

MSM 7...



BOSCH

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

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

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM7... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

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

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

Einige unserer Stabmixer sind mit einer energiesparenden Microprozessor-Steuerung ausgestattet. Sie passt die Motorleistung laufend an das zu verarbeitende Lebensmittel an. Bei der Verwendung des Universalzerkleinerers ist es dabei möglich, dass während der Arbeit diese Leistungsanpassung in Form einer leicht schwankenden Drehzahl bemerkt wird.

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Universalzerkleinerer
- 2 Messer
- 3 Aufsatz
- 4 Deckel

Sicherheitshinweise

 **Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!**

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

Wichtig!

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

Bedienen

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

Achtung!

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

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

Bild B

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

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

Schneebeesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

5 Getriebevorsatz

6 Schneebeesen

Wichtig!

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

Bedienen

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

Achtung!

Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

Bild C

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

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebesens vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Der Schneebesens kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

This accessory is designed for the hand blender MSM7... Follow the operating instructions for the hand blender.

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

Some of our hand blenders feature an energy-saving microprocessor control. It adjusts the motor power continuously to the food which is to be processed. When the universal cutter is being used, this power adjustment may be noticed as a slightly fluctuating speed during operation.


Universal cutter

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

- 1 Universal cutter**
- 2 Blade**
- 3 Attachment**
- 4 Lid**

Safety Information

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

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

Important!

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

Operating the appliance

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities in the table (Fig. D).

Warning!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. B

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Release the On button after processing.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

After using the appliance/Cleaning**Warning!**

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

- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A**5 Gear attachment****6 Whisk****Important!**

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

Operating the appliance

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

Caution!

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

Fig. C

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

After using the appliance/Cleaning**Warning!**

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

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

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM7... Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

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

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

Certains de nos mixeurs plongeants sont équipés d'une commande à microprocesseur destinée à économiser de l'énergie. Elle adapte en permanence la puissance du moteur au produit alimentaire à traiter. Lorsque vous utilisez le broyeur universel, il se peut, pendant le travail, que l'adaptation de la puissance se manifeste sous la forme d'une légère variation de vitesse.

Broyeur universel

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 Broyeur universel
- 2 Lame
- 3 L'élément superposé
- 4 Couvercle

Consignes de sécurité

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

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

Important !

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

Utilisation

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

Respectez impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau

(Figure D).

Attention !

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

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

Figure B

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur l'accessoire puis faites-le encocher.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Après le travail / Nettoyage

Attention !

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

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer l'élément superposé avec un essuie-tout humide.

Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

5 Embout démultiplicateur

6 Fouet

Important !

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

Utilisation

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

Attention !

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

Figure C

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

Après le travail / Nettoyage

Attention !

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

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM7.. Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso. A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti. Alcuni dei nostri frullatori ad immersione sono dotati di un comando a microprocessore a risparmio energetico. Esso adegua continuamente la potenza del motore all'alimento da lavorare. Nell'uso del mini tritatutto a questo proposito è possibile che durante il lavoro questo adeguamento di potenza sia avvertito in forma di una velocità leggermente oscillante.


Mini tritatutto

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

- 1 Mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio

Istruzioni di sicurezza

 **Pericolo di ferite da lama tagliente/ motore in rotazione!**

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spazzola. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

Importante!

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

Uso

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

Attenzione!

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

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

Figura B

- Mettere il mini tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Dopo il lavoro/Pulizia**Attenzione!**

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

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Frusta per montare

Aprire le pagine con le figure.

Figura A**5 Adattatore ingranaggio****6 Frusta per montare****Importante!**

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

Uso

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

Attenzione!

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

Figura C

- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro/Pulizia**Attenzione!**

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

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.
- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM7. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

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

Enkele van onze staafmixers hebben een energiebesparende microprocessorbesturing. Deze past het motorvermogen continu aan aan het levensmiddel dat wordt verwerkt. Bij gebruik van de universele fijnsnijder is het hierdoor mogelijk dat de vermogensaanpassing merkbaar is door lichte schommelingen in het toerental tijdens het snijden.

