



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**MSM6...**



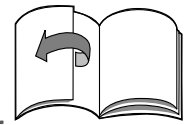
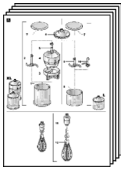
**BOSCH**

**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  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**he** הוראות שימוש  
**ar** تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	6
fr	Français	9
it	Italiano	13
nl	Nederlands	16
da	Dansk	19
no	Norsk	22
sv	Svenska	25
fi	Suomi	28
es	Español	31
pt	Português	35
el	Ελληνικά	38
tr	Türkçe	42
pl	Polski	45
uk	Українська	49
ru	Русский	53
he	עברית	60
ar	عربي	64



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM6... bestimmt.  
Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten. Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

### Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

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

#### **Wichtig!**

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen.

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten.

Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowelleneeignet.

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

Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

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

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

### **Universalzerkleinerer (je nach Modell)**

Bitte Bildseiten ausklappen.

#### **Bild**

#### **Universalzerkleinerer XL**

- 1 Universalzerkleinerer
- 2 Zerkleinerer-Messer
- 3 Vario-Träger
- 4 Vario-Siebeinsatz
- 5 Vario-Messer
- 6 Aufsatz
- 7 Deckel

#### **Universalzerkleinerer L**

- 7 Deckel
- 8 Universalzerkleinerer
- 9 Zerkleinerer-Messer

*Je nach Modell:*

#### **10 Ice-Crush-Messer**

Mit dem Ice-Crush-Messer können Sie Eis zerkleinern.

Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.

#### **Hinweis:**

*Es wird der Aufsatz (6) des Universalzerkleinerers XL verwendet.*

Wenn der Universalzerkleinerer L nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657247).

de

## Bedienen



### **Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

*Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden! Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.*

*Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.*

*Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.*

### Universalzerkleinerer mit Messer

Der Universalzerkleinerer mit Zerkleinerer-Messer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln. Mit dem Universalzerkleinerer XL nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe **Bild 1**).

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild 1**) unbedingt beachten.

#### **Vorsicht!**

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

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

#### **Bild 1 – mit Zerkleinerer-Messer (Größe L und XL)**

#### **Bild 2 – mit Ice-Crush-Messer (nur Größe L)**

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

#### **Achtung!**

*Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild 1 / 2-3).*

- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.

- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

### Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

### Universalzerkleinerer mit Vario-Set (nur Größe XL)

Der Universalzerkleinerer mit Vario-Set ist geeignet zum Zerkleinern von harten, trockenen Lebensmitteln (z. B. Schokolade, Nüsse, Mandeln, Parmesan) oder Eiswürfeln in Stücke von kleiner (**S**), mittlerer (**M**) oder großer (**L**) Größe. Die Größe wird durch die Platzierung der Markierungen **S**, **M** oder **L** am Vario-Siebeinsatz beim Einsetzen in den Vario-Träger bestimmt.

Hinweise und Empfehlungen zu Einstellungen, Mengen und Verarbeitungszeiten finden Sie in der Tabelle (**Bild 1**).

#### **Bild 1**

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Vario-Träger in den Universalzerkleinerer einsetzen. Zapfen am Universalzerkleinerer müssen in den Nuten des Halters sitzen.
- Vario-Siebeinsatz auf den Universalzerkleinerer setzen. Die Markierungen (**S/M/L**) müssen entsprechend des gewünschten Zerkleinerungsgrades über den Zapfen des Universalzerkleinerers platziert werden (**Bild 1-2**).
- Vario-Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

#### **Achtung!**

*Vario-Messer muss gerade im Vario-Siebeinsatz sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild 1-3a).*

- Aufsatz auf den Vario-Siebeinsatz setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Hinweis!**

*Der Universalzerkleinerer sollte geleert werden, bevor das Zerkleinerungsgut die Unterkante des Vario-Trägers erreicht.*

**Nach der Arbeit**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Vario-Siebeinsatz nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Vario-Siebeinsatz und Vario-Träger abnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

**Reinigen****Achtung!**

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

- Den Aufsatz nur feucht abwischen.
- Universalzerkleinerer, Messer, Vario-Träger, Vario-Siebeinsatz und Deckel sind spülmaschinenfest.

**Schneebesen**

Bitte Bildseiten ausklappen.

**Bild****11 Getriebevorsatz für Schneebesen****12 Schneebesen**

Ein Schneebesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657379).

**Bedienen**

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

**Verbrühungsgefahr!**

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

**Bild**

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

**Achtung!**

*Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild 1-3).*

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

**Nach der Arbeit**

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

**Reinigen****Achtung!**

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

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

en

## For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM6... .  
Follow the operating instructions for the hand blender.  
The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

### Safety instructions for this appliance

#### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

The universal cutter must be completely assembled before use!  
Never grip the blade in the universal cutter.  
Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.  
Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

#### **Risk of scalding!**

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending.  
Hot milk may splash and scald you.

#### **Important!**

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill.  
Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter.  
The universal cutter is not microwave-safe.  
Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.  
Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.  
Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.**

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

### Universal cutter (for some models)

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

#### Universal cutter XL

- 1 Universal cutter
- 2 Cutter blade
- 3 Vario holder
- 4 Vario filter insert
- 5 Vario blade
- 6 Attachment
- 7 Lid

#### Universal cutter L

- 7 Lid
- 8 Universal cutter
- 9 Cutter blade

*For some models:*

#### 10 Ice-crusher-blade

You can crush ice with the ice crusher blade.  
Optimum processing quantity: 4–6 ice cubes.

#### Note:

*The attachment (6) of the universal cutter XL is used.*

If the universal cutter L is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657247).

## Operation



***The blade is sharp and can cause injury!***

*The universal cutter must be completely assembled before use!  
Never grip the blade in the universal cutter.  
Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.  
Do not touch blade with bare hands.  
Clean them with a brush.*

### Universal cutter with blade

The universal cutter with cutter blade is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. With the universal cutter XL use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe see Fig. 13). Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 13).

#### **Caution!**

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

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

#### **Fig. 13 – with cutter blade (sizes L and XL)**

#### **Fig. 14 – with ice crusher blade (size L only)**

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.

#### **Warning!**

*Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. 13/14-3).*

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the On button after processing.

## After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

### Universal cutter with Vario set (only size XL)

The universal cutter with Vario set is suitable for cutting hard, dry food (e.g. chocolate, nuts, almonds, Parmesan) or for crushing ice cubes into small (**S**), medium (**M**) or large (**L**) pieces. The size is specified by positioning the marks **S**, **M** or **L** on the Vario filter insert when inserting it into the Vario holder. Information and recommendations concerning settings, quantities and processing times can be found in the table (Fig. 15).

#### **Fig. 15**

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert Vario holder into the universal cutter. Pegs on the universal cutter must be located in the grooves of the holder.
- Place Vario filter insert on the universal cutter.  
The marks (**S/M/L**) must be positioned above the peg of the universal cutter according to the required degree of cutting (Fig. 15-2).
- Insert Vario blade.
- Add food.

#### **Warning!**

*Vario blade must sit straight in the Vario filter insert so that the attachment sits correctly (Fig. 15-3a).*

- Place attachment on the Vario filter insert and turn clockwise until it clicks into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the On button after processing.

en

**Note!**

*The universal cutter should be emptied before the cut food reaches the lower edge of the Vario holder.*

**After using the appliance**

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn attachment anti-clockwise and take off the Vario filter insert.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Remove Vario filter insert and Vario holder.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

**Cleaning****Warning!**

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

- Wipe the attachment with a damp cloth only.
- Universal cutter, blade, Vario holder, Vario filter insert and lid are dishwasher-safe.

**Whisk**

Please fold out the illustrated pages.

**Fig. A****11 Gear attachment for whisk****12 Whisk**

A whisk can be ordered from customer service (order no. 657379).

**Operation**

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth (from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C)) as well as for preparing sauces and desserts.

**Risk of scalding!**

*When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.*

**Fig. B**

- 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.

**Warning!**

*Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (Fig. A).*

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (if fitted) (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required On button.
- Release the On button after processing.

**After using the appliance**

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

**Cleaning****Warning!**

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

- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher.

Subject to alterations.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6... .

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

### Consignes de sécurité pour cet appareil

#### Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues.

Utilisez une brosse.

#### Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

#### Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile. Ne travaillez jamais avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel.

Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

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

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

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

### Broyeur universel (selon le modèle)

Veillez déplier les volets illustrés.

#### Figure

#### Broyeur universel XL

- 1 Broyeur universel
- 2 Couteau de broyeur

- 3 Support Vario
- 4 Insert filtrant Vario
- 5 Couteau Vario
- 6 Élément superposé
- 7 Couvercle
- Broyeur universel L
- 7 Couvercle
- 8 Broyeur universel
- 9 Couteau de broyeur

*Selon le modèle :*

#### 10 Lame à broyer la glace

La lame à glace permet de broyer de la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

fr

**Remarque :**

*Il faut utiliser l'accessoire (6) du broyeur universel XL.*

Si le broyeur universel L n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 657247).

**Utilisation****Risque de blessure avec la lame tranchante!**

*N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !*

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

*Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique.*

*Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

**Broyeur universel avec couteau**

Le broyeur universel avec couteau convient pour broyer la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits et légumes, les noix et les amandes.

Avec le broyeur universel XL, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette (voir la figure 13)).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 13).

**Prudence !**

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

*Le broyeur universel à couteaux ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, radis, noix muscade) et congelés (fruits et similaires).*

**Figure 13 – avec couteau broyeur (tailles L et XL)****Figure 14 – avec lame à broyer la glace (taille L uniquement)**

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

**Attention !**

*Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'élément superposé soit correctement en assise (figure 13 / 14-3).*

- 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'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Après le travail**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez 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.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

**Broyeur universel avec set Vario (taille XL uniquement)**

Le broyeur universel avec set Vario convient pour broyer des produits alimentaires durs et secs (par exemple le chocolat, les noix, les amandes et le parmesan) ou les glaçons en morceaux de petite (S), moyenne (M) ou grande (L) taille. La taille se définit en amenant sur la position voulue les marquages S, M ou L (situés sur l'insert filtrant Vario), lors de la mise en place dans le support Vario.

