

MSM6A..

de Zubehör
en Accessory
fr Accessoire
it Accessorio
nl Toebehoren
da Tilbehør
no Tilbehøret
sv Tillbehör
fi Varuste

es Accesorio
pt Acessório
el Εξάρτημα
tr Aksesuar
pl Wyposażenie
hu Tartozék
bg Принадлежностите
ru Принадлежность
ar لموازم



BOSCH

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM6A.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers MSM6A.. beachten.

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

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

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten hinten ausklappen.

Bild 1

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

Sicherheitshinweise

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

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

Wichtig!

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

Bedienen

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln (siehe Tabelle **Bild 4**).

Achtung!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä.).

Bild 2

- Universalzerkleinerer **1** auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer **2** einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz **3** auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz **3** setzen und im Uhrzeigersinn drehen.

- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten.
- Deckel **4** zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen (Bild **3**).

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

*Den Aufsatz **3** des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.*

- Grundgerät vom Aufsatz **3** abnehmen.
- Aufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer **1** nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

Schneebeesen

Bitte Bildseiten hinten ausklappen.

Bild 5

- 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).

Bild 6

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.

Nach der Arbeit / Reinigen

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

Änderungen vorbehalten.

This accessory is designed for the hand blender MSM6A.. Follow the operating instructions for the hand blender MSM6A.. Please retain the operating instructions. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. On account of the different models your set may not include all the accessories. These are also available individually from customer service.

Universal cutter

Please fold out the illustrated back pages.

Fig. 1

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

Safety instructions

⚠ 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 cutting 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

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds (see table, **Fig. 4**).

Attention!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. 2

- Place universal cutter **1** on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade **2**.
- Add food.
- Place attachment **3** on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Place base unit on the attachment **3** and rotate in a clockwise direction.

- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Place lid **4** on the universal cutter to keep in the processed food (Fig. **3**).

After using the appliance/cleaning

Attention!

*Never immerse the attachment **3** for the universal cutter in water and do not clean in the dishwasher.*

- Remove the base unit from the attachment **3**.
- Rotate the attachment **3** in an anti-clockwise direction and take off the universal cutter **1**.
- 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 back pages.

Fig. 5

- 5 Whisk
- 6 Gear attachment

Important!

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

Operating

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

Fig. 6

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

Cleaning the whisk

- 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.

Subject to changes.

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6A... Veuillez tenir compte de la notice d'instructions du mixeur plongeant MSM6A...

Veuillez conserver la notice d'utilisation.

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

Vu qu'il existe différents modèles, le kit que vous avez acheté ne contient peut-être pas tous les accessoires mentionnés dans la notice. Vous pouvez vous les procurer individuellement auprès du service après-vente.

Broyeur universel

Veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Figure 1

- 1 Broyeur universel
- 2 Couteau broyeur
- 3 Couvercle
- 4 Coiffe

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 à mains nues. Utilisez une brosse. Ne saisissez le couteau broyeur que par sa poignée en plastique.

Important !

Montez et retirez le couvercle du broyeur universel uniquement à l'arrêt.

Utilisation

Cet accessoire sert à broyer les aliments suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes (voir le tableau **figure 4**).

Attention !

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

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

Figure 2

- Posez le broyeur universel **1** sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettez le couteau **2** en place.
- Versez les aliments à broyer dans le récipient.

- Posez le couvercle **3** sur le broyeur universel puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il enrante de façon audible.
- Posez l'appareil de base sur le couvercle **3** puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Mettez l'appareil sous tension.
- Pour conserver les aliments broyés dans le récipient, posez la coiffe **4** sur le broyeur universel (figure **3**).

Après le travail / Nettoyage

Attention !

*Ne plongez jamais le couvercle **3** du broyeur universel dans l'eau et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.*

- Détachez l'appareil de base du couvercle **3**.
- Tournez le couvercle **3** en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-le du broyeur universel **1**.
- 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 le couvercle avec un essuie-tout humide.

Fouet

Veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Figure 5

- 5 Fouet
- 6 Embout démultiplicateur

Important !

Avant de poser sur l'appareil l'embout démultiplicateur équipé du fouet ou de l'en retirer, attendez que l'appareil se soit immobilisé.

Utilisation

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

Figure 6

- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.

- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur la touche d'enclenchement.

Nettoyage du fouet

- 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 MSM6A.. Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione MSM6A.. Conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso. A causa della varietà di modelli è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi possono essere acquistati anche presso il servizio assistenza clienti.