Allessnijder

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

Afb. A

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

Veiligheidsvoorschriften



Verwondingsgevaar door scherp mes/ roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allessnijder grijpen.

Het mes niet met blote handen reinigen.

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

Belangrijk!

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

Bedienen

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

Attentie!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

Afb. B

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Het basisapparaat en de allessnijder vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Na het werk/Reinigen

Attentie!

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

- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allessnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het opzetstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Eiwitklopper

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

Afb. A

5 Aandrijfhulpstuk

6 Eiwitklopper

Belangrijk!

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

Bedienen

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

Attentie!

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

Afb. C

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhelpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhelpstuk steken en vastklikken.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na het werk/reinigen

Attentie!

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

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

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM7.. Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet.

Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.

Nogle af vores stavblendere er udstyret med en energibesparende mikroprocessor-styring. Den tilpasser løbende motorydelsen til de fødevarer, der skal blandes. Når minihakkeren bruges, er det muligt, at denne ydelsestilpasning mærkes i form af et let svingende omdrejningstal under arbejdet.


Minihakker

Fold billedsiderne ud.

Billede A

- 1 Minihakker
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Låg

Sikkerhedsanvisninger

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

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

Vigtigt!

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

Betjening

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

Pas på!

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

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

Billede B

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt motorenheden på påsatsen og hold fast på den under hakkearbejdet.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i motorenheden og minihakker og tænd for apparatet.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Efter arbejdet/Rengøring**Pas på!**

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

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

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede A**5 Motorenhed****6 Piskeris****Vigtigt!**

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

Betjening

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

Pas på!

Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden.

Billede C

- Korn de ønskede fødevarer i bægeret.
- Sæt motorenheden fast på drevet og tryk dem rigtigt sammen.
- Stik piskeriset ind i motorenheden og tryk det fast.
- Hold fast i motorenheden og bæger. Tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet/rengøring**Pas på!**

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

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

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM7.. Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom apparatet blir gitt videre til andre, må bruksanvisningen følge med.

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

Noen av våre stavmikserer er utstyrt med en energisparende mikroprosessor styring. Denne tilpasser stadig motorytelsen til de matvarene som bearbeides. Under bruken av universalkutteren er det mulig at denne tilpassingen av ytelsen merkes i form av at turtallet forandrer seg lett under bruken.

Universalkutter

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A

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

Sikkerhetshenvisninger

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

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

Viktig!

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

Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Den maksimale mengden som er oppført på tabellen (**Bilde D**) må absolutt tas hensyn til.

Obs!

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

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

Bilde B

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den smekker på.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Lokket kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

Etter arbeidet/Rengjøring

Obs!

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

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

Visp

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A

5 Forsatsen for drevet

6 Visp

Viktig!

Forsatsen for drevet med visp må kun settes på og tas av når maskinen står stille.

Betjening

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

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Bilde C

- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Sett drivforsatsen på basismaskinen og la den smekke på.
- Sett vispen inn i drivforsatsen og la den smekke på.
- Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet/Rengjøring

Obs!

Forsatsen for drevet må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.

- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av forsatsen for drevet.
- Ta vispen av drivforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drivforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MSM7.. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern.

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Eftersom det finns flera olika modeller kan det hända, att inte alla tillbehör följer med just din leverans. Tillbehören finns även att köpa hos kundtjänst.

Några av våra stavmixers är utrustade med en energibesparande mikroprocessorstyrning.

Denna anpassar kontinuerligt motorns prestanda till det livsmedel som bearbetas.

När minihackaren används kan det hända, att denna prestandaanpassning märks i form av att varvtalet varierar något under arbetet.

Minihackare

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A

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

Säkerhetsanvisningar



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

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren.

Använd inte fingrarna för att rengöra minihackarens kniv. Använd en borste. Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

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

Montering och start

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

Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

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

Bild B

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Efter arbetet/Rengöring**Obs!**

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

- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Vispen

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A**5 Drivaxel****6 Visp****Viktigt!**

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

Montering och start

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

Viktigt!