Vous trouverez des remarques et recommandations sur les réglages, les quantités et temps de préparation dans le tableau (fig. 13).

**Figure D**

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez le support Vario en place dans le broyeur universel. Les picots du broyeur universel doivent être en assise dans les gorges du support.
- Posez l'insert filtrant variable sur le broyeur universel.  
Les marquages (S/M/L) doivent être positionnés au dessus des picots du broyeur universel (fig. D-2) correspondant au degré de broyage souhaité.
- Mettez le couteau Vario en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

**Attention !**

*Le couteau Vario doit se trouver bien droit en assise sur l'insert filtrant Vario afin que l'accessoire se retrouve lui-même correctement en assise (fig. D-3a).*

- Posez l'accessoire sur l'insert filtrant Vario puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante audiblement.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Remarque !**

*Il faudrait vider le broyeur universel avant que le produit broyé atteigne le bord inférieur du support Vario.*

**Après le travail**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'accessoire en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'insert filtrant Vario.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.

- Retirez l'insert filtrant Vario et le support Vario.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

**Nettoyer****Attention !**

*Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.*

- N'essuyez l'accessoire qu'avec un essuie-tout humide.
- Le broyeur universel, le couteau, le support Vario, l'insert filtrant Vario et le couvercle passent au lave-vaisselle.

**Fouet**

**Veillez déplier les volets illustrés.**

**Figure A****11 Embout démultiplicateur pour fouet****12 Fouet**

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 657379).

**Utilisation**

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et desserts.

**Risque de brûlure !**

*Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.*

**Figure B**

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

**Attention !**

*N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (figure B-3).*

fr

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du variateur de vitesse (si présent) ; recommandation : réglez sur une vitesse élevée.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, et appuyez sur la touche d'enclenchement souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

### Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

### Nettoyer

#### **Attention !**

*Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.*

- N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.
- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications.

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM6... . Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

### **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

#### **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!**

Usare il mini-tritatutto solo se completamente montato.

Non toccare mai la lama nel mini-tritatutto.

Afferrare la lama del mini-tritatutto solo sull'impugnatura in plastica.

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

#### **Pericolo di scottature!**

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Dal latte bollente possono uscire spruzzi e provocare scottature.

#### **Importante!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini-tritatutto.

Il mini-tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

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

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

**Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.**

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.

### **Mini-tritatutto (a seconda del modello)**

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

#### **Mini-tritatutto XL**

- 1** Mini-tritatutto
- 2** Coltello tritatutto
- 3** Supporto Vario
- 4** Inserto filtro Vario

**5** Coltello Vario

**6** Adattatore

**7** Coperchio

**Mini-tritatutto L**

**7** Coperchio

**8** Mini-tritatutto

**9** Coltello tritatutto

*A seconda del modello:*

**10** Lama tritagliaccio

Con la lama tritagliaccio si può frantumare il ghiaccio.

Quantità di lavorazione ottimale: 4–6 cubetti di ghiaccio.

#### **Avvertenza:**

*Si utilizza l'adattatore (6) del mini-tritatutto XL.*

Se il mini-tritatutto L non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657247).

it

## Uso



### **Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Usare il mini-tritatutto solo se completamente montato.*

*Non toccare mai la lama nel mini-tritatutto.*

*Afferrare la lama del mini-tritatutto solo sull'impugnatura in plastica.*

*Non maneggiare la lama a mani nude.*

*Per la pulizia usare una spazzola.*

### Mini-tritatutto con coltello

Il mini-tritatutto con coltello tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Con il mini-tritatutto XL sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta vedi **figura 13**).

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (**figura 13**).

#### **Attenzione:**

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

*Il mini-tritatutto con coltello tritatutto non è adatto per sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).*

#### **Figura 13 – con coltello tritatutto (grandezza L e XL)**

#### **Figura 14 – con lama tritagliaccio (solo grandezza L)**

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

#### **Attenzione!**

*Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini-tritatutto (figura 13/14-3).*

- Applicare sul mini-tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.

- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini-tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

### Dopo il lavoro

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini-tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Applicare il coperchio sul mini-tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

### Mini-tritatutto con Vario-Set (solo grandezza XL)

Il mini-tritatutto con Vario-Set è adatto a sminuzzare alimenti duri, secchi (ad es. cioccolato, noci, mandorle, parmigiano) o cubetti di ghiaccio in pezzetti di grandezza piccola (S), media (M) o grande (L).

L'impostazione della grandezza avviene mediante posizionamento dei riferimenti S, M o L sull'inserito filtro Vario al momento dell'applicazione nel supporto Vario.

Nella tabella (**figura 15**) si riportano avvertenze e consigli su regolazioni, quantità e tempi di lavorazione.

#### **Figura 15**

- Mettere il mini-tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire il supporto Vario nel mini-tritatutto. I perni del mini-tritatutto devono entrare nelle scanalature del supporto.
- Applicare l'inserito filtro Vario sul mini-tritatutto.  
I riferimenti (S/M/L) devono essere posizionati, in corrispondenza del grado frantumazione desiderato, sui perni del mini-tritatutto (**figura 15-2**).
- Applicare il coltello Vario.
- Introdurre l'alimento.

#### **Attenzione!**

*Per la corretta posizione dell'adattatore (figura 15-3a), il coltello Vario deve stare dritto nell'inserito filtro Vario.*

- Applicare l'adattatore sull'inserto filtro Vario e ruotarlo in senso orario, fino all'arresto con scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini-tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Avvertenza!**

*Il mini-tritatutto deve essere vuotato prima che il prodotto tritato raggiunga il bordo inferiore del supporto Vario.*

**Dopo il lavoro**

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo dall'inserto filtro Vario.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Rimuovere l'inserto filtro Vario e il supporto Vario.
- Applicare il coperchio sul mini-tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

**Pulizia****Attenzione!**

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

- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.
- Mini-tritatutto, coltello, supporto Vario, inserto filtro Vario e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

**Frusta per montare**

Aprire le pagine con le figure.

**Figura ****11 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare****12 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657379).

**Uso**

La frusta per montare è idonea per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte (da latte molto caldo (max. 70 °C) e latte freddo (max. 8 °C)) ed inoltre per la preparazione di sughì e dolci.


**Pericolo di scottature!**

*Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Dal latte bollente possono uscire spruzzi e provocare scottature.*

**Figura **

- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.

**Attenzione!**

*Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (figura -3).*

- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (se disponibile) (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Dopo il lavoro**

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.

**Pulizia****Attenzione!**

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

- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.
- La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche.

nl

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM6... .

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

Het toebehoren is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

### Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen.

Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Messen nooit met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken.

#### **Risico van brandwonden!**

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken.

Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

#### **Belangrijk!**

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het basisapparaat stilstaat.

Nooit met de staafmixer/mixervoet in de universele fijnsnijder werken.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron.

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

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

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

### **Universele fijnsnijder (afhankelijk van het model)**

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

Afb. 

#### **Universele fijnsnijder XL**

- 1 Universele fijnsnijder
- 2 Fijnmaakmes
- 3 Vario-houder
- 4 Vario-zeefinzetstuk

5 Vario-mes

6 Hulpstuk

7 Deksel

#### **Universele fijnsnijder L**

7 Deksel

8 Universele fijnsnijder

9 Fijnmaakmes

*Afhankelijk van het model:*

10 IJscrushermes

Met het ijscrushermes kunt u ijs klein maken.

Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.

#### **Opmerking:**

*Het opzetstuk (6) van de universele fijnsnijder XL wordt gebruikt.*



Als de universele fijnsnijder **L** niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 657247).

## Bedienen



### **Verwondingsgevaar door het scherpe mes.**

*De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.  
Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen.  
Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep.  
Mes niet met blote handen aanraken.  
Gebruik voor het reinigen een borstel.*

## Universele fijnsnijder met mes

De universele fijnsnijder met fijnmaakmes is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Met de universele fijnsnijder **XL** benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens zie **afb. 3**).  
Neem de in de tabel (**afb. 3**) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.

### **Voorzichtig!**

*Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.*

*De universele fijnsnijder met fijnmaakmessen is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvries-producten (fruit e.d.).*

**Afb. 3 – met fijnmaakmes (grootte L en XL)**

**Afb. 3 – met ijscrushermes (alleen grootte L)**

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

### **Attentie!**

*Voor een juiste bevestiging van het opzetstuk moet het mes recht in de universele fijnsnijder zitten (afb. 3/3-3).*

- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.

- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

## Na gebruik

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

## Universele fijnsnijder met vario-set (alleen grootte XL)

De universele fijnsnijder met vario-set is geschikt voor het fijnmaken van harde, droge levensmiddelen (bijv. chocolade, noten, amandelen, parmezaan) en ijsblokjes in kleine (**S**), gemiddelde (**M**) en grote (**L**) stukken. De grootte wordt bepaald door het vario-zeefinsetstuk op de markering **S**, **M** of **L** te plaatsen bij het aanbrengen in de vario-houder. Aanwijzingen en adviezen over instellingen, hoeveelheden en verwerkingstijden vindt u in de tabel (**afb. 3**).

