaixe ao colocá-las no disco de suporte (→ **Fig. 3**). Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.

Notas:

- Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as peças de encaixe.
- A adequabilidade das peças de encaixe para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo) é limitada.

→ Fig. 3

1. Colocar a peça de encaixe pretendida no disco de suporte.
2. Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho estável, lisa e limpa. Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e colocá-lo.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente (↙) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
4. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
5. Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações. Ligar a ficha à tomada.
6. Segurar no aparelho base. Premir a tecla de ligação (Ⓛ). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Inserir os alimentos a preparar no canal de enchimento. Cortar previamente pedaços demasiado grandes. Empurrar os alimentos exclusivamente com o calcador fornecido com o acessório.
8. Quando o processamento estiver concluído ou se os alimentos preparados estiverem quase a atingir a parte inferior do disco de suporte, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
11. Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e retirá-lo.
12. Esvaziar o recipiente.

- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 52

Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

⚠ Perigo de ferimentos

Não tocar na lâmina universal nem nas lâminas das peças de encaixe para triturar com as mãos desprotegidas. Para limpar, pegar nas lâminas apenas pela peça de plástico e utilizar uma escova.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça.

Notas:

- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.
- Ao preparar, p. ex., cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 8**.

- Limpar o suporte da engrenagem apenas com um pano macio humedecido e secar.
- Virar o disco de suporte para pressionar as peças de encaixe para fora (→ **Fig. 8**).
- O recipiente, a lâmina universal, o disco de suporte e as peças de encaixe para triturar são resistentes à lavagem na máquina de lavar loiça.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM6S.... Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα, ανάλογα με τη συναρμολόγηση, είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες χρήσεις:

Μαχαίρι γενικής χρήσης: Για κοπή, πολτοποιήση, ανάμειξη, ζύμωμα, τεμαχισμό και για την παρασκευή σαλτσών και ανάμεικτων ποτών.

Ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού: Για ξύσιμο, τρίψιμο και κόψιμο τροφίμων.

Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού γενικής χρήσης πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού. Πιάνετε τα ένθετα εξαρτήματα μόνο από την άκρη. Προσέξτε τη μορφή και τη θέση κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.
- Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

⚠ Προσοχή!

- Μη βυθίσετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης σε υγρά ή μην το κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Το δοχείο δεν είναι κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων.
- Προσέχετε πάντοτε το μέγιστο ύψος πλήρωσης.
- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο.
- Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

➔ **Εικ. Ⓐ**

1 Δοχείο

- a Υποδοχή για το μαχαίρι γενικής χρήσης / δίσκο στήριξης
- b Σημεία στερέωσης για το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ●

2 Μαχαίρι γενικής χρήσης

3 Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης

- a Υποδοχή πλήρωσης
- b Μαρκάρισμα ▼
- c Κινητήριος άξονας

4 Εξάρτημα ώθησης

5 Ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού

- a Ένθετο εξάρτημα κοπής – χοντρό
- b Ένθετο εξάρτημα κοπής – ψιλό
- c Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος
- d Ένθετο εξάρτημα τριψίματος

6 Δίσκος στήριξης

- a Εσοχές λαβής

Πριν την πρώτη χρήση





Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
➔ **Εικ. Ⓐ**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Σύμβολα και μαρκάριαματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.
	Μην τα βυθίζετε σε υγρά ή μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Μαρκάριαμα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης. Για την τοποθέτηση πάνω στο δοχείο, ευθυγραμμίστε το μαρκάριαμα σ' ένα σημείο στερέωσης.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή τα ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού.

Προσοχή!

- Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!
- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ράπανα, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).

Συστάσεις για την ταχύτητα

4-8	Ένθετα εξαρτήματα κοπής
8-12	Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος και τριψίματος
Ⓣ	Μαχαίρι γενικής χρήσης

Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για τον τεμαχισμό κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Χρήση

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

→ Πίνακας 


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.

→ Εικ. 


- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια σταθερή, λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης.

Σημαντικό: Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται επίπεδα μέσα στο δοχείο.

- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο () και γυρίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στην υποδοχή πλήρωσης.

Υπόδειξη: Όταν η τοποθέτηση του καπακιού είναι κάπως δύσκολη, γυρίστε ελαφρά την σύνδεση τριών πτερυγίων στην κάτω πλευρά του επιθέματος και δοκιμάστε ξανά.

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
- Συνδέστε το φινι στην πρίζα.

6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα. Πατήστε το πλήκτρο Turbo . Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με το μαχαίρι γενικής χρήσης.
8. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Αφαιρέστε το μαχαίρι.
12. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Συμπλήρωση υλικών:

- Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.
- Τοποθετήστε ξανά το εξάρτημα ώθησης και συνεχίστε την εργασία.

Ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού

Ένθετο εξάρτημα κοπής – χοντρό

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες (π.χ. πατάτες για πατάτες ογκρατέν ή τηγανιτές πατάτες σε φέτες, για την κοπή καρότων και αγγουριών).

Ένθετο εξάρτημα κοπής – φιλό

Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε λεπτές φέτες (π.χ. αγγούρια για αγγουροσαλάτα ή πατάτες και καρότα για τσιπς από λαχανικά).

Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος

Για ξύσιμο τυριού, μήλων και καρότων για ωμές σαλάτες.

Ένθετο εξάρτημα τριψίματος

Για το τρίψιμο πατατών για μπαλάκια πατάτας ή πατατοκεφτέδες. Για τρίψιμο καρότων.

Χρήση

Κίνδυνος τραυματισμού!


- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού! Πιάνετε τα ένθετα εξαρτήματα μόνο από το πλαστικό μέρος.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

→ Πίνακας

Προσοχή!

Ολοκληρώστε την επεξεργασία και αδειάστε το δοχείο, προτού φτάσουν τα επεξεργασμένα τρόφιμα στην κάτω πλευρά του δίσκου στήριξης.

Σημαντικό: Προσέξτε το σχήμα και τη θέση των ένθετων εξαρτημάτων κατά την τοποθέτηση στο δίσκο στήριξης (→ **Εικ. **). Πιάνετε το δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής.