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

Bild C

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

Efter arbetet/Rengöring**Obs!**

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

- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.
- Vispen kan rengöras i diskmaskin. Drivaxeln torkas endast ren med fuktig duk.

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM7... Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Varustus vaihtelee malleittain, joten on mahdollista, että kaikki tässä mainitut lisävarusteet eivät ole oman laitteesi mukana. Voit tilata niitä lisävarusteina asiakaspalvelusta. Joissakin sauvasekoittimissa on sähköä säästävä mikroprosessoriohjaus. Se säättää jatkuvasti moottorin tehon käsiteltävien elintarvikkeiden mukaan. Tämän takia on mahdollista, että tehon säädön huomaa minileikkuria käytettäessä siitä, että kierrosnopeus vaihtelee jonkin verran.


Minileikkuri

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

- 1 Minileikkuri
- 2 Terä
- 3 Yläosa
- 4 Kansi

Turvallisuusohjeita

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

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdistista hienonnusterää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa. Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

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

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

Kuva B

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Käytön jälkeen/Puhdistus

Huom.!

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

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

Pallovispilä

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

5 Adapteri

6 Pallovispilä

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

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

Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Kuva C

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

Käytön jälkeen/Puhdistus

Huom.!

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

- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite adapterista.
- Irrota pallovispilä adapterista.
- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdistu adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM7.. Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

A causa de la diversidad de modelos existentes es posible que el juego de accesorios de su modelo no incluya todos los accesorios disponibles. Éstos, sin embargo, se pueden adquirir individualmente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca. Algunas de nuestras batidoras están equipadas con un dispositivo de control por microprocesador para la reducción del consumo de energía, que se encarga de adaptar constantemente la potencia del motor a las propiedades y características del alimento que se desea elaborar. Al utilizar el picador universal es posible que el proceso de adaptación de la potencia del motor se manifieste en forma de una leva oscilación del número de revoluciones.


Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

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

Advertencias generales de seguridad

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

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

¡Importante!

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

Manejo del aparato

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

¡Atención!

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

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

Figura B

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato**¡Atención!**

¡No sumergir nunca el accesorio picador en el agua! ¡No lavarlo tampoco bajo el grifo de agua ni en el lavavajillas!

- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A**5 Mecanismo de accionamiento de los accesorios****6 Varilla batidora para montar claras****¡Importante!**

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

Manejo del aparato

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

¡Atención!

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

Figura C

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato**¡Atención!**

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

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

- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.
- Lavar la varilla en el lavavajillas. El mecanismo de accionamiento sólo se limpia con un paño húmedo.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório destina-se à Varinha Trituradora MSM7... Seguir as instruções de serviço da Varinha Trituradora...

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas instruções de serviço.

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

Algumas das nossas varinhas estão equipadas com um controlo do microprocessador com economia de energia. Ele adapta, permanentemente, a potência do motor aos alimentos a processar. Utilizando o picador universal é, então, possível que, durante o trabalho, esta adaptação da potência seja notada sob a forma de uma velocidade de rotação ligeiramente oscilante.

Picador Universal

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A


1 Picador Universal

2 Lâmina

3 Parte superior de encaixe

4 Tampa

Indicações de segurança

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

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Nunca limpar a lâmina com as mãos. Utilizar uma escova. Pegar sempre a lâmina do picador pela parte de plástico.

Importante

Colocar e retirar a parte superior de encaixe, apenas com o aparelho parado.

Utilização

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

Atenção!

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

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

Fig. B

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.
- Montar a parte superior de encaixe no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe
- Colocar o aparelho base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

O adaptador do picador universal nunca deve ser mergulhado em água nem lavado na máquina de lavar loiça.

- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base do adaptador.
- Rodar a parte superior de encaixe em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A parte superior de encaixe deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Batedor

Por favor, **desdobre as páginas com as ilustrações.**

Fig. A

5 Engrenagem adaptável

6 Batedor Importante

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

Utilização

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

Atenção!