### **Afb. 3**

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Vario-houder aanbrengen in de universele fijnsnijder. De pinnen van de universele fijnsnijder moeten in de openingen van de houder zitten.
- Vario-zeefinsetstuk aanbrengen op de universele fijnsnijder. De markeringen (**S/M/L**) moeten volgens de gewenste fijnheid boven de pinnen van de universele fijnsnijder worden geplaatst (**afb. 3-2**).
- Vario-mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

### **Attentie!**

*Het vario-mes moet recht in het vario-zeefinsetstuk steken, zodat het opzetstuk goed zit (afb. 3-3a).*

nl

- Het opzetstuk op het vario-zeefinzetstuk plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

**N.B.!**

*De universele fijnsnijder moet worden leeggemaakt voordat het fijngemaakte levensmiddel de onderkant van de vario-houder raakt.*

**Na gebruik**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Het opzetstuk tegen de klok in draaien en van het vario-zeefinzetstuk nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Vario-zeefinzetstuk en vario-houder verwijderen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

**Reinigen****Attentie!**

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

- Het opzetstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Universele fijnsnijder, mes, vario-houder, vario-zeefinzetstuk en deksel zijn geschikt voor de afwasautomaat.

**Eiwitklopper**

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

**Afb. 11**

**Aandrijfhulpstuk voor eiwitklopper**

**12 Eiwitklopper**

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 657379).

**Bedienen**

De eiwitklopper is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C)), en voor het bereiden van sauzen en desserts.

**Risico van brandwonden!**

*Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.*

**Afb. 12**

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.

**Attentie!**

*De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen (afb. 11-3).*

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (indien aanwezig) (advies: hoog toerental).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

**Na gebruik**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.

**Reinigen****Attentie!**

*Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.*

- Het aandrijfhulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

Wijzigingen voorbehouden.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6... . Læs og overhold brugsvejledningen til stavblenderen. Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

### Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

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

Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren.

Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv.

Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste.

#### **Fare for skoldning!**

Ved forarbejdning af varm mælk brug en høj, smal blenderbeholder.

Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

#### **Vigtigt!**

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når motorenheden står stille.

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.

Dyp aldrig drevforsatsen i væsker, rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjenings-henvisninger til dette apparat.

Opbevar venligst brugsvejledningen.

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

### **Minihakker (afhængigt af model)**

Fold billedsiderne ud.

Billede 

#### **Minihakker XL**

- 1 Minihakker
- 2 Småhakker-kniv
- 3 Vario-holder
- 4 Vario-siindsats
- 5 Vario-kniv
- 6 Påsats
- 7 Låg

#### **Minihakker L**

7 Låg

8 Minihakker

9 Småhakker-kniv

*Afhængigt af model:*

10 Ice-Crush-kniv

Med Ice-Crush-kniven kan du småhakke is.

Optimal forarbejdningmængde:

4–6 isterninger

#### **Henvisning:**

*Minihakkerens XL påsats (6) bruges.*

Hvis minihakkeren L ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 657247).

da

## Betjening



### ***Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!***

*Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!*

*Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren.*

*Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv.*

*Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.*

## Minihakker med kniv

Minihakkeren med småhakker-kniv er egnet til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler. Med minihakkeren XL bruger du apparatets fulde ydelse, når smørpålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften, se **billede 13**).

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede 13**) skal ubetinget overholdes.

### ***Vær forsigtig!***

*Før kød småhakkes fjern brusk, ben og sener. Minihakkeren med småhakker-kniv er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnød) og frostvarer (frugt el.lign.).*

### **Billede 13 – med småhakker-kniv (størrelse L og XL)**

### **Billede 14 – med Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)**

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld fødevarerne i.

### ***OBS!***

*Kniven skal sidde lige i minihakkeren, så påsatsen sidder rigtigt (billede 13/14-3).*

- Sæt påsatsen på minihakkeren og drej den til højre indtil den falder hørbart i hak.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

## Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren for opbevaring af de forarbejdede fødevarer.

## Minihakker med Vario-sæt (kun størrelse XL)

Minihakkeren med Vario-sæt er egnet til at småhakke hårde, tørre fødevarer (f.eks. chokolade, nødder, mandler, parmesanost) eller til at hakke isterninger i små (**S**), mellemstore (**M**) eller store (**L**) stykker. Størrelsen bestemmes af placeringen af markeringerne **S**, **M** eller **L** på Vario-siindsatsen, når den sættes ind i Vario-holderen.

Henvisninger og anbefalinger vedr. indstillinger, mængder og forarbejdningstider findes i tabellen (**billede 15**).

### **Billede 15**

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt Vario-holderen ind i minihakkeren. Tapper på minihakkeren skal sidde i holderens noter.
- Sæt Vario-siindsatsen på minihakkeren. Markeringerne (**S/M/L**) skal placeres over minihakkerens tapper iht. den ønskede småhakningsgrad (**billede 15-2**).
- Sæt Vario-kniven i.
- Fyld fødevarerne i.

### ***OBS!***

*Vario-kniven skal sidde lige i Vario-siindsatsen, så påsatsen sidder rigtigt (billede 15-3a).*

- Sæt påsatsen på Vario-siindsatsen og drej den til højre indtil den falder hørbart i hak.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

### ***Bemærk!***

*Minihakkeren bør tømmes, før de småhakkede fødevarer når underkanten på Vario-holderen.*

## Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af Vario-siindsatsen.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven og tag den ud.
- Tag Vario-siindsats og Vario-holder af.
- Sæt låget på minihakkeren for opbevaring af de forarbejdede fødevarer.

## Rengøring

### **OBS!**

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

- Påsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.
- Minihakker, kniv, Vario-holder, Vario-siindsats og låg kan tåle opvaskemaskine.

## Piskeris

Fold billedsiderne ud.

### Billede

#### 11 Drevforsats til piskeris

#### 12 Piskeris

Et piskeris kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 657379).

## Betjening

Piskeriset er egnet til at piske fløde, æggeghvider og mælkeskum (af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C)) samt til at tilberede sovs og desserter.



### **Fare for skoldning!**

*Ved forarbejdning af varm mælk brug en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.*

### Billede

- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Sæt drevforsatsen på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevforsatsen og få det til at falde i hak.

### **OBS!**

*Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen (billede -3).*

- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (hvis en sådan findes) (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenheden og blenderbæger og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

## Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af drevforsatsen.
- Tag piskeriset af drevforsatsen.

## Rengøring

### **OBS!**

*Dyp aldrig drevforsatsen i væsker, rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.*

- Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen.

Ændringer forbeholdes.

no

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren. Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

### Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

#### Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Universalkutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Det må brukes en børste.

#### Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varm melk må det brukes en høy, smal miksebeholder. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

#### Viktig!

Tilbehøret må kun settes på og tas av når basismaskinen står stille.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalkutteren.

Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

Påsatsen på universalkutteren må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

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

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Bruksveiledningen må oppbevares.

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

## Universalkutter (alt etter modell)

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

### Universalkutter XL

- 1 Universalkutter
- 2 Kuttekniv
- 3 Vario holder
- 4 Vario silinnsats
- 5 Vario kniv
- 6 Påsats
- 7 Lokk

### Universalkutter L

- 7 Lokk
- 8 Universalkutter
- 9 Hakkekniv

*Alt etter modell:*

### 10 Ice-Crush-kniv

Med Ice-Crush-kniven kan du knuse is.  
Optimal arbeidsmengde: 4–6 isbiter.

#### Henvisning:

*Det må brukes påsatsen (6) for universalkutteren XL.*

Dersom universalkutteren L ikke er med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 657247).

## Betjening



### **Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

*Universalkutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!*

*Det må aldri gripes inn i kniven i universal-kutteren.*

*Kniven på universalkutteren må kun holdes i plashåndtaket.*

*Kniven må ikke berøres med bare hender.*

*For rengjøring må det brukes en børste.*

## Universalkutter med kniv

Universalkutteren med kuttekniv er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

Med universalkutteren XL nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt, se **bilde 13**).

Den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene som er oppført i tabellen (**bilde 13**) må absolutt tas hensyn til.

### **Vær forsiktig!**

*Før kutting av kjøtt må brusk, ben og sener fjernes.*

*Universalkutteren med kuttekniv er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne varer (frukt e. l.).*

### **Bilde 13 – med kuttekniv (størrelse L og XL)**

#### **Bilde 13 – med Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)**

- Universalkutteren stilles på en glatt og ren arbeidsflate og trykkes fast.
- Kniven settes inn.
- Matvarene fylles på.

### **Obs!**

*Kniven må sitte rett i universalkutteren, slik at påsatsen sitter riktig (bilde 13/14-3).*

- Påsatsen settes på universalkutteren og dreies i klokkenes retning inntil den smekker i slik at det høres.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- Etter bearbeidningen må innkoblingstasten slippes.

## Etter arbeidet

- Støpselet trekkes ut.
- Friggjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Påsatsen dreies imot klokkenes retning og tas av universalkutteren.
- Kniven gripes i plashåndtaket og tas ut.
- For oppbevaring av bearbejdede matvarer settes lokket på universalkutteren.

## Universalkutter med Vario sett (kun størrelse XL)

Universalkutteren med Vario sett er egnet for kutting av harde, tørre matvarer (f.eks. sjokolade, nøtter, mandler, Parmesan) eller isbiter til biter av liten (**S**), middels (**M**) eller stor (**L**) størrelse. Størrelsen bestemmes ved plasseringen av markeringene **S**, **M** eller **L** på Vario silinnsatsen når denne settes inn i Vario holderen.

Hensvisninger og anbefalinger for innstillinger, mengder og tidene for bearbejding finner du i tabellen (bilde 14).

### **Bilde 14**

- Universalkutteren stilles på en glatt og ren arbeidsflate og trykkes fast.
- Vario holderen settes inn i universal-kutteren. Tappene på universalkutteren må sitte inn i kjervene på holderen.
- Vario silinnsatsen settes på universal-kutteren.

Markeringene (**S/M/L**) må plasseres over tappene på universalkutteren i overensstemmelse med den ønskede kuttegraden (bilde 14-2).

- Vario kniven settes inn.
- Matvarene fylles på.