Mini tritatutto

Aprire le ultime pagine con le figure.

Figura 1

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

Istruzioni di sicurezza

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

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spugna. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sull'impugnatura di 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 (vedi tabella **figura 4**).

Attenzione!

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

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

Figura 2

- Disporre il mini tritatutto **1** su un piano di lavoro liscio e pulito e comprimerlo.
- Inserire la lama **2**.
- Introdurre l'alimento.
- Disporre l'adattatore **3** sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario finché non si arresta con uno scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore **3** e ruotarlo in senso orario.

Sous réserve de modifications.

- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritattutto ed accendere l'apparecchio.
- Per conservare alimenti lavorati, applicare il coperchio **4** sul mini tritattutto (figura **3**).

Dopo il lavoro / Pulizia

Attenzione!

*Non immergere mai l'adattatore **3** del mini tritattutto in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.*

- Staccare l'apparecchio base dall'adattatore **3**.
- Ruotare l'adattatore **3** in senso antiorario e staccarlo dal mini tritattutto **1**.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritattutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Frusta per montare

Aprire le ultime pagine con le figure.

Figura 5

5 Frusta per montare

6 Adattatore

Importante!

Applicare e rimuovere l'adattatore 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).

Figura 6

- Mettere l'adattatore sull'apparecchio base e ruotarlo in senso antiorario.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.

Pulire la frusta per montare

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

Con riserva di modifiche.

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM6A. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer MSM6A.. in acht. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden. Wegens de verschillende modellen is het mogelijk dat uw set niet alle toebehoren bevat. Deze zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar bij de klantenservice.

Allessnijder

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

Afb. 1

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allessnijder grijpen. Het mes niet met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Het mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!

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

Bedienen

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen (zie tabel **afb. 4**).

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. 2

- De allessnijder **1** op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Het mes **2** aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Het hulpstuk **3** op de allessnijder aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Het basisapparaat op het hulpstuk **3** aanbrengen en met de klok mee draaien.

- Het basisapparaat en de allesnijder vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Het deksel **4** op de allesnijder aanbrengen om fijngesneden levensmiddelen te bewaren (afb. **3**).

Na het werk / reinigen

Attentie!

*Het hulpstuk **3** van de allesnijder niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat.*

- Het basisapparaat verwijderen van het hulpstuk **3**.
- Het hulpstuk **3** tegen de klok in draaien en van de allesnijder **1** nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Eiwitklopper

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

Afb. 5

- 5 Eiwitklopper
- 6 Aandrijfhelpstuk

Belangrijk!

Aandrijfhelpstuk met eiwitklopper uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

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

Afb. 6

- Aandrijfhelpstuk op het basisapparaat plaatsen en tegen de klok in draaien.
- Eiwitklopper in het aandrijfhelpstuk steken en vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

Eiwitklopper reinigen

- 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 MSM6A.. Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen MSM6A.. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet. Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.

Minihakker

Klap siderne med illustrationerne ud, inden du begynder at læse.

Billede 1

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

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når den skal rengøres. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på kniven 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 (se tabel **Billede 4**).

Bemærk!

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

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

Billede 2

- Stil minihakkeren **1** på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven **2** i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen **3** på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen **3** og drej den mod højre.

- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet.
- Sæt låget **4** på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren (Billede **3**).

Efter arbejdet/rengøring

Bemærk!

*Dyp aldrig påsatsen **3** på minihakkeren i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen.*

- Fjern motorenheden fra påsatsen **3**.
- Drej påsatsen **3** mod venstre og tag den af minihakkeren **1**.
- 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.

Eiwitklopper

Klap siderne med illustrationerne ud, inden du begynder at læse.

Billede 5

- 5 Eiwitklopper
- 6 Aandrijfhulpstuk

Vigtigt!

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

Betjening

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

Afb. 6

- Motorenheden sættes på grundmodellen og drejes mod venstre.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

Eiwitkopper reinigen

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

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6A.. Ta hensyn til bruksanvisningen for MSM6A..

Bruksanvisningen må oppbevares.

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

På grunn av at det finnes forskjellige modeller, er det mulig at ikke alle tilbehørsdelene er vedlagt din maskin. Disse kan imidlertid fåes hos kundeservice.

Universalkutter

Brett ut siden med bilder

Bilde 1

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

Sikkerhetsveiledninger

⚠ 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 (se også tabellen **bilde 4**).

Obs!