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

Fig. C

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no módulo base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Segurar com firmeza no módulo base e no copo misturador e premir a tecla de de ligação.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

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

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

Reservado o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM7.. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός... Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης. Λόγω των διαφορετικών μοντέλων είναι δυνατόν να μην περιέχονται όλα τα εξαρτήματα στο δικό σας σετ. Αυτά διατίθενται επίσης ξεχωριστά από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Μερικά από τα μπλέντερ χειρός είναι εξοπλισμένα με σύστημα ελέγχου με μικροεπεξεργαστή για οικονομία ενέργειας. Αυτό προσαρμόζει συνεχώς την ισχύ του κινητήρα στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα. Κατά τη χρήση του κόφτη γενικής χρήσης είναι δυνατό να γίνει αντιληπτή κατά τη διάρκεια της εργασίας αυτή η προσαρμογή της ισχύος εν είδει ελαφρά κυμαινόμενου αριθμού στροφών.

Κόφτης γενικής χρήσης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

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

Σημαντικό!

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

Χειρισμός

Για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών, αμυγδάλων. Τηρείτε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες στον πίνακα (Εικόνα D).

Προσοχή!

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

Εικόνα Β

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός**Προσοχή!**

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

- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα Α

5 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

6 Εργαλείο χτυπήματος

Σημαντικό!

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

Χειρισμός

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

Προσοχή!

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

Εικόνα C

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

Μετά την εργασία/Καθαρισμός**Προσοχή!**

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

- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Το εργαλείο χτυπήματος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar, MSM7.. el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Farklı modeller mevcut olduğu için, satın aldığınız setin içinde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları tek tek de yetkili servis üzerinden alabilirsiniz. Bazı blenderlerimiz, enerji tasarrufu sağlayan bir mikro işlemci kumanda ünitesi ile donatılmıştır. Bu kumanda ünitesi, motor gücünü sürekli işlenecek besine göre ayarlar. Genel doğrayıcının kullanılması halinde, çalışma esnasında bu güç uyarlamasının hafif değişen devir sayısı şeklinde fark edilmesi mümkündür.

Genel doğrayıcı

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Genel doğrayıcı
- 2 Bıçak
- 3 Üst parça
- 4 Kapak

Güvenlik bilgileri

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

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

Önemli!

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

Kullanılması

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

Dikkat!

Et doğramadan önce kırıkdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

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

Resim B

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerletiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitlenininceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fiini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

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

- Kilitlemeyi çözmeye tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

5 Dişli düzeneği ön parçası

6 Çırpma teli

Önemli!

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

Kullanılması

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

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takip yerleştirmeyiniz.

Resim C

- Besinleri kartırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve ana şaltere, yani açma kapatma şalterine basınız.
- Besinleri ileme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

Kullanma sona erdikten sonra/

Temizlenmesi

Dikkat!

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

- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir; dişli ara parça sadece nemli bir bez ile silinmelidir.

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM7... Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji użytkownika i obsługi blendera. Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przechowywać starannie. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkownika. Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla różnych modeli, dlatego jest możliwe, że zestaw zakupiony przez Państwa nie zawiera wszystkich opisanych tutaj części wyposażenia. Można je nabyć pojedynczo w sklepach specjalistycznych i poprzez serwis.

Niektóre z naszych blenderów wyposażone są w energooszczędny mikroprocesorowy system sterujący. Na bieżąco dopasowuje on moc silnika odpowiednio do przerabianych produktów spożywczych. Przy zastosowaniu rozdrabniacza uniwersalnego jest możliwe, że dopasowanie mocy w czasie pracy daje się zauważyć jako słabe wahania liczby obrotów.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

1 Rozdrabniacz uniwersalny

2 Nóż

3 Nasadka

4 Pokrywka

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem/obracającym się napędem!

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

Ważne!

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

Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Należy bezwzględnie zwracać uwagę na maksymalne ilości produktów podane w tabeli (Rysunek D).

Değişiklikler olabilir.

Uwaga!