### **Obs!**

*Vario kniven må sitte rett i Vario silinnsatsen, slik at påsatsen sitter riktig (bilde 14-3a).*

- Påsatsen settes på Vario silinnsatsen og dreies i klokkenes retning inntil den smekker i slik at det høres.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- Etter bearbeidningen må innkoblingstasten slippes.

no

**Henvisning!**

Universalkutteren må tømmes før de kuttete matvarene når opp til underkanten på Vario holderen.

**Etter arbeidet**

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Påsatsen dreies imot klokkenes retning og tas av Vario silinnsatsen.
- Kniven gripes i plasthåndtaket og tas ut.
- Vario silinnsatsen og Vario holderen tas av.
- For oppbevaring av bearbejdede matvarer settes lokket på universalkutteren.

**Rengjøring****Obs!**

Påsatsen på universalkutteren må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Universalkutter, kniv, Vario holder, Vario silinnsats og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin.

**Visp**

Vennligst brett ut sidene med bilder.

**Bilde ****11 Drevforsats for visp****12 Visp**

En visp kan bestilles over kundeservice (best. nr. 657379).

**Betjening**

Vispen er egnet for pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum (av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C)) såsom for tilberedning av sauser og dessert.


**Fare for skolding!**

Ved bearbejding av varm melk må det brukes en høy, smal miksebeholder. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

**Bilde **

- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Drevforsatsen settes på basismaskinen og smekkes i.
- Vispen stikkes inn i drevforsatsen og smekkes i.

**Obs!**

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen (bilde -3).

- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (dersom denne finnes) (anbefaling: høyt turtall).
- Basismaskinen og miksebegeret holdes fast og ønsket innkoblingstast trykkes.
- Etter bearbejdingen må innkoblingstasten slippes.

**Etter arbeidet**

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av drevforsatsen.
- Vispen tas av drevforsatsen.

**Rengjøring****Obs!**

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

- Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Endringer forbeholdes.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med stavmixer MSM6... .  
Följ bruksanvisningen till stavmixern. Tillbehöret är endast lämpligt att användas på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

### Säkerhetsanvisningar för denna apparat

#### Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!

Ta aldrig i kniven på minihackaren.

Ta minihackarens kniv endast i plasthantaget. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste.

#### Risk för skållskador!

Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk.

Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

#### Viktigt!

Tillbehöret får endast sättas fast och lossas när motordelen står stilla.

Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren.

Minihackaren är inte lämplig för mikrovågsugn.

Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen.

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

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

### Minihackare (beroende på modell)

Vik ut bildsidorna.

#### Bild

#### Minihackare XL

- 1 Minihackare
- 2 Kniv för finfördelning
- 3 Vario-hållare
- 4 Vario-silinsats
- 5 Vario-kniv
- 6 Överdel
- 7 Lock

#### Minihackare L

7 Lock

8 Minihackare

9 Kniv till minihackare

*Beroende på modell:*

10 Ice Crush-kniv

Med Ice Crush-kniven kan du krossa is.

Optimal bearbetningsmängd: 4–6 isbitar.

#### Obs:

*Använd överdelen (6) till minihackaren XL.*

Om minihackaren L inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst (Best.nr. 657247).

sv

## Användning



### **Risk för skada pga vass kniv!**

*Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!*

*Ta aldrig i kniven på minihackaren.*

*Ta minihackarens kniv endast i plast-handtaget.*

*Berör inte kniven med bara händerna.*

*Använd en borste för rengöring.*

## Minihackare med kniv

Minihackaren med kniv för finfördelning är lämplig för att finfördela kött, hård ost, gul lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandlar. Med minihackaren XL utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet när du bereder honungspålägg (om uppgifter i receptet överhålls, se bild ).

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

### **Varning!**

*Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas.*

*Minihackaren med kniv för finfördelning är inte lämplig för att finfördela mycket hårda livsmedel (kaffebönor, rättika, muskotnöt) eller frysta livsmedel (frukt eller dylikt).*

### **Bild – med kniv för finfördelning (storlek L och XL)**

#### **Bild – med Ice-Crush-kniv (endast storlek L)**

- Ställ minihackaren på plan och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt i kniven.
- Fyll på livsmedlen.

### **Var försiktig!**

*Kniven måste sitta rakt i minihackaren så att överdelen sitter på rätt sätt (bild /-3).*

- Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- Släpp startknappen efter bearbetning.

## Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta av den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på minihackaren.

## Minihackare med Vario-set (endast storlek XL)

Minihackaren med Vario-set är lämplig för att finfördela hårda, torkade livsmedel (t.ex. choklad, nötter, mandlar, parmesanost) eller isbitar till små (**S**), medelstora (**M**) eller stora (**L**) bitar. Storleken bestäms av hur markeringarna **S**, **M** eller **L** är placerade på Vario-silinsatsen när den sätts in i Vario-hållaren. Hänvisningar och rekommendationer beträffande inställningar, mängder och bearbetningstider framgår av tabellen (bild ).

### **Bild**

- Ställ minihackaren på plan och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in Vario-hållaren i minihackaren. Pinnarna på minihackaren måste sitta i spåren på hållaren.
- Sätt Vario-silinsatsen på minihackaren. Markeringarna (**S/M/L**) måste placeras i enlighet med önskad finfördelningsgrad över minihackarens pinnarna (bild -2).
- Sätt in Vario-kniven.
- Fyll på livsmedlen.

### **Var försiktig!**

*Vario-kniven måste sitta rakt i Vario-silinsatsen så att överdelen sitter på rätt sätt (bild -3a).*

- Sätt överdelen på Vario-silinsatsen och vrid medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- Släpp startknappen efter bearbetning.

### **Anvisning!**

*Töm minihackaren innan de finfördelade livsmedlen når upp till nederkanten på Vario-hållaren.*

## Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från Vario-silinsatsen.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Lossa Vario-silinsatsen och Vario-hållaren.
- För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på minihackaren.

## Rengöring

### *Var försiktig!*

*Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.
- Minihackaren, kniven, Vario-hållaren, Vario-silinsatsen och locket går att rengöra i diskmaskin.

## Visp

Vik ut bildsidorna.

### Bild

#### 11 Drivaxel till visp

#### 12 Visp

En visp kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 657379).

## Användning

Vispen är lämplig för att vispa grädde, äggvitor och mjölk till skum (av het (max 70 °C) och kall mjölk (max 8 °C)) samt för att bereda såser och desserter.




### *Risk för skållskador!*

*Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.*

### Bild

- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den snäpper fast.

### *Var försiktig!*

*Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen (bild -3).*

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (om sådant finns) (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordel och mixerbägare och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

## Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta av motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

## Rengöring

### *Var försiktig!*

*Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

- Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.
- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.

fi

## Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6... .  
Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

### Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

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

Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!  
Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta.

Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa.

#### **Palovamman vaara!**

Kun käsittelit kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa.

Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

#### **Tärkeää!**

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusjalkaa minileikkurissa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### **Minileikkuri (mallista riippuen)**

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 

#### **Minileikkuri XL**

- 1 Minileikkuri
- 2 Hienonnusterä
- 3 Vario-kannatin
- 4 Vario-siivilä
- 5 Vario-terä
- 6 Yläosa
- 7 Kansi

#### **Minileikkuri L**

- 7 Kansi
- 8 Minileikkuri
- 9 Hienonnusterä

*Mallista riippuen:*

#### **10 Jäänmurskain-terä**

Jäänmurskainterrällä voit murskata jääpaloja.  
Optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.

#### **Ohje:**

*Käytä minileikkurin XL yläosaa (6).*

Jos minileikkuri L ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilaus nro 657247).

## Käyttö



### **Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara!**

*Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!  
Älä tartu minileikkurin terään.  
Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta.  
Älä koske terään paljain käsin.  
Käytä puhdistamiseen harjaa.*

## Minileikkuri ja terä

Hienonnusterällä varustettu minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen. Minileikkurilla XL voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso **kuva 13**).

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (**kuva 13**).

### **Varoitus!**

*Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.*

*Hienonnusterällä varustettu minileikkuri ei sovellu kovien aineiden (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.*

**Kuva 13 – hienonnusterän kanssa (koko L ja XL)**

**Kuva 14 – jäänmurskaintերան kanssa (vain koko L)**

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet.

### **Huom.!**

*Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (kuva 13/14-3).*

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbo-nopeus).

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

## Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

## Minileikkuri ja Vario-setti (vain koko XL)

Vario-setillä varustettu minileikkuri soveltuu kovien ja kuivien elintarvikkeiden hienontamiseen (esim. suklaa, pähkinät, mantelit, parmesaani) tai jääkuutioiden pienentämiseen eri kokoisiksi (pienet (**S**), keskikokoiset (**M**) tai isot (**L**)). Kun kiinnität Vario-siivilän Vario-kannattimeen, valitse haluamasi koko merkkien **S**, **M** tai **L** avulla. Asetuksia, määriä ja käyttöaikoja koskevat ohjeet ja suosittukset löydät taulukosta (kuva 15).

### **Kuva 15**

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä Vario-kannatin minileikkuriin. Minileikkurin tappien tulee kiinnittyä kannattimessa oleviin uriin.
- Aseta Vario-siivilä paikoilleen minileikkuriin. Merkkien (**S/M/L**) tulee olla halutun hienonnuksen mukaisesti minileikkurin tappien yläpuolella (kuva 15-2).
- Kiinnitä Vario-terä.
- Täytä elintarvikkeet.

### **Huom.!**

*Vario-terän tulee olla suorassa Vario-siivilässä, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (kuva 15-3a).*

- Aseta yläosa Vario-siivilän päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti kiinni.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbo-nopeus).

fi

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

**Huomautus!**

*Tyhjennä minileikkuri, ennen kuin hienonnettavat aineet ulottuvat Vario-kannattimen alareunaan.*

**Käytön jälkeen**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja poista Vario-siivilästä.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Irrota Vario-siivilä ja Vario-kannatin.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

**Puhdistus****Huom.!**

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

- Pyyhi yläosa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.
- Minileikkurin, terän, Vario-kannattimen, Vario-siivilän ja kannen voit pestä astianpesukoneessa.