Υποδείξεις:

- Ο τεμαχισμός πολύ σκληρών τροφίμων (τυρί παρμεζάνα, σοκολάτα) δεν επιτρέπεται με τα ένθετα εξαρτήματα.
- Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσο, σέλινο, ραβέντι) τα ένθετα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο υπό ορισμένες περιπτώσεις.

→ **Εικ. D**

1. Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα στο δίσκο στήριξης.
2. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια σταθερή, λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας. Πιάστε το δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και τοποθετήστε τον.
3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο (☒) και γυρίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών. Συνδέστε το φως στην πρίζα.
6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (Ⓛ). Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης. Προηγουμένως τεμαχίστε τα πολύ μεγάλα κομμάτια. Σπρώχνετε τα υλικά μέσα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.
8. Όταν λήξει η επεξεργασία ή τα επεξεργασμένα τρόφιμα φτάσουν σχεδόν στην κάτω πλευρά του δίσκου στήριξης, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Πιάστε το δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και αφαιρέστε τον.
12. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε με γυμνά χέρια τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης / των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού. Για τον καθαρισμό πιάστε τες μόνο από το πλαστικό και χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη βυθίσετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης σε υγρά ή μην το κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το καθαρίσετε στο πλυντήριο πιάτων.

Υποδείξεις:

- Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος για παραμορφώσεις.
- Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου ή καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Στην **Εικ. E** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

- Σκουπίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μόνο με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε το.
- Αναποδογυρίστε το δίσκο στήριξης, για να πιέσετε έξω τα ένθετα εξαρτήματα (→ **Εικ. E**).
- Το δοχείο, το μαχαίρι γενικής χρήσης, ο δίσκο στήριξης και τα ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MSM6S... el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar çeşitli şekillerde birleştirilerek aşağıdaki işlemler için kullanılabilir:

Doğrama bıçağı: Kıyma, pürelleme, karıştırma, yoğurma, doğrama işlemleri için ve sos ve karışık içecekler hazırlamak için kullanılır.

Doğrama üniteleri: Besinlerin doğranması, kesilmesi ve rendelenmesi için kullanılır.

İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Yaralanma tehlikesi

- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Doğrama bıçağına çıplak el ile dokunmayınız. Doğrama bıçağının takılması ve çıkarılması için bıçağı sadece plastik kısımdan tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Keskin bıçakları ve parçalayıcı ünitelerin kenarlarını kesinlikle tutmayınız. Üniteleri sadece kenar yüzeylerinden kavrayınız. Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Tutucu diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı ile çalışırken, dişli düzeneğin mutlaka ana cihaz üzerine yerleştirilmiş ve döndürülerek sabitlenmiş olması gerekir.

Dikkat!

- Dişli düzeneği kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Hazne mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Her zaman azami dolum yüksekliğine dikkat ediniz.

- Dolum ağzında veya kapta yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, bıçak, kaşık gibi ile dolum ağzına veya kaba müdahale etmeyiniz.
- El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle haznenin içinde çalışmayınız.

⚠️ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 62*

EEE yönetmeliğine uygundur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim **A**

1 Kap

- a Doğrama bıçağı / tutucu disk bağlantı yeri
- b Dişli düzeneği ● için sabitleme noktaları

2 Doğrama bıçağı

3 Dişli düzeneği

- a Dolum ağzı
- b ▼ işareti
- c Tahrik ekseni

4 Tıkaç

5 Doğrama üniteleri

- a Dilimleme ünitesi – kalın
- b Dilimleme ünitesi – ince
- c Raspalama ünitesi
- d Doğrama ünitesi

6 Tutucu disk

- a Tutamak çukurları

İlk kullanımdan önce





Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 62*

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Dikkat! Dönen parçalar. Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız.
	Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Dişli düzeneği üzerindeki işaret. Hazne üzerine yerleştirmek içindir, sabitleme noktasındaki işaret ile hizalanmalıdır.

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı, doğrama bıçağı veya doğrama üniteleri ile birlikte kullanılabilir.

Dikkat!

- Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!
- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.

Önerilen hız değerleri

4-8	Kesme üniteleri
8-12	Raspalama ve doğrama ünitesi
Ⓜ	Doğrama bıçağı

Doğrama bıçağı

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanınız.

Kullanımı

Azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz. → **Tablo 1**

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

- Doğrama bıçağına çıplak el ile dokunmayınız. Doğrama bıçağını sadece plastik bölümünden tutunuz.
- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.

→ Resim 1

1. Hazneyi dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz. Doğrama bıçağını yerine takınız.

Önemli: Bıçak, hazne içine tam olarak oturmalıdır.

2. Doğranacak besinleri doldurunuz.
3. Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz (Ⓜ) ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Tıkaçı dolum ağzına yerleştiriniz.

Bilgi: Kapağın yerleştirilmesi biraz zor oluyorsa, kapağın alt tarafındaki üç kanatlı bağlantıyı hafifçe döndürünüz ve yeniden deneyiniz.

4. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
5. Elektrik fişini prize takınız.
6. Ana cihazı ve çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarını sabit tutunuz. Turbo tuşuna Ⓜ basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya deva eder.
7. Doğrama bıçağı ile besinleri işleyiniz.
8. İstenen kıvamı elde ettiğinizde tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünde çeviriniz ve çıkartınız.
11. Bıçağı çıkartınız.
12. Hazneyi boşaltınız.

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 62

Malzeme ilave edilmesi:

- Tuşu serbest bırakınız. Cihazın durmasını bekleyiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Tıkacı tekrar yerleştiriniz ve işlemeye devam ediniz.

Doğrama üniteleri

Dilimleme ünitesi – kalın

Sebzeleri ve meyveleri kalın dilimler halinde kesmek için (örn. patates graten veya kızarmış patates için patates, havuç ve salatalık kesmek için).

Dilimleme ünitesi – ince

Sebzeleri ve meyveleri ince dilimler halinde kesmek için (örn. salatalık salatası için salatalık ve sebze cipsi için havuç).

Raspalama ünitesi

Peynir, elma ve çiğ salatalar için havuç rasplamak için.

Doğrama ünitesi

Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates doğramak için. Havuç doğramak için.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Keskin bıçakları ve parçalayıcı ünitelerin kenarlarını kesinlikle tutmayınız! Üniteleri sadece plastik kısımlarından tutunuz.
- Dolum ağızını kesinlikle tutmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkacı kullanınız.

Azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz. → **Tablo 1**

Dikkat!

İşlenen malzemeler tutucu diskin alt tarafına ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

Önemli: Üniteleri tutucu diske takarken şekline ve konumuna dikkat ediniz (→ **Resim 3**). Tutucu diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

Bilgiler:

- Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çokolata) üniteleri ile doğranması yasaktır.
- Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk ünitelerinin uygunluğu sınırlı seviyededir.

→ Resim 1

1. İsteddiğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz.
2. Hazneyi dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz. Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve yerleştiriniz.
3. Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz (↕) ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünün tersine çeviriniz.
4. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
5. İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız. Elektrik fişini prize takınız.
6. Ana cihazı sabit tutunuz. Açma tuşuna ① basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya deva eder.
7. İşlenecek besinleri dolum ağızından doldurunuz. Çok büyük parçaları öncesinde küçük parçalara ayırınız. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkacı kullanınız.
8. İşleme tamamlandığında veya işlenen malzemeler tutucu diskin alt tarafına ulaştığında tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünde çeviriniz ve çıkartınız.
11. Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çıkartınız.
12. Hazneyi boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 62

Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

Yaralanma tehlikesi

Doğrama bıçağına / parçalayıcı ünitelere çıplak el ile dokunmayınız. Temizlemek için sadece plastik kısımdan tutunuz ve bir fırça kullanınız.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Dişli düzeneği kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Bilgiler:

- Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.
- Örneğin Kırmızı lahana veya havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Resim 3 üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

- Dişli düzeneği sadece yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
- Üniteleri çıkartmak için tutucu disk tersine çeviriniz (→ **Resim 3**).
- Hazne, doğrama bıçağı, tutucu disk ve doğrama üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Wyposażenie jest przeznaczone do blendera MSM6S....
Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi
blendera.**

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka, w zależności od zamontowanego wyposażenia,
jest przeznaczona do:

Uniwersalny nóż: do siekania, przecierania, miksowania,
zagniatania, rozdrabniania oraz do przygotowania sosów i napojów
miksowanych.

Wkładki do rozdrabniania: do rozdrabniania, tarcia i cięcia
produktów spożywczych.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą
zawierać twardych części (np. kości). Przystawki nie wolno używać
do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża uniwersalnego chwytać go tylko za tworzywo sztuczne. Do czyszczenia używać szczotki.
- Nigdy nie chwytać za ostre noże oraz krawędzie wkładek do rozdrabniania. Wkładki chwytać tylko za brzeg. Zwracać uwagę na kształt i położenie przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Do czyszczenia używać szczotki.
- Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie korpusu urządzenia tylko z nałożoną i mocno przykręconą nasadką z przekładnią.

Uwaga!

- Nasadki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.
- Zawsze zwracać uwagę na maksymalną wysokość napełnienia.

- Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w pojemniku nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).
- Pojemnika nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą).

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ Rysunek


- 1 **Pojemnik**
 - a Mocowanie noża uniwersalnego / nośnika wkładek
 - b Punkty mocowania nasadki z przekładnią ●
- 2 **Nóż uniwersalny**
- 3 **Nasadka z przekładnią**
 - a Otwór do napełniania
 - b Oznaczenie ▼
 - c Wał napędowy
- 4 **Popychacz**
- 5 **Wkładki do rozdrabniania**
 - a Wkładka do cięcia – grubo
 - b Wkładka do cięcia – drobno
 - c Wkładka do drobnego tarcia
 - d Wkładka do przecierania
- 6 **Nośnik wkładek**
 - a Wgłębienia do chwytania

Przed pierwszym użyciem





Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń. → Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nie nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.
	Nie zanurzać w płynach, nie myć pod bieżącą wodą.
	Oznaczenie na nasadce z przekładnią. Ustawiając na pojemniku zgrać oznaczenie z punktem mocowania.

Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna może być używana z uniwersalnym nożem oraz wkładkami do rozdrabniania.

Uwaga!

- Przystawki wielofunkcyjnej używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym!
- Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.
- Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziaren kawy, rzodkwi, orzechów muszkatowych) i mrożonek (owoców itp.).

Zalecane prędkości

4-8	Przystawki do szatkowania
8-12	Przystawka i wkładka do tarcia
Ⓜ	Nóż uniwersalny

Nóż uniwersalny

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Stosowanie

Koniecznienie przestrzegać czasu rozdrabniania i maksymalnej ilości produktów. → **Tabela 1**

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za tworzywo sztuczne.
- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

→ Rysunek 1

1. Umieścić pojemnik na stabilnej, gładkiej i czystej powierzchni. Włożyć nóż uniwersalny.

Ważne: nóż musi być prosto osadzony w pojemniku.

2. Włożyć produkty.
3. Ustawić nasadkę z przekładnią na pojemniku (▼) i obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania. Włożyć popychacz w otwór do napełniania.

Wskazówka: jeżeli założenie pokrywy jest utrudnione, to obrócić nieco skrzydełka sprzęgła na spodzie nasadki i ponowić próbę.

4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
 5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
 6. Chwycić korpus urządzenia i przystawkę wielofunkcyjną. Nacisnąć przycisk Turbo Ⓜ. Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk.
 7. Zmiksować produkty za pomocą uniwersalnego noża.
 8. Gdy osiągnię się wymaganą konsystencję, zwolnić przycisk. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć korpus urządzenia.
 10. Obrócić nasadkę z przekładnią zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
 11. Wyjąć nóż.
 12. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67
- Dodawanie składników:**
- Zwolnić przycisk. Odczekać do zatrzymania się urządzenia.
 - Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsupowy.
 - Włożyć ponownie popychacz i dalej miksować.

Wkładki do rozdrabniania

Wkładka do cięcia – grubo

Do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki (np. przygotowanie ziemniaków zapiekanych lub pieczonych, cięcie marchwi i ogórków).

Wkładka do cięcia – drobno

Do cięcia owoców i warzyw na cienkie plasterki (np. ogórków na mizerię lub ziemniaków i marchwi na chipsy warzywne).

Wkładka do drobnego tarcia

Do tarcia sera, jabłek i marchwi na surówki.