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

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

Bilde 2

- Sett universalkutteren **1** på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven **2**.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen **3** på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning til det høres at den smekker på.
- Sett basismaskinen på påsatsen **3** og dreid i klokkenes retning.

- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten.
- Sett lokket **4** for oppbevaring av bearbejtede ting på universalkutteren (bilde **3**).

Etter arbeidet / rengjøring

Obs!

Påsatsen **3** for universalkutteren må aldri dyppes ned i vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Ta basismaskinen av påsatsen **3**.
- Drei påsatsen **3** imot klokken retning og ta den av kutteren **1**.
- 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

Brett ut siden med bilder

Bilde 5

- 5 Visp
- 6 Drivforsats

Viktig!

Drivforsatsen med visp må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Betjening

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

Bilde 6

- Sett drivforsatsen oppå basismaskinen og drei den i klokken retning.
- Sett vispen inn i drivforsatsen og la den smekke på.
- Fyll ingredienser ned i miksebegeret.
- Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk innkoplingstasten.

Rengjøring av vispen

- 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 MSM6A.. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern MSM6A.. Spara bruksanvisningen. Låt den följa med minihackaren vid ett ev. ägarbyte. Stavmixern finns i flera olika modeller. Därför är det möjligt att inte alla tillbehör medföljer just den köksmaskin du köpt.

Minihackare

Vik först ut sidan längst bak med bilder på minihackaren.

Bild 1

- 1 Minihackare
- 2 Kniv
- 3 Överdell
- 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 minihackarens kniv endast i plasthantaget.

Viktigt!

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

Så gör man

För att finfördela kött, hårdost, lök, örtekryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel (se tabellen **bild 4**).

Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött. Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).

Bild 2

- Ställ minihackaren **1** på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt i kniven **2**.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt överdelen **3** på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt stavmixerns motordel i överdelen **3** och vrid medurs.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn.

- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket **4** på (bild **3**) i kylskåp en eller par dygn beroende på vad som bearbetats.

Efter arbetet / Rengöring

Obs!

*Doppa aldrig minihackarens överdel **3** i vatten och rengör den aldrig i diskmaskin.*

- Lossa stavmixerns motordel från minihackarens överdel **3**.
- Vrid överdelen **3** moturs och lossa den från minihackaren **1**.
- Lyft upp kniven i plashandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Vispen

Vik först ut sidan längst bak med bilder på minihackaren.

Bild 5

- 5 Visp
- 6 Drivaxel

Viktigt!

Adapter och visp ska stå helt stilla innan överdelen lossas resp. sätts fast.

Så gör man

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

Bild 6

- Montera adaptern på motordelen och vrid moturs tills det fastnar.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den fastnar.
- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbägaren.
- Sätt ned vispen i livsmedlet. Håll ordentligt i motordel och mixerbägare och tryck på strömbrytaren.

Vispen och drivaxeln

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

Rätten till ändringar förbehålles.

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6A.. Noudata sauvasekoittimen MSM6A.. ohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Varustus vaihtelee malleittain, joten on mahdollista, että kaikki tässä mainitut varusteet eivät ole oman laitteesi mukana. Voit tilata niitä lisävarusteina huoltopalvelusta.

Minileikkuri

Käännä esiin lopussa olevat kuvasivut.

Kuva 1

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

Turvallisuusohjeita

⚠ Varo terävää terää/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdista 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 (katso taulukko, **kuva 4**).

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jätteet.

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

Kuva 2

- Aseta minileikkuri **1** sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä **2**.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa **3** minileikkurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan **3** ja käännä myötöpäivään.

- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite.
- Aseta kansi **4** kulhon päälle, kun käytät minileikkuria valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen (kuva **3**).

Käytön jälkeen / puhdistus

Huom.!

Älä upota minileikkurin yläosaa **3** veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

- Irrota peruslaite yläosasta **3**.
- Käännä yläosaa **3** vastapäivään ja irrota minileikkurista **1**.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

Pallovispilä

Käännä esiin lopussa olevat kuvasivut.

Kuva 5

5 Pallovispilä

6 Adapteri

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja vaahdottaa maidon (kylmä maito, max. 8 °C).

Kuva 6

- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse kääntämällä vastapäivään.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.

Pallovispilän puhdistus

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6A.. Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla MSM6A..

Guarde las instrucciones de uso para una posible consulta posterior, entregándolas, en su caso, al próximo propietario. A causa de los distintos modelos existentes, es posible que no todos los accesorios descritos en las presentes instrucciones formen parte del equipo de su aparato. Los accesorios también se pueden adquirir individualmente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas posteriores con las ilustraciones.