**Pallovispilä**

**Käännä esiin kuvasivut.**

**Kuva ****11 Pallovispilän vaihteisto-osa****12 Pallovispilä**

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 657379.

**Käyttö**

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen (kuumasta (max. 70 °C) ja kylmästä maidosta (max. 8 °C)) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

**Palovamman vaara!**

*Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.*

**Kuva **

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä vaihteisto-osaan ja lukitse paikoilleen.

**Huom.!**

*Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (kuva -3).*

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella (mikäli laitteessa) haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

**Käytön jälkeen**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota pallovispilä vaihteisto-osasta.

**Puhdistus****Huom.!**

*Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.*

- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.
- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla. El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

### **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

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

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador!

Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora. No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos: Utilizar siempre un cepillo.

#### **¡Peligro de quemadura!**

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

#### **¡Importante!**

Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada.

No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el vaso del accesorio picador universal.

El picador universal no es adecuado para el horno microondas.

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

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

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

### **Accesorio picador universal (según modelo)**

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

#### **Fig. A**

#### **Accesorio picador universal XL**

- 1 Accesorio picador universal
- 2 Cuchilla picadora
- 3 Soporte vario
- 4 Tamiz vario
- 5 Cuchilla vario
- 6 Adaptador
- 7 Tapa

#### **Accesorio picador universal L**

- 7 Tapa
- 8 Accesorio picador universal
- 9 Cuchilla picadora

es

Según modelo:

### 10 Cuchilla para picar hielo

Con la cuchilla para picar hielo se pueden picar los cubitos de hielo.

La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.

#### Advertencia:

*Se emplea el adaptador (6) de la picadora universal XL.*

En caso de no estar incluido el picador universal L en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (nº de pedido 657247).

### Usar el aparato



**¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!**

*Usar el picador universal solo estando completamente montado.*

*¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador!*

*Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.*

*No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

### Accesorio picador universal con cuchilla

El accesorio picador universal con cuchilla picadora es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces, almendras.

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase Fig. 13).

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 13).

#### ¡Atención!

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

*El accesorio picador universal con cuchilla picadora no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) o congelados (frutas, etc.)*

**Figura 13 – con cuchilla picadora (tamaños L y XL)**

### Fig. 14 – con la cuchilla para picar hielo (solo tamaño L)

- 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.

#### ¡Atención!

*Para que el adaptador se asiente correctamente sobre la base motriz, la cuchilla del picador universal tiene que encontrarse en posición recta (Fig. 14/15-3).*

- 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 (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

### Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- 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.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

### Accesorio picador universal con juego de accesorios vario (solo tamaño XL)

El accesorio picador universal con juego de accesorios vario es adecuada para picar alimentos duros y secos (como por ejemplo chocolate, nueces, almendras, queso parmesano) o cubitos de hielo en trozos pequeños (S), medianos (M) o grandes (L). El tamaño se ajusta mediante la posición de las marcas «S», «M» o «L» del tamiz vario al colocarlo en el soporte vario.



En la tabla (Fig. **E**) se facilitan advertencias y consejos prácticos acerca de los ajustes, cantidades y tiempos de procesamiento de los alimentos.

#### Fig. **D**

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Colocar el soporte vario en el accesorio picador. Los salientes del accesorio picador universal tienen que asentarse en las ranuras del adaptador.
- Colocar el tamizador vario sobre el accesorio picador.  
Las marcas (**S/M/L**) tienen que colocarse, según el grado de picado deseado, sobre los salientes del accesorio picador (Fig. **D-2**).
- Colocar la cuchilla vario.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

#### ¡Atención!

*La cuchilla vario tiene que estar en posición perfectamente vertical en el tamiz vario a fin de que el adaptador se asiente correctamente (Fig. **D-3a**).*

- Colocar el adaptador sobre el tamiz vario y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta que enclave 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 (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

#### Advertencia!

*Vaciar el accesorio picador universal antes de que los alimentos picados alcancen el borde inferior del soporte vario.*

#### Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- 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 tamiz vario.

- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Retirar el tamiz vario y el soporte vario.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

#### Limpieza y conservación

##### ¡Atención!

*No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.*

- Limpiar el adaptador con un paño húmedo.
- El accesorio picador universal, la cuchilla, el soporte vario, el tamiz vario y la tapa son adecuados para el lavado en el lavavajillas.

#### Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

#### Fig. **A**

- 11** Pieza acopladora para varilla montaclaras
- 12** Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 657379).

#### Usar el aparato

Con la varilla montaclaras se baten nata, claras a punto de nieve y espuma de leche leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C)), y se elaboran salsas y postres.



#### ¡Peligro de quemadura!

*En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.*

#### Fig. **B**

- 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.

#### ¡Atención!

*No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento (Fig. **B-3**).*

**es**

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del regulador del número de revoluciones (en caso de existir) (nuestro consejo: seleccionar un número de revoluciones elevado).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

### Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.

### Limpieza y conservación

#### **¡Atención!**

*No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.*

- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.
- La varilla batidora se puede lavar en el lavavajillas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

## Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM6... .  
Seguir as Instruções de serviço da varinha trituradora. O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

### Indicações de segurança para este aparelho

#### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!  
Nunca tocar na lâmina do picador universal.  
Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico.  
Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção.  
Utilizar uma escova.

#### Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

#### Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base.  
Nunca utilizar a varinha/o pé triturador no picador universal.  
O picador universal não é adequado para microondas.  
Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.  
Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.  
Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

Favor, guardar as Instruções de serviço.  
No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

#### Picador universal (dependente do modelo)

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

#### Fig. A

#### Picador universal XL

- 1 Picador universal
- 2 Lâmina do picador
- 3 Suporte Vario
- 4 Passador Vario
- 5 Lâmina Vario

#### 6 Tampa de accionamento

#### 7 Tampa

#### Picador universal L

#### 7 Tampa

#### 8 Picador universal

#### 9 Lâmina do picador

*Dependente do modelo*

#### 10 Picador de gelo

Com a lâmina «Ice-Crush» é possível picar gelo.

Quantidade ideal: 4–6 cubos.

#### Indicação:

*É utilizada a tampa de accionamento (6) do picador universal XL.*

Se o picador universal L não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica é (n.º de encomenda 657247).

pt

## Utilização do aparelho



### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

*Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!*

*Nunca tocar na lâmina do picador universal.*

*Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico.*

*Não tocar com as mãos na lâmina.*

*Para a limpeza, utilizar uma escova.*

### Picador universal com lâmina

O picador universal com lâmina é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Com o picador universal XL, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas ver Fig. 13). É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 13).

#### **Cuidado:**

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

*O picador universal com lâminas não é adequado para alimentos muito duros (café em grão, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).*

**Figura 13 – com lâmina de picar (tamanho L e XL)**

**Fig. 14 – com picador de gelo (só tamanho L)**

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

#### **Atenção!**

*A lâmina tem que assentar direita no picador universal, para que a tampa assente bem (Fig. 13/14-3).*

- Montar a tampa de accionamento no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.

- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

### Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

### Picador universal com conjunto Vario (só no tamanho XL)

O picador universal com conjunto Vario é adequado para picar alimentos duros e secos (p. ex., chocolate, nozes, amêndoas, queijo parmesão) ou cubos de gelo em pedaços de tamanho pequeno (S), médio (M) ou grande (L). O tamanho é determinado pelo posicionamento das marcações S, M ou L do passador Vario ao montá-lo no suporte Vario. Na tabela (figura 15) estão disponíveis Indicações e recomendações de regulação, quantidades e tempos de preparação.

#### **Fig. 15**

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Encaixar o suporte Vario no picador universal. Os pinos do picador universal têm de assentar nos entalhes do suporte.
- Colocar o passador Vario sobre o picador universal. As marcações (S/M/L) têm de ser posicionadas sobre o pino do picador universal de acordo com o grau de trituração desejado (figura 15-2).
- Colocar a lâmina Vario.
- Adicionar os alimentos.

#### **Atenção!**

*A lâmina Vario tem de assentar direita no passador Vario, para que a tampa de accionamento encaixe bem (figura 15-3a).*

- Colocar a tampa de accionamento sobre o passador Vario e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até esta encaixar audivelmente.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

#### **Indicação!**

*O picador universal deve ser esvaziado antes de o material triturado atingir a aresta inferior do suporte Vario.*

#### **Depois do trabalho**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa de accionamento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do passador Vario.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Retirar o passador Vario e o suporte Vario.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

#### **Limpeza**

##### **Atenção!**

*Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.*

- Limpar a tampa de accionamento apenas com um pano húmido.
- O picador universal, a lâmina, o suporte Vario, o passador Vario e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

#### **Batedor**

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

##### **Fig. A**

##### **11 Engrenagem adaptável para batedor**

##### **12 Batedor**

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 657379).

#### **Utilização do aparelho**

O batedor é adequado para bater natas, claras em castelo e leite em espuma (com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C)), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.



##### **Perigo de queimaduras!**

*Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.*

##### **Fig. B**

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

##### **Atenção!**

*Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (Fig. B-3).*

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (se existente) (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

#### **Depois do trabalho**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.

#### **Limpeza**

##### **Atenção!**

*Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.*

- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.
- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

el

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM6... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός. Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

### Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/ την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση! Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

#### **Σημαντικό!**

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή. Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/τη βάση μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων. Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων. Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή.

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

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

#### **Κόφτης γενικής χρήσης (Ανάλογα με το μοντέλο)**

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

#### **Εικόνα**

#### **Κόφτης γενικής χρήσης XL**

- 1 Κόφτης γενικής χρήσης
- 2 Μαχαίρι κοπής
- 3 Φορέας Vario
- 4 Άνθετο φίλτρου Vario
- 5 Μαχαίρι Vario
- 6 Επίθεμα
- 7 Καπάκι

#### **Κόφτης γενικής χρήσης L**

- 7 Καπάκι
- 8 Κόφτης γενικής χρήσης
- 9 Μαχαίρι κοπής

*Ανάλογα με το μοντέλο:*

### **10 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου**

Με το μαχαίρι ice crush μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας: 4–6 παγάκια.