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

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

Rysunek B

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć.
- Założyć noże rozdrabniacza uniwersalnego.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrzasaku.
- Korpus urządzenia nałożyć na nasadkę i zatrzasnąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno, i włączyć urządzenie.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włączający.
- Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Po pracy/Czyszczenie**Uwaga!**

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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A**5 Przystawka z przekładnią****6 Końcówka do ubijania****Ważne!**

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

Obsługa

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

Uwaga!

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

Rysunek C

- Produkty spożywcze włożyć do pojemnika do miksowania.
- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasnąć.
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włączający.

Po pracy/Czyszczenie**Uwaga!**

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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MSM7... típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe rúdmixer használati utasítását.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

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

Néhány rúdmixer energiatakarékos mikroprocesszor-vezérléssel működik. Ezáltal a motorteljesítmény folyamatosan a feldolgozandó élelmiszerhez igazodik. Az univerzális aprító használatakor előfordulhat, hogy munka közben a teljesítmény hozzáigazítása enyhén ingadozó fordulatszámmal történik.


Univerzális aprító

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

- 1 Univerzális aprító
- 2 Kés
- 3 Rátét
- 4 Fedél

Biztonsági útmutató

 **Sérülésveszély áll fenn az éles kés/ forgó motor miatt!**

Soha ne nyúljon az univerzális aprító kéréséhez. Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést. Használjon keféit. Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

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

A készülék kezelése

A készülék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas. Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre (D ábra).

Figyelem!

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

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

B ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.
- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszol.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

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

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Habverő

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

5 Hajtóműegység

6 Habverő

Fontos!

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

A készülék kezelése

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

Figyelem!

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe.

C ábra

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.
- Tartsa szilárdan az alapgépet és a turmixpoharat, nyomja meg a bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

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

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.
- A habverő mosogatógépben tisztítható, a hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Ці аксесуари призначені для ручного блендера MSM7... . Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.

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

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

Деякі із наших ручних блендерів устатковані енергозаощадливим мікропроцесорним блоком управління. Цей блок управління постійно пристосовує потужність двигуна до продуктів, які переробляються. При використанні універсального подрібнювача це пристосування потужності двигуна під час роботи може проявлятися в формі легких коливань швидкості обертання.

Універсальний подрібнювач

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А

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

Вказівки з безпеки

⚠ Небезпека поранення гострим ножем / обертаним приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному подрібнювачеві. Подрібнювальний ніж ніколи не мийте голими руками. Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте подрібнювальний ніж лише за пластмасову ручку.

Важливо!

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

Експлуатація

Для подрібнювання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю. Обов'язково дотримуйтеся максимальної кількості у відповідності з таблицею (**Малюнок D**).

Увага!

Перед переробкою м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля. Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Малюнок В

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисніть.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.
- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Установіть основний блок приладу на насадку, щоб чутно заскочив в паз.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Тримаючи міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.
- Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Після роботи/Чистка**Увага!**

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

- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть насадку проти годинної стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

Віничок

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А**5 Приставка приводу****6 Віничок****Важливо!**

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

Експлуатація

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

Увага!

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

Малюнок С

- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Надіньте приставку приводу на основний блок приладу так, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встроміть віничок до приставки приводу так, щоб він чутно заскочив в паз.
- Тримаючи міцно основний блок приладу та чашу блендера, ввімкніть кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи/Чистка**Увага!**

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

- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з приставки приводу.
- Вийміть віничок із приставки приводу.
- Віничок можна мити в посудомийній машині, а приставку приводу протріть лише вологою ганчіркою.

Можуть вноситися зміни.

Эта принадлежность предназначена для погружного блендера MSM7.. Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации.

Из-за наличия различных моделей погружных блендеров не исключено, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего блендера. Их можно приобрести также по отдельности в специализированном сервисном центре. Некоторые из наших погружных блендеров оснащены системой управления на микропроцессорах, позволяющей экономить электроэнергию. Эта система изменяет в процессе работы мощность двигателя в зависимости от перерабатываемых продуктов питания. При использовании универсального измельчителя при этом не исключено, что во время работы процесс подбора мощности может быть замечен в виде легкого колебания скорости вращения двигателя.