Wkładka do przecierania

Do tarcia ziemniaków na pyzy lub placki ziemniaczane. Do tarcia marchwi.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie chwytać za ostre noże oraz krawędzie wkładek do rozdrabniania! Wkładki należy chwytać tylko za element z tworzywa sztucznego.
- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania produktów używać wyłącznie dostarczonego popychacza.

Koniecznien przestrzegać czasu rozdrabniania i maksymalnej ilości produktów. → **Tabela F**

Uwaga!



Zakończyć miksowanie i opróżnić pojemnik zanim przetwarzane produkty osiągną spód nośnika wkładek.

Ważne: zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik (→ **Rysunek B**). Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Wskazówki:

- Rozdrabnianie wkładkami bardzo twardych produktów (sera Parmesan, czekolady) jest niedozwolone.
- Wkładki mają tylko ograniczone zastosowanie do przetwarzania włóknistych produktów (pora, selera, rabarbaru).

→ Rysunek D

1. Nasadzić wybraną wkładkę na nośnik wkładek.
2. Umieścić pojemnik na stabilnej, gładkiej i czystej powierzchni. Nośnik wkładek chwycić we wgłębieniach i włożyć.
3. Ustawić nasadkę z przekładnią na pojemniku () i obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania.
4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Trzymać mocno korpus urządzenia. Nacisnąć przycisk włącznika . Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk.
7. Wprowadzić do otworu produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Większe kawałki wcześniej podzielić. Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
8. Zwolnić przycisk, gdy miksowanie jest zakończone lub przetwarzane produkty osiągną spód nośnika wkładek. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć korpus urządzenia.
10. Obrócić nasadkę z przekładnią zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
11. Nośnik wkładek chwycić we wgłębieniach i wyjąć.
12. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

Niebezpieczeństwo zranienia


Nie dotykać gołymi rękoma ostrza noża uniwersalnego / wkładek do rozdrabniania. W celu czyszczenia chwycić je tylko za tworzywo sztuczne i używać szczotki.


Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nasadki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Wskazówki:

- Nie należy ścisnąć elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
- Podczas przetwarzania np. czerwonej kapusty lub marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Na **rysunku ** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

- Wytrzeć nasadkę z przekładnią tylko miękką, wilgotną szmatką i wysuszyć.
- Odwrócić nośnik wkładek, aby wypchnąć wkładki (→ **Rysunek **).
- Pojemnik, uniwersalny nóż, nośnik wkładek oraz wkładki do rozdrabniania można myć w zmywarce do naczyń.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

**Це приладдя призначено для ручного блендера MSM6S....
Дотримуйтесь інструкції з використання ручного блендера.**

Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами.

Використовуйте тільки сумісні деталі.

Залежно від варіанта компонування це приладдя підходить для таких цілей:

Універсальний ніж: для січення, перемішування, змішування, подрібнення та приготування пюре, соусів і коктейлів.

Подрібнювальні вставки: для шаткування, натирання та нарізання продуктів.

З перероблюваних продуктів потрібно видалити тверді частки (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування

- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Установлюючи та виймаючи універсальний ніж, його слід тримати лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.
- Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки подрібнювальних вставок. Беріть вставки тільки за краї. Вставляючи вставку в диск-тримач, ураховуйте її форму та розташування. Для очищення використовуйте щітку.
- Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.
- Працюючи з багатофункціональним приладдям, основний блок приладу можна вмикати тільки з установленою та міцно закрученою редукторною насадкою.

Увага!

- Категорично заборонено занурювати редукторну насадку в рідини, тримати її під проточною водою та мити в посудомийній машині.
- Посудина не придатна для використання в мікрохвильовій печі.
- Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення.

- Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в посудині не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж або ложку) в горловину або посудину.
- Ніколи не переробляйте продукти ручним блендером (ніжкою блендера) у посудині.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «Чищення та догляд» див. стор. 72

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ Малюнок **A**

1 Посудина

- a Кріплення для універсального ножа / диск-тримач
- b Точки кріплення редукторної насадки ●

2 Універсальний ніж

3 Редукторна насадка

- a Горловина
- b Позначка ▼
- c Вал привода

4 Штовхач

5 Подрібнювальні вставки

- a Вставка для грубого нарізання
- b Вставка для дрібного нарізання
- c Вставка для шаткування
- d Вставка для тертя

6 Диск-тримач

- a Ручки-заглиблення

Перед першим використанням




Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → Малюнок **A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 72

Символи та позначки

Символ	Значення
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Миття в посудомийній машині не дозволяється.
	Не можна занурювати в рідини або тримати під проточною водою.
	Позначка на редукторній насадці. Для встановлення на посудину; позначку слід вирівняти за точкою кріплення.

Багатофункціональне приладдя

Багатофункціональне приладдя можна використовувати з універсальним ножем або подрібнювальними вставками.

Увага!

- Багатофункціональне приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані!
- Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.
- Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).

Рекомендована швидкість

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

Універсальний ніж

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

Застосування

У жодному разі не можна перевищувати вказану максимальну кількість продуктів і тривалість переробки. → **Таблиця F**

⚠ Небезпека травмування!

- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасову частину.
- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.

→ Малюнок G

1. Поставте посудину на стійку, рівну та чисту робочу поверхню. Вставте універсальний ніж.

Важливо: ніж у посудині має бути розташовано прямо.
 2. Завантажте продукти.
 3. Установіть на посудину редукторну насадку (▼) і поверніть насадку проти годинникової стрілки, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком. Вставте штовхач у горловину.

Вказівка: якщо, встановлюючи кришку, ви відчули певний опір, трохи поверніть трилопатевий з'єднувальний елемент знизу насадки та спробуйте знову.
 4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
 5. Вставте штепсельну вилку в розетку.
 6. Притримуйте основний блок приладу. Натисніть кнопку турборежиму Ⓣ. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
 7. Переробіть продукти універсальним ножем.
 8. Після досягнення бажаної консистенції відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
 10. Поверніть редукторну насадку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
 11. Вийміть ніж.
 12. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 72
- ### Додавання інгредієнтів
- Відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинки приладу.
 - Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.
 - Знову вставте штовхач і продовжуйте роботу.

Подрібнювальні вставки

Вставка для грубого нарізання

Для нарізання фруктів і овочів товстими скибками (наприклад, картоплі для запікання або смаження, моркви й огірків).