#### **Υπόδειξη:**

*Χρησιμοποιείται το προσάρτημα (6) του κόφτη γενικής χρήσης XL.*

Αν ο κόφτης γενικής L χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείτε μέσω της υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 657247).

### **Χειρισμός**



#### ***Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!***

*Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!*

*Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι.*

*Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.*

*Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.*

*Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

### **Κόφτης γενικής χρήσης με μαχαίρι**

Ο κόφτης γενικής χρήσης με μαχαίρι κοπής είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, το τρίψιμο σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φουντουκιών/καρυδιών, αμυγδάλων καθώς και για το κόψιμο/τρίψιμο φρούτων και λαχανικών. Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής, βλ. **εικόνα 3**).

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα 3**).

### **Προσοχή!**

*Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.*

*Ο κόφτης γενικής χρήσης με μαχαίρια κοπής δεν είναι κατάλληλος για το κόψιμο/τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ρεπάνι, μοσχοκάρυδων) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).*

#### **Εικόνα 3 – με μαχαίρι κοπής (μέγεθος L και XL)**

#### **Εικόνα 3 – με μαχαίρι ice crush (μόνο μέγεθος L)**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

### **Προσοχή!**

*Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (Εικόνα 3/3-3).*

- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

### **Μετά την εργασία**

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

el

## Κόφτης γενικής χρήσης με σετ Vario (μόνο μέγεθος XL)

Ο κόφτης γενικής χρήσης με σετ Vario είναι κατάλληλος για το κόψιμο/τριψιμο σκληρών, ξηρών τροφίμων (π. χ. σοκολάτα, φουντούκια/καρύδια, αμύγδαλα, παρμεζάνα) ή τον θρυμματισμό παγοκύβων μικρού (S), μεσαίου (M) ή μεγάλου (L) μεγέθους. Το μέγεθος καθορίζεται με τη θέση των σημαδιών S, M ή L στο ένθετο φίλτρου Vario κατά την τοποθέτηση μέσα στον φορέα Vario. Υποδείξεις και συστάσεις σχετικά με τις ρυθμίσεις, τις ποσότητες και τις διάρκειες επεξεργασίας θα βρείτε στον πίνακα (Εικόνα **3**).

### Εικόνα **2**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε τον φορέα Vario μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Ο πύρο στον κόφτη γενικής χρήσης πρέπει να βρίσκονται στις εγχοπές της συγκράτησης.
- Τοποθετείτε το ένθετο φίλτρου Vario επάνω στον κόφτη γενικής χρήσης. Τα σημάδια (S/M/L) πρέπει να τίθενται ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό κοψίματος/τριψίματος πάνω από τον πύρο του κόφτη γενικής χρήσης (Εικόνα **2-2**).
- Τοποθετήστε το μαχαίρι Vario.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

### Προσοχή!

*Το μαχαίρι Vario πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο ένθετο φίλτρου Vario, ώστε το επίθεμα να εφαρμόζει σωστά (Εικόνα **2-3a**).*

- Τοποθετείτε το επίθεμα επάνω στο ένθετο φίλτρου Vario και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

### Υπόδειξη

*Ο κόφτης γενικής χρήσης πρέπει να αδειάζεται, προτού τα τριμμένα/κομμένα τρόφιμα φθάσουν στην κάτω άκρη του φορέα Vario.*

## Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το επίθεμα αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το βγάξτε από το ένθετο φίλτρου Vario.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Αφαιρείτε το ένθετο φίλτρου Vario και τον φορέα Vario.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

## Καθαρισμός

### Προσοχή!

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

- Σκουπίζετε το προσάρτημα μόνο με βρεγμένο πανί.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης, το μαχαίρι, ο φορέας Vario, το ένθετο φίλτρου Vario και το καπάκι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

## Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### Εικόνα **2**

**11 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το εργαλείο ανάδευσης**

**12 Εργαλείο χτυπήματος**

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657379).



## Χειρισμός

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκα και αφρόγαλου (από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ)) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.



### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

*Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.*

### **Εικόνα 1**

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

### **Προσοχή!**

*Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα 1-3).*

- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (αν υπάρχει) (σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

## Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

## Καθαρισμός

### **Προσοχή!**

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

- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.
- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

tr

EEE yönetmeliğine uygundur

## Kendi güvenliğinizi için

Bu aksesuar, MSM6... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

### ⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

#### Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

#### Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız.

Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

#### Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Keskinlikle genel doğrayıcı içinde bilender/karıştırma ucu ile çalışmayınız.

Genel doğrayıcı mikrodalgâ fırın için uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve

musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz.

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve

musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinala okuyunuz.**

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

### Genel doğrayıcı (modele bağlı olarak)

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

#### Genel doğrayıcı XL

- 1 Genel doğrayıcı
- 2 Doğrayıcı bıçağı
- 3 Değişken (Vario) mesnet
- 4 Değişken (Vario) süzgeç ünitesi
- 5 Değişken (Vario) bıçak

6 Üst parça

7 Kapak

Genel doğrayıcı L

7 Kapak

8 Genel doğrayıcı

9 Doğrayıcı bıçağı

*Modele bağlı olarak:*

10 Buz doğrama bıçağı

Ice-Crush (buz kırma) bıçağıyla buz kırabilir veya parçalayabilirsiniz.

İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı:

4–6 küp buz

**Bilgi:**

*XL genel doğrayıcının üst ünitesi (6) kullanılır.*

Eğer genel doğrayıcı L cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 657247).

## Cihazın kullanılması



**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Bıçaklı genel doğrayıcı

Doğrama bıçaklı genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Genel doğrayıcı XL ile, ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **Resim E**).

Tabloda (**Resim E**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

#### **Dikkat:**

*Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.*

*Doğrama bıçaklı genel doğrayıcı, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.*

**Resim E – doğrayıcı bıçağı ile (Ebat L ve XL)**

**Resim G – Ice-Crush (buz kırma) bıçağıyla beraber (sadece Ebat L)**

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

#### **Dikkat!**

*Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmalıdır (resim E / G-3).*

- Üst parçayı genel doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

### Değişken (Vario) set donanımlı genel doğrayıcı (sadece Ebat XL)

Değişken (Vario) set donanımlı genel doğrayıcı, sert ve kuru besinlerin (örn. çikolata, fındık türleri, badem, parmacan) veya küp buzların küçük (S), orta (M) ya da büyük (L) parçalar halinde doğranması için uygundur. Parçaların ebatları, değişken süzgeç ünitesindeki S, M veya L işaretlerinin değişken mesnede yerleştirme işlemiyle konumlandırılması ile belirlenir.

Ayarlar, miktarlar ve işleme süreleri ile ilgili bilgi ve öneriler için ilgili tabloya (**Resim E**) bakınız.

#### **Resim D**

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Değişken mesnede genel doğrayıcının içine yerleştiriniz. Genel doğrayıcıdaki diller mesnet yivlerinin içine oturmalıdır.
- Değişken süzgeç ünitesi genel doğrayıcının üzerine oturtulmalıdır. Doğrama büyüklüğü işaretleri (S/M/L) istenilen doğrama derecesine göre genel doğrayıcıdaki dilin üzerine konumlandırılmalıdır (**Resim D-2**).
- Değişken (Vario) bıçağı yerleştiriniz.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

#### **Dikkat!**

*Üst parçanın doğru oturması için, değişken bıçak değişken süzgeç ünitesi içine düzgün oturmalıdır (Resim D-3a).*

tr

- Üst parçayı değişken süzgeç ünitesi üzerine oturtunuz ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

**Bilgi!**

*Doğranan besin değişken mesnedin alt kenarına ulaşmadan önce, genel doğrayıcı boşaltılmalıdır.*

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve değişken süzgeç ünitesinden sökü� çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Değişken süzgeç ünitesini ve değişken mesnedi sökü� çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

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

- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.
- Genel doğrayıcı, bıçak, değişken mesnet, değişken süzgeç ünitesi ve kapak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.

**Çırpma teli**

Lütfen resimli sayfaları açınız.

**Resim 14****11 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası  
12 Çırpma teli**

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 657379).

**Cihazın kullanılması**

Çırpma teli, kremsanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpma için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.

**Haşlanma tehlikesi!**

*Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.*

**Resim 15**

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

**Dikkat!**

*Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim 15-3).*

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

**İşiniz sona erdikten sonra**

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

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

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

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

Değişiklikler olabilir.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

## Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM6... .  
Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.  
Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

### Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

#### Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany! Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

#### Ważne!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy moduł napędowy jest nieruchomy. Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym. Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni. Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

#### Rozdrabniacz uniwersalny (zależnie od modelu)

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

#### Rozdrabniacz uniwersalny XL

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Nóż do rozdrabniania
- 3 Nośnik Vario
- 4 Wkładka sitowa Vario
- 5 Nóż Vario
- 6 Nasadka
- 7 Pokrywa

#### Rozdrabniacz uniwersalny L

- 7 Pokrywa
- 8 Rozdrabniacz uniwersalny
- 9 Nóż do rozdrabniania

Zależnie od modelu:

#### 10 Nóż Ice-Crush

Za pomocą noża Ice-Crush można kruszyć lód. Optymalna ilość: 4–6 kostek lodu.

pl

**Wskazówka:**

Używana jest przystawka (6) rozdrabniacza uniwersalnego XL.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny L nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753122).

**Obsługa****Niebezpieczeństwo skażenia ostrym nożem!**

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Nie dotykać noży gołymi rękoma.

Do czyszczenia używać szczotki.

**Rozdrabniacz uniwersalny z nożem**

Rozdrabniacz uniwersalny z nożem nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis, patrz rysunek 1).

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek 1).