Универсальный измельчитель

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок А

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

Указания по безопасности

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

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

Это важно!

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

Эксплуатация

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

Внимание!

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

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

Рисунок В

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

После работы/Чистка

Внимание!

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

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

Венчик для взбивания

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок А

5 Редукторная приставка

6 Венчик для взбивания

Это важно!

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

Эксплуатация

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

Внимание!

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

Рисунок С

- Загрузите продукты в стакан для смешивания.
- Вставьте в основной блок погружного блендера редукторную приставку и зафиксируйте ее.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.
- Крепко держа в руках основной блок блендера и его стакан, нажмите кнопку включения.
- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.

После работы/Чистка

Внимание!

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

- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок блендера с редукторной приставки.
- Извлеките венчик для взбивания из редукторной приставки.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, редукторную приставку следует лишь протереть влажной тряпкой.

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة للين الحليب (البن حليب بارد. على أقصى حد 8° درجات مئوية) تنبيه!

لا تقم بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون تجهيزة التوصيل البينية.

صورة C

- ضع المواد الغذائية في الخلاط.
- ركب شفة التوصيل بهيكل الجهاز ثم قم بإحكام تثبيتها فيه.
- وصل مضرب البيض بشفة التوصيل ثم قم بإحكام تثبيتها.
- امسك بكل من هيكل الجهاز وإناء الخلاط جيداً ثم قم بالضغط على زر التشغيل.
- كف عن الضغط على زر التشغيل بعد الفراغ من إعداد المواد الغذائية.

بعد الفراغ من الاستخدام/تنظيف الجهاز

تنبيه!

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

- اضغط على أزرار فك الاندماج ثم افصل هيكل الجهاز عن شفة التوصيل.
- افصل مضرب البيض عن شفة التوصيل.
- مضرب البيض مهياً للغسيل في غسالة الأواني.
- أما شفة التوصيل فيجري تنظيفها فقط باستخدام فوطة مبللة.

بعد الفراغ من الاستخدام/تنظيف الجهاز

تنبيه!

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

- اضغط على زر فك الاندماج ثم افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل.
- أدر غطاء التشغيل في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام.
- امسك السكين من جهة المقبض البلاستيكي ثم افصله عن الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهياًتان للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

مضرب البيض

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة A

5 شفة التوصيل

6 مضرب البيض

تنبيه هام!

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

تحفظ بالحق في إجراء تعديلات.

تنبيه هام!

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

استخدام الجهاز

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

تنبيه!

ينبغي قبل القيام بتقطيع لحوم إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

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

صورة B

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

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع الخلاط اليدوي... MSM7... ولذا فينبغي الانتباه دائماً إلى التعليمات المشار إليها في دليل الاستخدام الخاص بهذا الخلاط اليدوي.

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

قد لا تحتوي العبوة الخاصة بكم على كافة أجزاء الملحق الإضافي التي سيجري التنويه عنها هنا ويرجع هذا إلى وجود العديد من الأطرزة المختلفة، ويمكن أيضاً الحصول على تلك الأجزاء على حدة لدى أحد مراكز الخدمة الخاصة بنا. بعض منتجاتنا من الخلاطات اليدوية مجهزة بمعالجات توجيه إلكترونية صغيرة للغاية تساهم في توفير الطاقة، حيث أنها تعمل بصورة مستمرة على تكييف قدرة المحرك على النحو اللازم للمواد الغذائية الجاري إعدادها. وقد يسترعي انتباهكم خلال استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام ملاحظة هذا التكييف لقدرة المحرك في صورة تأرجح طفيف في عدد دورات المحرك أثناء التشغيل.

القطاعة متنوعة الاستخدام

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة A

- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام
- 2 سكنين
- 3 غطاء واقى للتشغيل
- 4 غطاء (حافظ)

تعليمات الأمان

 خطر الإصابة بجروح بفعل السكنين الحاد!

دوران المحرك!