Вставка для дрібного нарізання

Для нарізання фруктів і овочів тонкими скибками (наприклад, огірків для салату або картоплі й моркви для чипсів).

Вставка для шаткування

Для шаткування твердого сиру, яблука і моркви в процесі приготування салатів із сирих інгредієнтів.

Вставка для тертя

Для натирання картоплі в процесі приготування галушок чи дерунів.
Для натирання моркви.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

- Ніколи не беріться за гострі ножі та крайки подрібнювальних вставок!
Беріть вставки лише за пластмасову частину.
- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.

У жодному разі не можна перевищувати вказану максимальну кількість продуктів і тривалість переробки. ➔ **Таблиця 3**

Увага!

Завершуйте переробку та спорожнюйте посудину до того, як перероблені продукти досягнуть нижнього боку диска-тримача.

Важливо: вставляючи вставку в диск-тримач, ураховуйте її форму та розташування (➔ **Малюнок 3**). Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.

Вказівки

- Вставки не можна використовувати для подрібнення дуже твердих продуктів (сиру пармезан, шоколаду тощо).
- Вставки придатні для переробки волокнистих продуктів (цибулі-порею, селери, ревеню) лише за певних умов.

➔ **Малюнок 4**

1. Вставте потрібну вставку в диск-тримач.
2. Поставте посудину на стійку, рівну та чисту робочу поверхню. Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та встановіть на місце.
3. Установіть на посудину редукторну насадку (⊖) і поверніть насадку проти годинникової стрілки, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою відповідного регулятора. Вставте штепсельну вилку в розетку.
6. Притримуйте основний блок приладу. Натисніть кнопку ввімкнення ①. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Завантажте перероблювані продукти в горловину. Завеликі шматки слід заздалегідь подрібнити. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.
8. Відпустіть кнопку, коли завершите переробку або перероблювані продукти сягнуть нижнього боку диска-тримача. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.

10. Поверніть редукторну насадку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
11. Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та вийміть його.
12. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 72

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

Небезпека травмування

Заборонено торкатися лез універсального ножа / подрібнювальних вставок голими руками. Для чищення їх можна брати лише за пластмасові частини; чистити їх слід за допомогою щітки.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Категорично заборонено занурювати редукторну насадку в рідини, тримати її під проточною водою та мити в посудомийній машині.

Вказівки

- Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.
- Під час переробки таких продуктів, як червона капуста або морква, на елементах із пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

На **малюнку 9** показано, як чистити окремі деталі.

- Протріть редукторну вставку вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.
- Переверніть диск-тримач, щоб витиснути вставки (→ **Малюнок 9**).
- Посудину, універсальний ніж, диск-тримач і подрібнювальні вставки можна мити в посудомийній машині.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6S.... Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

Универсальный нож: для рубки, приготовления пюре, смешивания, замешивания, измельчения и приготовления соусов и коктейлей.

Измельчительные насадки: для шинковки, перетирания и резки продуктов.

Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Вставляя и снимая, универсальный нож брать только за пластмассовую часть. Для очистки использовать щетку.
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев измельчительных насадок. Насадки брать только за края. При установке в диск для крепления насадок принять во внимание их форму и положение. Для очистки использовать щетку.
- Диск для крепления насадок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Принадлежность устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- При работе с многофункциональными принадлежностями основной блок разрешается включать только с установленным и плотно привинченным редуктором.

⚠ Внимание!

- Ни в коем случае не погружайте редуктор в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине.
- Контейнер не пригоден для использования в микроволновой печи.
- Всегда соблюдайте максимальную высоту загрузки.
- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в контейнере не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в контейнере.
- Ни в коем случае не использовать погружной блендер (ножку блендера) в контейнере.

⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок **А**

1 Контейнер

- a Установочная опора универсального ножа / диска для крепления насадок
- b Точки крепления редуктора ●

2 Универсальный нож

3 Редуктор

- a Загрузочный патрубок
- b Метка ▼
- c Приводная ось

4 Толкатель

5 Измельчительные насадки

- a Насадка для крупной резки
- b Насадка для мелкой резки
- c Насадка для шинковки
- d Насадка-терка

6 Диск для крепления насадок

- a Ручки-желобки

Перед первым использованием




Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений. → Рисунок **А**
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Символы и метки

Символ	Значение
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Не годится для мытья в посудомоечной машине.
	Не погружайте в жидкости и не держите под струей воды.
	Метка на редукторе. При установке на контейнер совместите метку с одной из точек крепления.


Многофункциональная принадлежность

Многофункциональную принадлежность можно использовать вместе с универсальным ножом или с измельчительными насадками.

Внимание!

- Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!
- Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.
- Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

Рекомендации по установке скорости

4-8	Режущие насадки
8-12	Насадка для шинковки и насадка-терка
	Универсальный нож

Универсальный нож

Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Применение

Обязательно соблюдайте указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки. → **Таблица 6**


Не исключена опасность травмирования!

- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть.
- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Для подталкивания следует пользоваться только имеющимся в комплекте толкателем.


→ Рисунок 6

1. Поставить контейнер на прочную, гладкую и чистую рабочую поверхность. Вставить универсальный нож.

Важно. Нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузить продукты.
3. Установить редуктор на контейнер () и повернуть против часовой стрелки до фиксации со щелчком. Вставить толкатель в загрузочный патрубок.

Указание. Если при установке крышки имеет место тугий ход, немного повернуть трехлопастную муфту с нижней стороны насадки и повторить попытку.

4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.
5. Вставить штепсельную вилку в розетку.
6. Придерживать основной блок и многофункциональную принадлежность. Нажать турбо-кнопку . Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.

7. Пользуясь универсальным ножом, переработать продукты.
8. После того, как будет достигнута нужная консистенция, отпустить кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.
10. Повернуть редуктор по часовой стрелке и снять его.
11. Вынуть нож.
12. Опорожнить контейнер.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Добавление ингредиентов

- Отпустить кнопку. Дождаться полной остановки прибора.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Снова вставить толкатель и продолжить переработку.

Измельчительные насадки

Насадка для крупной резки

Для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками (например, картофеля для картофельного gratenа или жареного картофеля, для резки моркови и огурцов).

Насадка для мелкой резки

Для нарезания фруктов и овощей тонкими ломтиками (например, огурцов для салата или картофеля и моркови для овощных чипсов).