**Uwaga!**

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

Rozdrabniacz uniwersalny z nożami nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziarna kawy, rzodkwi, orzechów muszkatowych) i mrożonek (owoców itp.).

**Rysunek 1** – z nożem do rozdrabniania (rozmiar L i XL)

**Rysunek 2** – z nożem do kruszenia lodu (tylko rozmiar L)

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.

**Uwaga!**

Nóż w rozdrabniaczu uniwersalnym musi być prosto usadzony, aby nasadka była prawidłowo założona (rysunek 3/4-3).

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

**Po pracy**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia 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.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

**Rozdrabniacz uniwersalny z zestawem Vario (tylko rozmiar XL)**

Rozdrabniacz uniwersalny z zestawem Vario nadaje się do rozdrabniania twardych, suszonych artykułów spożywczych (np. czekolady, orzechów, migdałów, sera parmezan) lub kostek lodu na kawałki o wielkości małej (S), średniej (M) lub dużej (L). Wielkość jest ustalana przez odpowiednie ustawienie znaków S, M lub L na wkładce sitowej Vario w czasie wkładania go do nośnika Vario.

Wskazówki i zalecenia dotyczące ustawień, ilości i czasów przerabiania podano w tabeli (rysunek 1).

**Rysunek 1**

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Nośnik Vario włożyć do rozdrabniacza uniwersalnego. Czopy rozdrabniacza uniwersalnego muszą być osadzone w rowkach uchwytu.

- Wkładkę sitową Vario nałożyć na rozdrabniacz uniwersalny. Znaki (S/M/L) muszą być ustawione odpowiednio do wymaganego stopnia rozdrobnienia za pomocą czopu rozdrabniacza uniwersalnego (rysunek **D-2**).
- Włożyć nóż Vario.
- Włożyć produkty.

**Uwaga!**

Nóż Vario musi być prosto ustawiony we wkładce sitowej Vario, żeby przystawka była prawidłowo osadzona (rysunek **D-3a**).

- Przystawkę nałożyć na wkładkę sitową Vario i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrzaśnięcia.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

**Wskazówka!**

Rozdrabniacz uniwersalny należy opróżnić, zanim rozdrabniane produkty osiągną dolną krawędź nośnika Vario.

**Po pracy**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Przystawkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z wkładki sitowej Vario.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Zdjąć wkładkę sitową Vario i nośnik Vario.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

**Czyszczenie****Uwaga!**

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

- Przystawkę wcierać tylko wilgotną szmatką.

- Rozdrabniacz uniwersalny, noże, nośnik Vario, wkładka sitowa i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce.

**Końcówka do ubijania**

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

**Rysunek **A****

**11 Przystawka przekładni dla końcówki do ubijania**

**12 Końcówka do ubijania**

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657379).

**Obsługa**

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może przysnąć i spowodować poparzenie.

**Rysunek **B****

- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładni i zatrzasnąć.

**Uwaga!**

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek **B-3**).

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Wymaganą prędkość obrotową nastawić regulatorem (o ile występuje) (zaleca się wysoką prędkość obrotową).
- Trzymać mocno korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

pl

## Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Wyjąć końcówkę do ubijania z przystawki przekładni.

## Czyszczenie

### ***Uwaga!***

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

- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.



## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM6... . Звернути увагу на інструкцію з використання ручного блендера. Приладдя придатне тільки для описаного у цій інструкції використання.

### **▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу**

#### **Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!**

Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки у повністю зібраному стані! Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою.

#### **Небезпека ошпарювання!**

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу, вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до ошпарювання.

#### **Важливо!**

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки основного блоку. Ні в якому разі не працювати з ручним блендером/ніжкою блендера в універсальному подрібнювачі. Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі. Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині. Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу.

Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передати цю інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

#### **Універсальний подрібнювач (в залежності від моделі)**

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **A**

#### **Універсальний подрібнювач XL**

- 1 Універсальний подрібнювач
- 2 Ніж для подрібнення
- 3 Варіотримач
- 4 Сітчастий варіофільтр
- 5 Варіоніж
- 6 Насадка
- 7 Кришка

#### **Універсальний подрібнювач L**

- 7 Кришка
- 8 Універсальний подрібнювач
- 9 Ніж для подрібнення

*В залежності від моделі:*

uk

**10 Ніж «Ice-Crush»**

За допомогою ножа «Ice-Crush» Ви можете кришити лід.

Оптимальна кількість для переробки:  
4–6 кубиків льоду.

**Вказівка:**

*Використовується насадка (б) універсального подрібнювача XL.*

Якщо універсальний подрібнювач L не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу (номер для замовлення: 657247).

**Управління****Небезпека поранення гострим ножем!**

*Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки у повністю зібраному стані!*

*Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.*

*Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку.*

*Не торкатися ножа голими руками.*

*Для очищення користуватися щіткою.*

**Універсальний подрібнювач з ножем**

Універсальний подрібнювач з ножем для подрібнення придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Універсальний подрібнювач XL забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті, див. **малюнок 9**).

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок 9**).

**Обережно!**

*Перед подрібненням м'яса видалити з нього хрящі, кістки та сухожилля.*

*Універсальний подрібнювач з ножем для подрібнення не придатний для подрібнення дуже твердих продуктів (зерен кави, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).*

**Малюнок 9 – з ножем для подрібнення (розмір L і XL)****Малюнок 9 – з ножем «Ice-Crush» (тільки розмір L)**

- Встановити універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні та притиснути.
- Вставити ніж.
- Заповнити продукти.

**Увага!**

*Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, щоб розташування насадка сиділа правильно (малюнок 9/9-3).*

- Встановити насадку на універсальний подрібнювач та повернути за годинниковою стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок та універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

**Після роботи**

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Повернути насадку проти годинникової стрілки та зняти її з універсального подрібнювача.
- Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
- Встановити кришку на універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

**Універсальний подрібнювач з варіокомплект (тільки розмір XL)**

Універсальний подрібнювач з варіокомплект придатний для подрібнення твердих, сухих продуктів (напр.: шоколаду, горіхів, мигдалю, «Пармезану») або кубиків льоду на шматочки мілкої («S»), середньої («M») або крупної («L») величини. Величина визначається місцем розташування позначок «S», «M», «L» на сітчастому варіофільтрі при установці у варіотримач.

Вказівки і рекомендації щодо установок, кількості і часу переробки Ви знайдете у таблиці (малюнок **Б**).

#### Малюнок **Д**

- Встановити універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні та притиснути.
- Варіотримач вставити до універсального подрібнювача. Штифти універсального подрібнювача повинні сидіти у пазах тримача.
- Сітчастий варіофільтр встановити на універсальний подрібнювач. Позначки («S»/«M»/«L») мають бути розміщені відповідно до бажаного ступеня подрібнення над штифтами універсального подрібнювача (малюнок **Д-2**).
- Вставити варіоніж.
- Заповнити продукти.

#### Увага!

Варіоніж повинен рівно сидіти у сітчастому варіофільтрі, щоб насадка сиділа правильно (малюнок **Д-3а**).

- Насадку встановити на сітчастий варіофільтр і повернути за годинниковою стрілкою до чутної фіксації у пазу.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок та універсальний подрібнювач та увімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

#### Вказівка!

Універсальний подрібнювач необхідно спустошити, перш ніж подрібнені продукти досягнуть нижнього краю варіотримача.

#### Після роботи

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Насадку повернути проти годинникової стрілки і зняти з сітчастого варіофільтра.
- Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
- Зняти сітчастий варіофільтр і варіотримач.
- Встановити кришку на універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

## Очищення

#### Увага!

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Насадку слід тільки протирати вологою ганчіркою.
- Універсальний подрібнювач, ніж, варіотримач, сітчастий варіофільтр і кришку можна мити у посудомийній машині.

## Віничок для збивання

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

#### Малюнок **А**

#### 11 Приставка приводу для віничка для збивання

#### 12 Віничок для збивання

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 657379).

## Управління

Віничок для збивання придатний для збивання вершків, білків та молока в піну (з гарячого (макс. 70 °C) та холодного молока (макс. 8 °C)), а також для приготування соусів та десертів.



#### Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу, вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до ошпарювання.

#### Малюнок **Б**

- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити приставку приводу на основний блок та зафіксувати.
- Вставити віничок для збивання до приставки приводу та зафіксувати.

#### Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу (малюнок **Б-3**).

uk

- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (за наявності) (рекомендація: високе число оборотів).
- Тримати міцно основний блок і келих блендера та натиснути бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

### Після роботи

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з приставки приводу.
- Зняти віничок для збивання з приставки приводу.

### Очищення

#### **Увага!**

*Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.*

- Приставку приводу слід тільки протирати вологою ганчіркою.
- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.

Ми залишаємо за собою  
право на внесення змін.

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM6... . Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации погружного блендера. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

### Указания по технике безопасности для данного прибора

#### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде! Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку.

#### **Опасность ошпаривания!**

Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

#### **Важно!**

Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока. Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи. Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки.

Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

### **Универсальный измельчитель (в зависимости от модели)**

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

#### **Рисунок**

#### **Универсальный измельчитель XL**

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож для измельчения
- 3 Вариодержатель
- 4 Сетчатый вариофильтр
- 5 Варионож
- 6 Насадка
- 7 Крышка

ru

**Универсальный измельчитель L****7 Крышка****8 Универсальный измельчитель****9 Нож для измельчения***В зависимости от модели:***10 Нож «Ice-Crush»**

С помощью ножа «Ice-Crush» Вы можете измельчать лед.

Оптимальное количество для переработки: 4–6 кубиков льда.