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

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

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

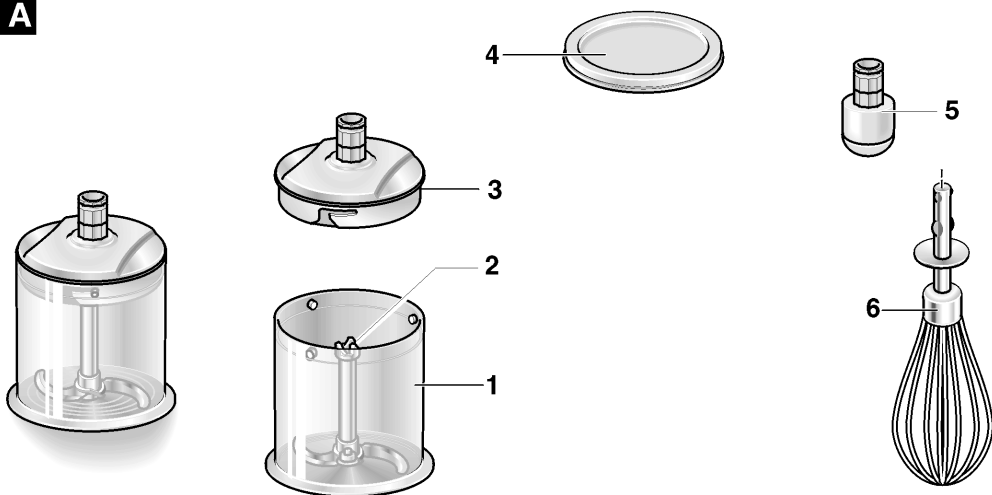
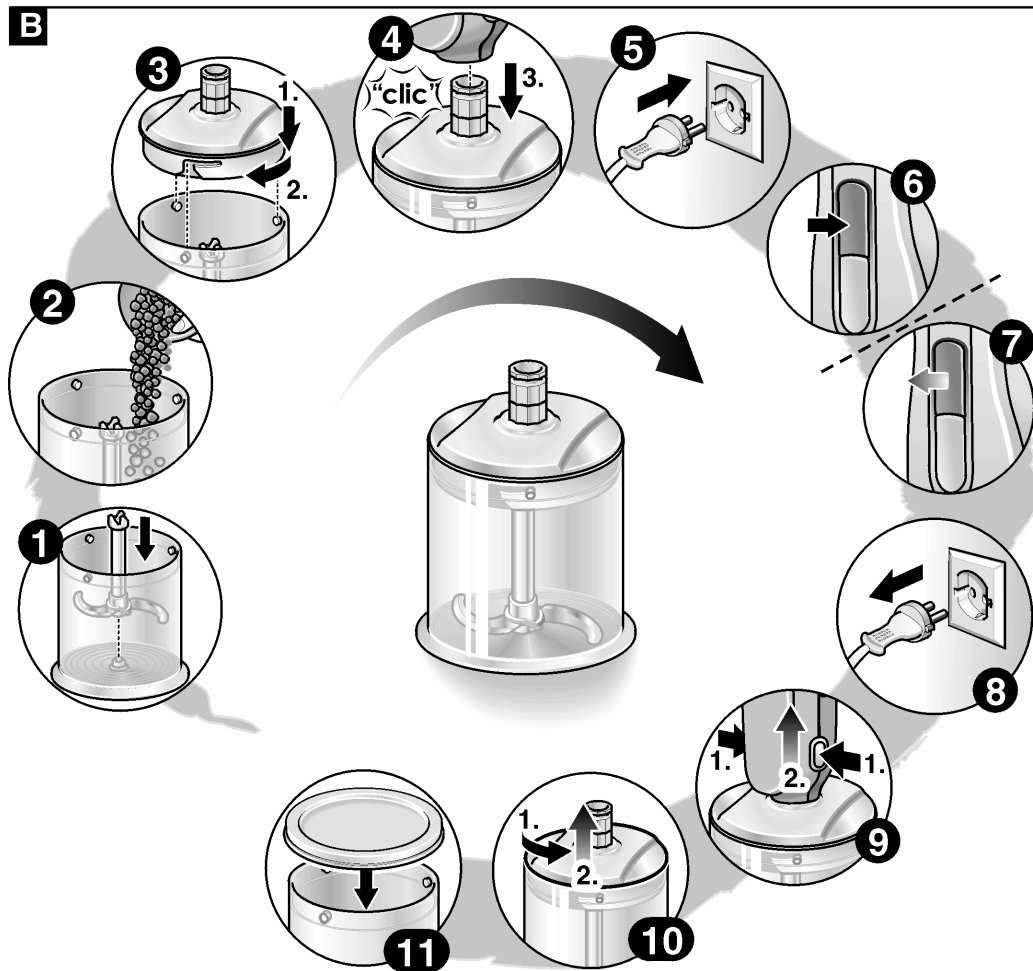
Nur für Deutschland gültig!