Figura 1

- 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

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras (véase la tabla en **Fig. 4**)

¡Atención!

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

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

Figura 2

- Colocar el accesorio picador **1** sobre una superficie de trabajo lisa y limpia; apretarlo contra la misma.
- Montar la cuchilla **2** en el accesorio picador.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- Montar el adaptador **3** en el accesorio picador y 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 **3** y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato.
- Colocar la tapa **4** para guardar los alimentos picados en el accesorio picador (Fig. 3).

Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir nunca el adaptador 3 del accesorio picador en el agua! ¡No lavarlo nunca en el lavavajillas!

- Retirar la base motriz del adaptador **3**.
- Girar el adaptador **3** hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo del accesorio picador **1**.
- 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 posteriores con las ilustraciones.

Figura 5

5 Varilla batidora

6 Mecanismo de accionamiento

¡Importante!

Montar y desmontar el mecanismo de accionamiento con la varilla batidora para montar claras de huevo acoplada sólo estando el aparato parado.

Manejo

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

Figura 6

- Colocar el mecanismo de accionamiento en la base motriz de la batidora y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la batidora en el vaso.
- Sujetar la batidora y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.

Limpieza la varilla batidora para montar claras

- 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 MSM6A.. Seguir as instruções de serviço da Varinha Trituradora MSM6A..

Por favor guarde as instruções de serviço. A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas instruções de serviço.

Devido à existência de diversos modelos, é possível que nem todos os acessórios constem do conjunto por si adquirido. Estes podem, no entanto, ser isoladamente adquiridos nos Serviços Técnicos.

Picador Universal

Por favor consulte as páginas com ilustrações

Fig. 1

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

Instruções de segurança

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

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Nunca limpar a lâmina com as mãos. Utilizar uma escova. Segurar a lâmina sempre pelo cabo de plástico.

Importante

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

Utilização

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas (ver Tabela Fig. 4).

Atenção!

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

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

Fig. 2

- Colocar o picador universal **1** sobre uma superfície lisa e limpa e fazer pressão.
- Colocar a lâmina **2**.
- Adicionar os alimentos.
- Colocar a tampa de accionamento **3** no picador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.

- Encaixar o aparelho na tampa de accionamento **3** e rodar no sentidos dos ponteiros do relógio.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho.
- Colocar a tampa **4** no picador universal, para guardar alimentos já preparados (Fig. 3).

Depois da utilização / Limpeza

Atenção!

*Nunca mergulhar em água nem lavar na máquina de lavar loiça o dispositivo de encaixe **3**.*

- Retirar o aparelho da tampa de accionamento **3**.
- Rodar a tampa de accionamento **3** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do picador universal **1**.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Batedor

Por favor consulte as páginas com ilustrações

Fig. 5

- 5 Batedor
- 6 Engrenagem adaptável

Importante

O acessório de accionamento com as varas para massas leves só deve ser colocado e retirado do aparelho, depois deste estar parado.

Utilização

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

Fig. 6

- Montar o acessório de accionamento no aparelho base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Segurar com firmeza no módulo base e no copo misturador e premir a tecla de de ligação.

Limpeza do batedor

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

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM6A.. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός MSM6A..

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

Λόγω των διαφόρων μοντέλων υπάρχει πιθανότητα, να μην έχει το δικό σας σετ όλα τα εξαρτήματα. Αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε και το καθένα ξεχωριστά από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Κόφτης γενικής χρήσης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες πίσω.

Εικόνα 1

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

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι κοπής ποτέ με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Πιάνετε το μαχαίρι κοπής μόνο από την 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 (βλ. Πίνακας στην **εικόνα 4**).

Προσοχή!

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

Εικόνα 2

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης **1** επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια και πιέστε τον για να στερεωθεί.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι **2**.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα **3** πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης και στρέψτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα **3** και στρέψτε την προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε το καπάκι **4** για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης (εικόνα **3**).

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

*Μη βυθίσετε το επίθεμα **3** του κόφτη γενικής χρήσης ποτέ μέσα σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.*

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα **3**.
- Στρέψτε το επίθεμα **3** αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης **1**.
- 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 πίσω.

Εικόνα 5

5 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης

6 Εργαλείο χτυπήματος

Σημαντικό!

Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και το εργαλείο χτυπήματος επιτρέπεται να τοποθετούνται και να αφαιρούνται στη συσκευή, μόνον όταν αυτή δε βρίσκεται σε λειτουργία.