Насадка для шинковки

Для шинковки сыра, яблок и моркови при приготовлении салатов.

Насадка-терка

Для натирания картофеля для dranиков или картофельных оладий. Для натирания моркови.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев измельчительных насадок. Насадки брать только за пластмассовую часть.
- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубков. Для подталкивания следует пользоваться только имеющимся в комплекте толкателем.

Обязательно соблюдайте указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки. → **Таблица 1**

Внимание!

Закончите переработку и опорожните контейнер до того, как перерабатываемые продукты достигнут нижней стороны диска для крепления насадок.

Важно. При установке в диск для крепления насадок принять во внимание форму и положение насадок (→ **рисунок 1**). Диск для крепления насадок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

Указания

- Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью насадок не допускается.
- Насадки лишь условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревень).

→ Рисунок 1

1. Вставить нужную насадку в диск для крепления насадок.
2. Поставить контейнер на прочную, гладкую и чистую рабочую поверхность. Взять диск для крепления насадок за выемки для захвата и вставить его.
3. Установить редуктор на контейнер (→ **рисунок 2**) и повернуть против часовой стрелки до фиксации со щелчком.
4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.

5. Установить нужное число оборотов с помощью регулятора числа оборотов. Вставить штепсельную вилку в розетку.
6. Придерживать основной блок. Нажать кнопку включения ①. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
7. Загрузите перерабатываемые продукты в загрузочный ствол. Предварительно измельчите крупные куски. Для подталкивания пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем.
8. После окончания переработки, или когда перерабатываемые продукты почти достигнут нижней стороны диска для крепления насадок, отпустить кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.
10. Повернуть редуктор по часовой стрелке и снять его.
11. Взять диск для крепления насадок за ручки-желобки и вынуть его.
12. Опорожнить контейнер.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

⚠ Не исключена опасность травмирования

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа / измельчительных насадок. Для очистки браться только за пластмассовую часть и использовать щетку.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не погружайте редуктор в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине.

Указания

- Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.
- При переработке, например, краснокочанной капусты или моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

На **рисунке 13** показано, как очистить отдельные части прибора.

- Протереть редуктор только мягкой влажной тканью и высушить его.
- Перевернуть диск для крепления насадок, чтобы выдавить насадки (→ **рисунок 13**).
- Контейнер, универсальный нож, диск для крепления насадок и измельчительные насадки можно мыть в посудомоечной машине.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / ولائج التقطيع بيديك مجردتين. ولتنظيفها امسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

إرشادات:

- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.
- عند التعامل مثلاً مع الكرنب الأحمر أو الجزر، تحدث تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

في الصورة [B] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

- امسح قاعدة مجموعة التروس فقط بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- قم بلف القرص الحامل لاستخراج اللائج (← الصورة [B]).
- يمكن غسل الحاوية والسكين المتنوعة الاستخدام والقرص الحامل ولائج التقطيع في غسالة الأواني.

تنبيه هام!

أنهي العمل وأفرغ الحاوية قبل وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الجانب السفلي للقرص الحامل.

هام: يجب مراعاة شكل ووضع اللائج عند التركيب في القرص الحامل (← الصورة [B]). يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك.

إرشادات:

- لا يُسمح باستخدام اللائج لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جبن البارميزان والشوكولاتة).
- اللائج صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

← الصورة [D]

- 1 قم بتركيب اللائج المرغوبة في القرص الحامل.
- 2 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإدخاله.
- 3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية (-) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 5 اضبط عدد اللغات المرغوب عن طريق منظم عدد اللغات. أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- 6 تثبت الجهاز الرئيسي. اضغط زر التشغيل ①.
- 7 يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في فوهة التعبئة. قم بتفتيت القطع الكبيرة أولاً. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
- 8 عند انتهاء العمل أو اقتراب وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الجانب السفلي للقرص الحامل، فأتارك الزرار. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 10 أدر قاعدة مجموعة التروس في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 11 أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإخراجه.
- 12 قم بتفريغ الحاوية.

السكين المتنوعة الاستخدام

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

الاستخدام

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد. ← الجدول F

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من الجزء البلاستيكي.
- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

← الصورة C

1 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. يتم تركيب السكين المتنوعة الاستخدام.

هام: ينبغي أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.

2 ضع المواد الغذائية.

3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية (▼) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع. أدخل الكباس في أنبوب الملاء.

ملحوظة: عندما يصعب عليك تركيب الغطاء، فقم بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلاً، ثم حاول مجدداً.

4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.

5 أدخل قابس الجهاز في المقبس.

6 تثبت الجهاز الأساسي والملحق المتعدد الوظائف. اضغط على زر تربو (7). يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.

7 قم بإعداد الطعام باستخدام السكين المتنوعة الاستخدام.

8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابض الكهربائي.

9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.

10 أدر قاعدة مجموعة التروس في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

11 أخرج السكين.

12 قم بتفريغ الحاوية.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

إضافة المكونات:

- اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
- أخرج الكباس ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أعد إدخال الكباس وواصل العمل.

ولائج التقطيع

وليجة تقطيع - خشن

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة (مثلاً لتقطيع البطاطس لعمل شرائح البطاطس أو البطاطس المحمرة، ولتقطيع الجزر والخيار).

وليجة تقطيع - ناعم

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح رفيعة (مثلاً لتقطيع الخيار لإعداد سلطة خيار أو لتقطيع البطاطس والجزر لإعداد شرائح خضروات).

وليجة البشر

لبشر الجبن والتفاح والجزر لإعداد السلطة النيئة.

وليجة الفك

لفرك البطاطس لإعداد الكبة أو فطائر البطاطس. لفرك الجزر.

الاستخدام





⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع! لا تمسك الولائج إلا من الجزء البلاستيكي.
- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد

الإعداد. ← الجدول F

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملم.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يحظر الغمر في سائل، أو الوضع تحت ماء جاري.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. للتركيب على الحاوية قم بتوجيه العلامة على موضع تثبيت.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يمكن استخدامه مع السكين المتنوعة الاستخدام أو مع ولائح التقطيع.

تنبيه هام!

- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- ویراعی أن الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

توصيات السرعة

4-8	ولائح تقطيع
8-12	وليجة بشر وتقسير
Ⓣ	السكين المتنوعة الاستخدام

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 الحاوية

a مركز للسكين المتنوع الاستخدام / قرص حامل

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

2 السكين المتنوعة الاستخدام

3 قاعدة مجموعة التروس

a أنبوب الملم

b العلامة ▼

c محور الدفع

4 الكباس

5 ولائح التقطيع

a وليجة تقطيع - خشن

b وليجة تقطيع - ناعم

c وليجة البشر

d وليجة الفك

6 قرص حامل

a فتحات الإمساك

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط... **MSM6S**.
يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.
هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

السكين المتنوعة الاستخدام: للفرم، وإعداد البوريه، والخلط، والعجن، والتقطيع، وإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.

ولائج التقطيع: صالحة لبشر وتقسير وتقطيع مواد غذائية.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان**⚠️ خطر حدوث إصابات**

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الماء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع. لا تمسك الولائج إلا من الحافة. يجب مراعاة الشكل والوضع عند التركيب في القرص الحامل. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.
- عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما تكون قاعدة مجموعة التروس مركبة عليه ومربوطة بإحكام.


⚠️ تنبيه هام!

- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.
- الحاوية غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- راعي دائماً الحد الأقصى لارتفاع الماء.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الماء أو في الحاوية. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الماء أو في الحاوية.
- لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل الحاوية.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

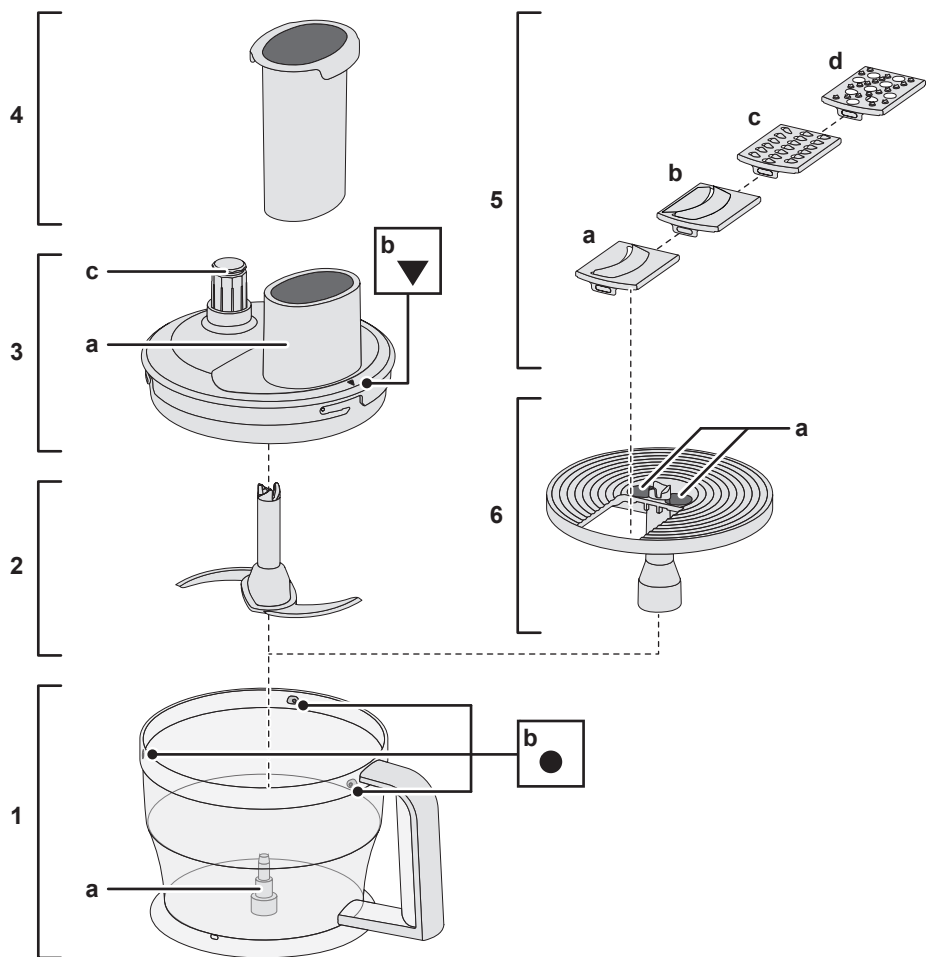
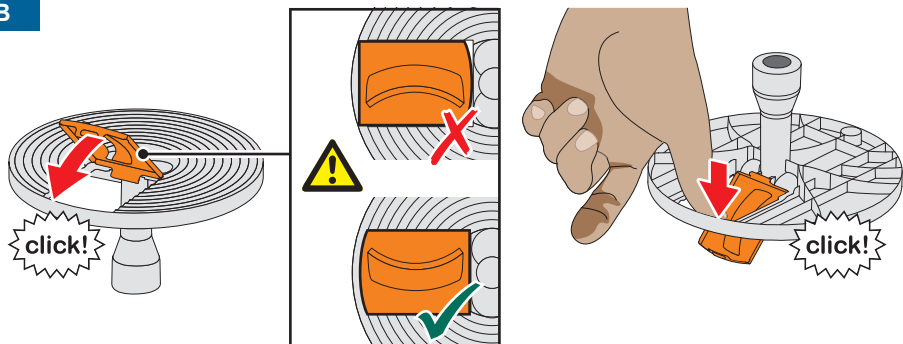
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