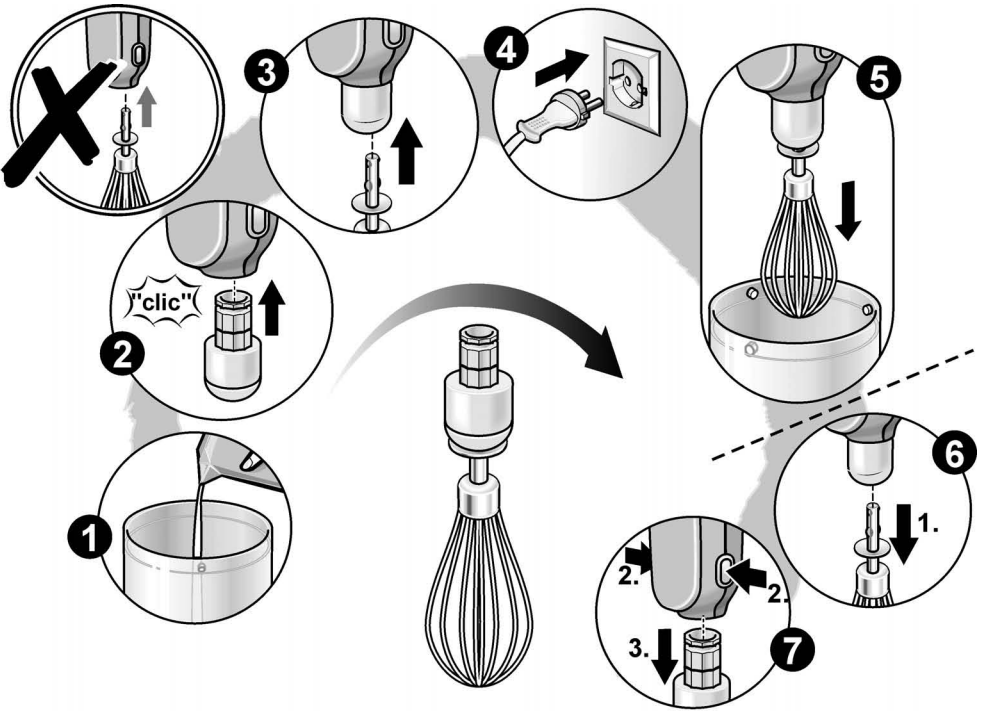
Robert Bosch Hausgeräte GmbH





















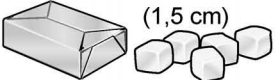


Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany

9000673837/05.2011

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

A**B**

C**D**

| | |  |  |
|---|---|--|---|
|  |   (1 cm) | 200 g | 10 – 20 s |
|  |  (2 cm) | 200 g | 20 – 30 s |
|  |  | 100 g | 5 x 2 s |
|  |  | 15 g | 20 – 30 s |
|  |  | 20 x  | 15 s |
|  |  | 100 g | 15 s |
|  |  | 200 g | 20 s |
|  |  | 200 g | 30 – 40 s |
|  (1,5 cm) +  |  5 °C | 100 g + 100 g 120 g + 120 g | 5 s |