Χειρισμός

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

Εικόνα 6

- Τοποθετείστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και περιστρέψτε το αντίθετα με τους δείκτες του ρολογιού.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Καθαρισμός του εργαλείου χτυπήματος

- 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, MSM6A.. el blenderi için tasarlanmıştır. MSM6A.. el blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu lütfen muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz. Farklı modeller mevcut olduğu için, sizin setinizde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları teker teker de yetkili satıcıdan satın alabilirsiniz.

Genel doğrayıcı

Lütfen arka kısımdaki resimli sayfaları açınız.

Resim 1

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

Güvenlik bilgileri

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

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız. Doğrama bıçağını sadece plastik sapından 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 (bakınız tablo **Resim 4**).

Dikkat

Et doğramadan önce kırırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

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

Resim 2

- Genel doğrayıcıyı **1** düz ve temiz bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştirip, bastırarak oturtunuz.
- Bıçağı **2** takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

- Üst parçayı **3** genel doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst parça **3** üzerine takınız ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- İşlenmiş besinlerin muhafaza edilmesi için, kapağı **4** genel doğrayıcının üzerine kapatınız (Resim **3**).

Kullanma sona erdikten sonra / Temizlenmesi

Dikkat

Genel doğrayıcının üst parçasını **3** kesinlikle suya sokmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Ana cihazı üst parçadan **3** ayırınız.
- Üst parçayı **3** saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve genel doğrayıcıdan **1** ayırınız.
- 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 arka kısımdaki resimli sayfaları açınız.

Resim 5

- 5 Çırpma teli
- 6 Dişli ara parça

Önemli!

Çırpma telli dişli ön üniteyi sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

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

Resim 6

- Dişli ön üniteyi cihaza takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve ana şaltere, yani açma kapatma şalterine basınız.

Çırpma telinin temizlenmesi

- 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 MSM6A.. Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji użytkowania i obsługi blendera MSM6A..

Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkowania.

Ponieważ instrukcja opisuje różne modele, może się okazać, że nie wszystkie części wyposażenia zawarte są w Państwa zestawie. Wyposażenie można również nabyć pojedynczo poprzez nasz serwis.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami na końcu tej instrukcji

Rysunek 1

- 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 szczotki. Nóż 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 (patrz tabela, **rysunek 4**).

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muskatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców i in.).

Değişiklikler olabilir.

Rysunek 2

- Rozdrabniacz uniwersalny **1** postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć.
- Założyć nóż **2**.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę **3** i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrząsku.
- Korpus urządzenia włożyć na nasadkę **3** i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno, i włączyć urządzenie.
- Do przechowywania rozdrobnionych produktów nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny pokrywkę **4** (rysunek **3**).

Po pracy/czyszczenie**Uwaga!**

*Nasadki **3** rozdrabniacza uniwersalnego nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć w zmywarce do naczyń.*

- Korpus urządzenia zdjąć z nasadki **3**.
- Nasadkę **3** przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego **1**.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami na końcu tej instrukcji

Rysunek 5

5 Końcówka do ubijania

6 Przystawka przekładni

Ważne!

Przystawkę przekładni z końcówką do ubijania można nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone i nieruchome.

Obsługa

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

Rysunek 6

- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasnąć.
- Produkty włożyć do pojemnika.
- Korpus urządzenia i pojemnik trzymać mocno, i nacisnąć przycisk wyłącznika.

Czyszczenie końcówki do ubijania

- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MSM6A.. típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe az MSM6A.. típusú rúdmixer használati utasítását.
Kérjük, őrizze meg a használati utasítást.
A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.
Mivel több modell létezik, lehetséges, hogy az Ön készülete nem tartalmaz minden tartozékot. Ezek a vevőszolgálatnál külön-külön is beszerezhetők.

Univerzális aprító

Kérjük, nézze meg az utolsó oldalakon található ábrákat.

1. ábra

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

Biztonsági útmutató

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

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést. Használjon keféet. 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 (lásd **4. ábra** – táblázat).

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.

2. ábra

- Az univerzális aprítót **1** sima és tiszta munkafelületen helyezze el és nyomja rá.
- Helyezze be a kést **2**.
- Töltse be az élelmiszert.
- Helyezze fel az univerzális aprítóra a rátétet **3**, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el addig, amíg hallhatóan be nem kattan.