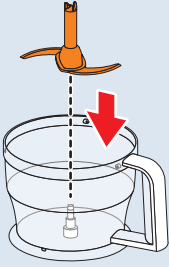
8001058613

970502

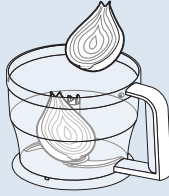
A**B**

C

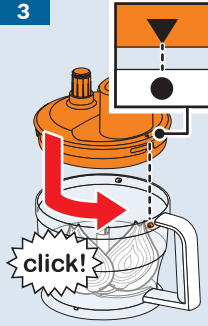
1



2



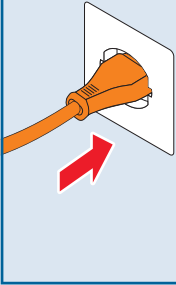
3



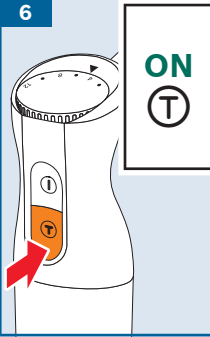
4



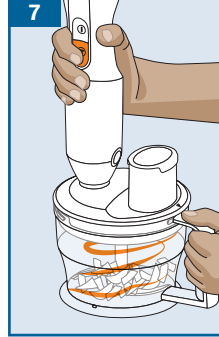
5



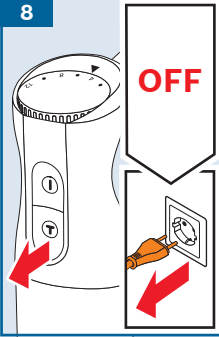
6



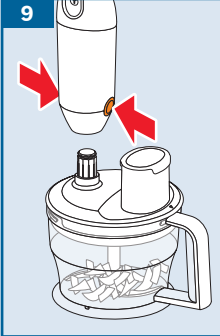
7



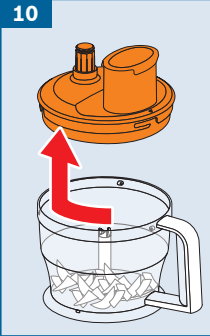
8



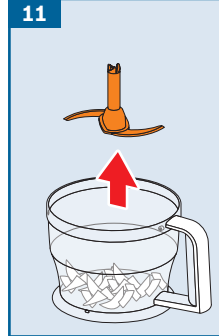
9



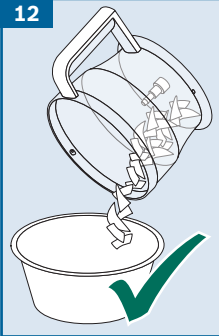
10

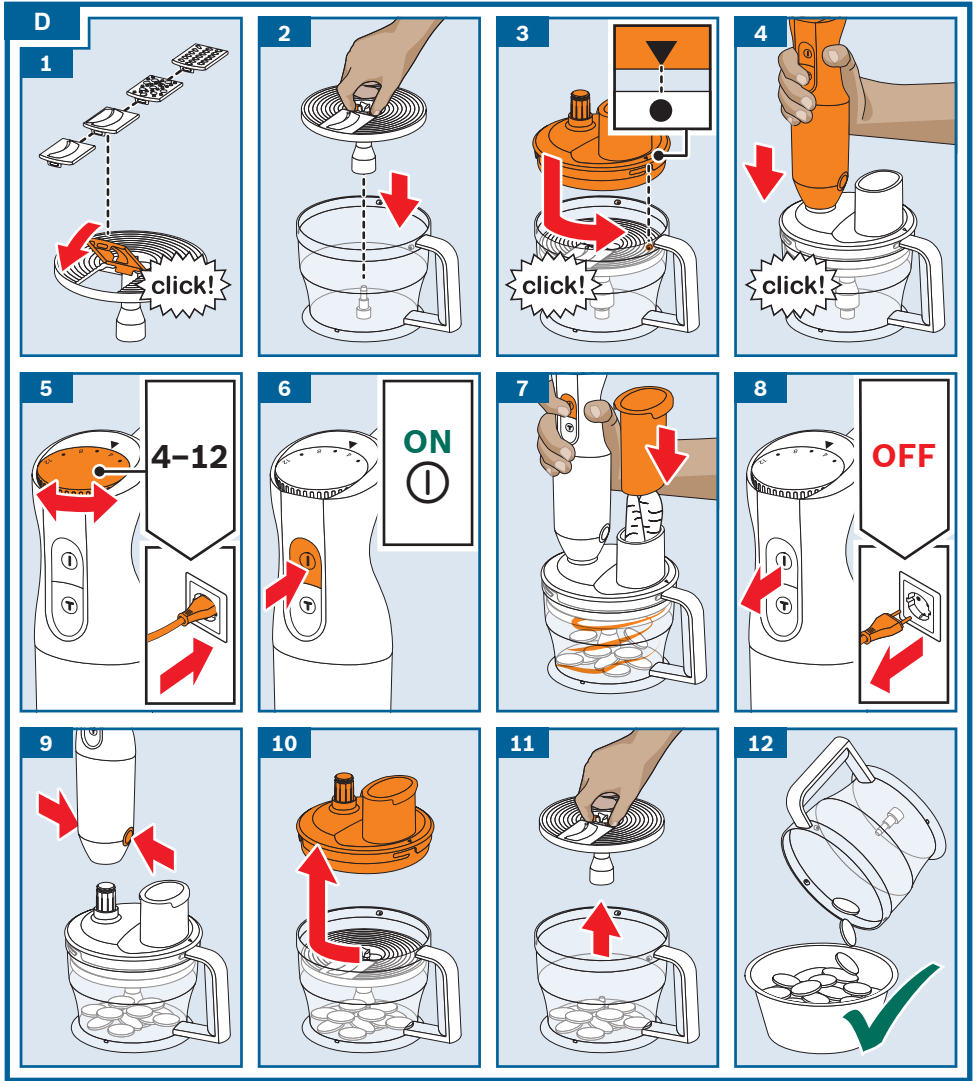


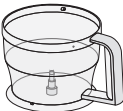

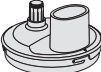






11
































12





E						
	✓	⚠ X	✓	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	⚠ X	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X	✓	✓	✓

F

		 (max)								
	→	 (1 cm)	250 g (350 g)	25-30 s	✓				Ⓣ	
	→	 (2 cm)	200 g (250 g)	30-70 s	✓				Ⓣ	
	→		300 g (500 g)			✓			Ⓣ	8-12
	→		250 g (350 g)	5-10 x 2 s	✓				Ⓣ	
	→		15 g (20 g)	4-7 x 2 s	✓				Ⓣ	
	→		10 x (20 x)	3-8 x 1 s	✓				Ⓣ	
	→		350 g (500 g)			✓			Ⓣ	8-12
	→		300 g (300 g)			✓	✓	✓	Ⓣ	4-8 / 8-12
	→		250 g (500 g)	6-15 x 4 s	✓				Ⓣ	
			350 g (500 g)			✓			Ⓣ	4-8
			350 g (500 g)			✓	✓		Ⓣ	4-8 / 8-12