- Az alapgépet helyezze a rátétre **3**, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket.
- A feldolgozott élelmiszer tárolásakor helyezze a fedelet **4** az univerzális aprítóra (**3** ábra).

Munka után / Tisztítás

Figyelem!

*Az univerzális aprító rátétjét **3** soha ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.*

- Vegye le az alapgépet a rátétről **3**.
- A rátétet **3** fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról **1**.
- 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, nézze meg az utolsó oldalakon található ábrákat.

5. ábra

- 5 Habverő
- 6 Hajtóműegység

Fontos!

A hajtóműegységet és a habverőt csak akkor tegye fel, vagy vegye le, ha a gép áll.

A készülék kezelése

Tejszín, tojásfehérje és tejjab (hideg tej, max. 8 °C) felferésére szolgál.

6. ábra

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

A habverő tisztítása

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

Принадлежностите са предназначени за миксер модел MSM6A.. . Спазвайте упътването за употреба на миксер модел MSM6A.. .

Запазете упътването. Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването. Поради това, че моделите са различни е възможно вашият комплект да не съдържа всички принадлежности. Те могат да се закупят отделно в търговската мрежа.

Универсален уред за рязане

Разгънете страниците със схемите накрая!

Фиг. 1

- 1 Универсален уред за рязане
- 2 Нож
- 3 Съединяваща приставка
- 4 Капак

Указания за безопасност

⚠ Опасност от нараняване с острия нож/въртящото задвижване!

Никога не бъркайте в ножа на универсалния уред за рязане. Никога не почиствайте ножа на универсалния уред за рязане с голи ръце. Използвайте четка. Хващайте ножа на резачката само за пластмасовите части.

Важно!

Поставяйте и сваляйте приставката само когато уредът е в пълен покой.

Обслужване

За рязане на месо, твърдо сирене, лук, подправки, чесън, плодове, зеленчуци, орехи, бадеми (виж таблицата на **фиг. 4**).

Внимание!

Преди рязане на месо отстранете хрущялите, кокалите и жилите. Универсалния уред за рязане не е подходяща за рязане на много твърди продукти (кафе на зърна, ряпа, индийско орехче) както и замразени храни (плодове или други подобни).

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Фиг. 2

- Поставете универсалния уред за рязане **1** върху гладка и чиста повърхност и натиснете.
- Поставете ножа **2**.
- Поставете хранителните продукти.
- Поставете съединяващата приставка **3** и завъртете в посока на часовниковата стрелка докато се чуе щракване.
- Поставете основния уред върху съединяващата приставка **3** и завъртете в посока на часовниковата стрелка.
- Хванете здраво универсалния уред за рязане и основния уред и включете уреда.
- Затворете универсалния уред за рязане с капака **4** за съхраняване на обработените хранителни продукти (фиг. 3).

След приключване на работа/почистване**Внимание!**

*Никога не потапяйте съединяващата приставка **3** във вода и не я почиствайте в миялна машина.*

- Свалете основния уред от съединяващата приставка **3**.
- Завъртете съединяващата приставка **3** срещу часовниковата стрелка и я свалете от универсалния уред за рязане **1**.
- Хванете ножа за пластмасовата дръжка и го извадете.
- Универсалният уред за рязане и ножът могат да се мият в миялна машина.
- Съединяващата приставка избършете само с влажна кърпа.

Наставка за разбиване на сняг

Разгънете страниците със схемите накрая!

Фиг. 5

- 5 Наставка за разбиване на сняг
- 6 Задвижващо устройство

Важно!

Поставяйте и сваляйте задвижващото устройство с наставката за разбиване на сняг само когато уредът е напълно спрял.

Обслужване

За разбиване на сметана, белтъци на сняг и мляко на пяна (студено мляко, с температура максимум 8 °C).

Фиг. 6

- Поставете задвижващото устройство върху основния уред и завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете наставката за разбиване на сняг върху задвижващия найкрайник и напаснете, за да се застопори.
- Поставете в съда за разбиване хранителните продукти.
- Дръжте основния уред и съда за разбиване здраво и натиснете бутона за включване.

Почистване на наставката за разбиване на сняг

- Демонтирайте наставката за разбиване на сняг от задвижващото устройство
- Наставката за разбиване на сняг може да се почиства в миялна машина, задвижващото устройство само избършете с влажна кърпа.

Запазваме си правото на промени.

Эта принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6A.. . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера MSM6A.. .

Сохраните, пожалуйста, данную инструкцию по эксплуатации. При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации. Из-за наличия различных моделей не исключено, что в Ваш комплект не будут входить все принадлежности. Их можно приобрести по отдельности в центре сервисного обслуживания.

Универсальный измельчитель

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Рисунок 1

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

Указания по безопасности

⚠ Опасность травмирования об острый нож / вращающийся привод!

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

Это важно!

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

Управление

Универсальный измельчитель предназначен для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, пряных трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля (смотрите таблицу на рисунке 4).

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 2

- Установите универсальный измельчитель **1** на гладкую и чистую поверхность и нажмите на него.
- Вставьте в измельчитель нож **2**.
- Загрузите продукты.
- Поставьте насадку **3** на универсальный измельчитель и поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется со щелчком.
- Вставьте в насадку **3** основной блок погружного блендера и поверните его по часовой стрелке.
- Крепко держа в руках основной блок погружного блендера и универсальный измельчитель, включите электроприбор.
- Для хранения переработанных продуктов питания в универсальном измельчителе накройте его крышкой **4** (рисунок 3).

После работы / Чистка

Внимание!

*Насадку **3** универсального измельчителя ни в коем случае нельзя погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.*

- Снимите основной блок погружного блендера с насадки **3**.
- Поверните насадку **3** против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя **1**.
- 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, последние страницы с рисунками.

Рисунок 5

5 Венчик для взбивания

6 Редукторная приставка

Это важно!

Редукторную приставку и венчик для взбивания следует устанавливать и снимать только после полной остановки блендера.

Управление

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

Рисунок 6

- Установите редукторную приставку на основной прибор и поверните ее против часовой стрелки.
- Вставьте венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксируйте его.
- Загрузите в стакан блендера продукты питания.
- Крепко держа в руках основной блок блендера и его стакан, нажмите кнопку включения.

Чистка венчика для взбивания

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

Право на внесение изменений оставляем за собой.

- ضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل **3** وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً ثم قم بتشغيل الجهاز.
- ضع الغطاء [حافظ] **4** على القطاعة متنوعة الاستخدام لحفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها (صورة **3**).

بعد الفراغ من الاستخدام / تنظيف الجهاز

تنبيه

لا تقم على الإطلاق بتفطيس غطاء التشغيل **3** الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء، كما أنه ليس مهيئاً للغسيل في غسالة الأواني.

- افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل **3**.
- إدر غطاء التشغيل **3** في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام **1**.
- امسك السكنين من جهة المقبض البلاستيكي ثم انفصلها من الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهيئاً للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجرب تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

مضرب البيض

افتح من فضلك كلتا الصفحتين الخويتين على الصور في نهاية الدليل. الصورة **5**

5 تجهيزة التوصيل البينية

6 مضرب البيض

لا تقم على الإطلاق بتركيب أو نزع تجهيزة التوصيل البينية ومضرب البيض إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.

استخدام التجهيزة

مضرب البيض مصمم لضرب القشدة، وزلال البيض وإعداد رغوة لبنية (من لبن بارد لا تزيد درجة حرارته عن **8** درجات مئوية).

الصورة **6**

- ركب تجهيزة التوصيل البينية في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وأدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة .
- ركب مضرب البيض في المكان المخصص له في تجهيزة التوصيل البينية وقم بإحكام تثبيته.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- امسك بهيكل المحرك وإناء الخلاط جيداً. واضغط على زر التشغيل.

بعد الفراغ من الاستخدام / تنظيف الجهاز

- قم بنزع مضرب البيض من تجهيزة التوصيل البينية.
- مضرب البيض مهيئاً للغسيل في غسالة الأواني بينما يجب تنظيف تجهيزة التوصيل البينية بقطعة قماش مبللة فقط.
- نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع الخلاط اليدوي MSM6A..، ولذا فينبغي دائماً الانتباه إلى تعليمات دليل الاستخدام الخاصة بالخلاط MSM6A.

حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حالة إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل. نظراً لوجود طرازات متعددة للجهاز قد لا توجد بعض الملحقات المذكورة بالدليل بعبوة جهازك. ويمكنك طلب تلك الملحقات من مراكز الخدمة التابعة لنا.

قطاعة متنوعة الاستخدام

افتح من فضلك كلتا الصفحتين الخويتين على الصور في نهاية الدليل. صورة **1**

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء التشغيل [واقفي]

4 غطاء [حافظ]

تعليمات الأمان

⚠ خطر الإصابة بجروح!

لا تدخل يديك على الإطلاق في إناء القطاعة متنوعة الاستخدام. تجنب تماماً تنظيف سكين القطاعة متنوعة الاستخدام بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفرهما الحماية اللازمة، ويُفضل استخدام فرشاة الأعراس للتنظيف. ولا تمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من مقبضها البلاستيكي.

تنبيه هام!

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

استخدام الجهاز

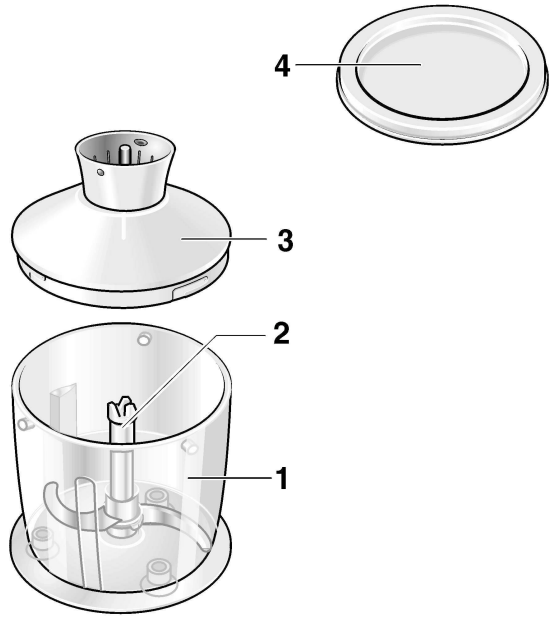
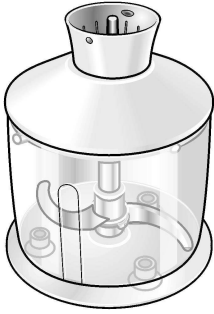
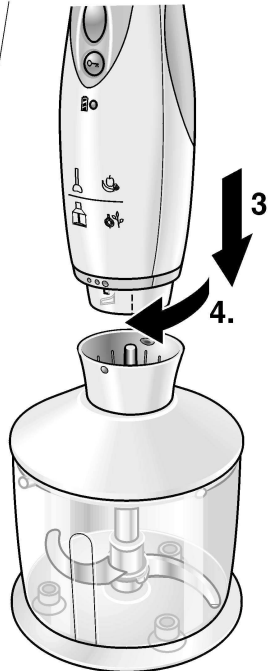
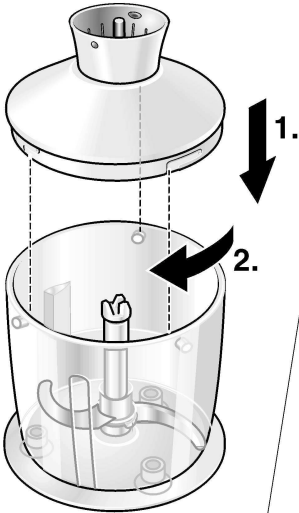
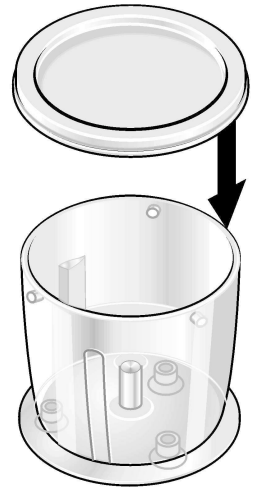
الجهاز ملائم لتقطيع اللحوم، الجبن اليابس، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضراوات، البنديق واللوب (انظر إلى الجدول صورة **4**)













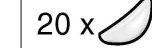






تنبيه!

ينبغي قبل القيام بتقطيع لحوم إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ملائمة لطحن لتقطيع أو طحن مواد غذائية ذات طبيعة صلبة جداً (حصى القهوة أو لتقطيع رؤوس الفجل بكافة أنواعها أو حوز الطيب) وكذلك المواد الغذائية الجمدة (الفواكه وما يشبهها).

صورة **2**

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدام **1** على مسطح مستوٍ ونظيف ثم اضغط عليها.
- ركب السكنين **2**.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.
- ضع غطاء التشغيل **3** على القطاعة متنوعة الاستخدام وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة حين أن يتم تثبيته بإحكام بجري التحري منه سماعياً.

1**2****3**

4			
	 (1 cm)	100 g	10 – 20 s
	 (1 cm)	100 g	30 – 40 s
		100 g	10s
		15 g	20 – 30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		100 g	20 s
		100 g	30 – 40 s