**Примечание:***Используется насадка (6) универсального измельчителя XL.*Если универсальный измельчитель **L** не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657247).**Эксплуатация****Опасность травмирования об острый нож!***Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!**Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.**Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку.**Не трогать нож голыми руками. Для чистки использовать щетку.***Универсальный измельчитель с ножом**

Универсальный измельчитель с ножом для измельчения пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Универсальный измельчитель XL обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. **рисунок 3**).Обязательно следует соблюдать указанное в таблице (**рисунок 3**) максимальное количество продуктов и время переработки.**Осторожно!***Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.**Универсальный измельчитель с ножом для измельчения не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (зерен кофе, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).***Рисунок 3** – с ножом для измельчения (размер L и XL)**Рисунок 4** – с ножом «Ice-Crush» (только размер L)

- Поставить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

**Внимание!***Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (рисунок 3/4-3).*

- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

**После работы**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять ее с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

## Универсальный измельчитель с вариокомплексом (только размер XL)

Универсальный измельчитель с вариокомплексом пригоден для измельчения твердых, сухих продуктов (напр.: шоколада, орехов, миндаля, «Пармезана») или кубиков льда на кусочки мелкой («S»), средней («M») или крупной («L») величины. Величина определяется местоположением маркировок «S», «M», «L» на сетчатом вариофилт্রে при размещении в вариодержателе.

Указания и рекомендации для установок, количества и времени переработки Вы найдете в таблице (рисунок **Б**).

### Рисунок **Б**

- Поставить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить вариодержатель в универсальный измельчитель. Штифты универсального измельчителя должны сидеть в пазах держателя.
- Сетчатый вариофилт্রে установить на универсальный измельчитель. Маркировки («S»/«M»/«L») должны быть расположены в соответствии с желаемой степенью измельчения над штифтами универсального измельчителя (рисунок **Б-2**).
- Вставить варионож.
- Загрузить продукты.

### Внимание!

*Варионож должен ровно располагаться в сетчатом вариофилт্রে, чтобы насадка сидела правильно (рисунок **Б-3а**).*

- Насадку установить на сетчатый вариофилт্রে и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

### Примечание!

*Универсальный измельчитель необходимо опустошить прежде, чем измельченные продукты достигнут нижнего края вариодержателя.*

## После работы

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Насадку повернуть против часовой стрелки и снять с сетчатого вариофилт্রে.
- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Снять сетчатый вариофилт্রে и вариодержатель.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

## Чистка

### Внимание!

*Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

- Насадку следует лишь протирать влажной тряпкой.
- Универсальный измельчитель, нож, вариодержатель, сетчатый вариофилт্রে и крышку можно мыть в посудомоечной машине.

## Венчик для взбивания

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

### Рисунок **А**

#### 11 Редукторная приставка для венчика для взбивания

#### 12 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657379).

## Эксплуатация

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молока в пену (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), а также для приготовления соусов и десертов.

ru

**Опасность ошпаривания!**

*Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.*

**Рисунок 3**

- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

**Внимание!**

*Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (рисунок 3-3).*

- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (при наличии) (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан блендера и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

**После работы**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.

**Чистка****Внимание!**

*Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

- Редукторную приставку следует лишь протирать влажной тряпкой.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.



**he-4****איור 3**

- הכניסו את מצרכי המזון אל ספל העירבול.
- חברו את מתאם ההינע אל יחידת הבסיס והניחו לו להינעל בנקישה.
- הכניסו את כלי ההקצפה אל מתאם ההינע והניחו לו להינעל בנקישה.
- **שימו לב!**  
לעולם אין להכניס את כלי ההקצפה אל יחידת הבסיס ללא מתאם ההינע (איור 3-3).
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- באמצעות בורר מהירויות הסיבובים (במידה והחלקק זמין) ביחרו במהירות הסיבובים הרצויה (ההמלצה: מהירות גבוהה).
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובספל העירבול וליחצו על לחצן ההפעלה הרצוי.
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**עם סיום העבודה**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את יחידת הבסיס ממתאם ההינע.
- הסירו את כלי ההקצפה ממתאם ההינע.

**ניקוי****שימו לב!**

- לעולם אין לטבול בנוזלים את מתאם ההינע, אין לשטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.
- את מתאם היחידת ההינע יש לנקות אך ורק באמצעות מטלית לחה.
- את כלי ההקצפה ניתן לנקות במדיח-כלים.

הזכות לשינויים שמורה.

**he-3****עם סיום העבודה**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את ההתקן מיחידת הבסיס.
- סובבו את התושבת כנגד כיוון מחוגי השעון והסירו אותה מהתקן הסינון הרב תכליתי.
- אחזו את הסכינים בידית הפלסטיק והוציאו אותם.
- הסירו את התקן הסינון הרב תכליתי ואת המנשא הרב תכליתי.
- הניחו על הקוצץ האוניברסלי את המכסה המיועד לשימור ואיחסון מוצרי המזון המעובדים.

**ניקוי****שימו לב!**

- לעולם אין לטבול בנוזלים את מתאם הקוצץ האוניברסלי, אין לשתוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.
- את מתאם ההיניע יש לנקות בעזרת מטלית לחה בלבד.
- את הקוצץ האוניברסלי, הסכינים, המנשא הרב תכליתי, התקן הסינון הרב תכליתי והמכסה, ניתן לנקות גם באמצעות מדיח כלים.

**כלי ההקצפה**

**אנא פיתחו את עמודי האירורים המקופלים.**

**איור A**

**11 מתאם ההיניע של כלי ההקצפה**

**12 כלי ההקצפה**

את כלי ההקצפה ניתן לרכוש בתחנת שירות הלקוחות (פריט מספר 657379).

**הפעלה**

- כלי ההקצפה מיועד להכנת קצפת משמנת מתוקה, להקצפת חלבונים ביצים או ליצירת חלב מוקצף מחלב חם (בטמפרטורה של עד 70 °C) או חלב קר (בטמפרטורה של לא יותר מ- 8 °C), כמו גם להכנת מיטבלים, רטבים ורפרפות.



**סכנת כווייה!**

ילעבוד חלב חם יש להשתמש בכלי עירבול גבוה וצר. חלב חם המותז החוצה עלול לגרום כווייה.

- איחזו בידית הפלסטיק של הסכין והוציאו אותה.

- הניחו על הקוצץ האוניברסלי את המכסה המיועד לשימור ואיחסון מוצרי המזון המעובדים.

**קוצץ אוניברסלי עם ערכה רב תכליתית (רק בגודל XL)**

- הקוצץ האוניברסלי עם הערכה הרב תכליתית מיועד לחיתוך וקיצוץ מרכיבי מזון מוצקים, יבשים וקשים במיוחד (כגון שוקולד, שקדים ואגוזים למיניהם או גבינת פארמזן), וכן לצורך ריסוק קוביות קרח לשברים קטנים (S), בינוניים (M) או גדולים (L). את גודל שברי הקרח הרצויים ניתן לקבוע באמצעות מיקום הסימון המתאים - S, M, או L - המצוי על גבי התקן הסינון הרב תכליתי במהלך הרכבתו על גבי המנשא הרב תכליתי. בטבלה (איור E) מופיעות הנחיות יישום מפורטות והמלצות לגבי ההגדרות, הכמויות וזמני העיבוד המתאימים ביותר לחומרי העיבוד השונים.

**איור D**

- הניחו וקבעו את הקוצץ האוניברסלי על גבי משטח עבודה ישר, נקי וחלק.
- חברו את המנשא הרב תכליתי אל הקוצץ האוניברסלי. הבליטות הקבועות בקוצץ האוניברסלי חייבות להיות ממוקמות כהלכה בחריצים המצויים במנשא.
- חברו את התקן הסינון הרב תכליתי אל הקוצץ האוניברסלי. הסימונים המתאימים (S/M/L) חייבים להיות ממוקמים מעל לבליטות הקוצץ האוניברסלי באופן העונה על הדרישות ותואם את רמת הריסוק הרצויה (איור D-2).
- חברו את הסכינים הרב תכליתיים למקומם.

**שימו לב!**

- הסכינים הרב תכליתיים חייבים לשבת היטב ובצורה ישרה בתוך התקן הסינון הרב תכליתי כדי להבטיח שהתושבת ממוקמת כראוי (איור D-3a).
- הניחו את התושבת על גבי התקן הסינון הרב תכליתי וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובקוצץ האוניברסלי והפעילו את המכשיר (מהירות טורבו).
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**הערה:**

את הקוצץ האוניברסלי יש לרוקן לפני שתערובת החומרים הקצוצים מגיעה אל הדופן התחתון של המנשא הרב תכליתי.

## he-2

**קוצץ אוניברסלי עם סכינים**

סכיני הקיצוץ של הקוצץ האוניברסלי מיועדים לחיתוך וקיצוץ בשרים, גבינות קשות, בצלים, עשבי תיבול, שום, פירות, ירקות, וכן שקדים ואגוזים למיניהם.

הקוצץ האוניברסלי XL יעיל במיוחד לצורך ניצול מירבי של ההספק וליישום תכונות ויכולות העבודה של המכשיר בהכנת ממרח לחם דיבשי (תוך שמירה על ההנחיות הבסיסיות של המתכון, איור E).

יש להקפיד מאד שלא לחרוג מכמויות העיבוד המירביות המותרות ומזמני העיבוד הרצויים, כמפורט בטבלה המצורפת (איור E).

**זהירות!**

לפני כל תהליך של חיתוך וקיצוץ בשר יש להרחיק ממנו את הגידים, העצמות והסחוס.

סכיני הקיצוץ של הקוצץ האוניברסלי אינם מיועדים לחיתוך וקיצוץ חומרים ומוצר מזון קשים במיוחד (כגון פולי קפה, צנן או אגוזי מוסקאט), ואינם מתאימים לעיבוד מרכיבים קפואים (כגון מחיות פירות או ירקות).

**איור B – עם סכיני קיצוץ (בגדלים L ו- XL)**

**איור C – עם סכיני ריסוק הקרח (רק בגודל L)**

- הניחו וקבעו את הקוצץ האוניברסלי על גבי משטח עבודה ישר, נקי וחלק.
- התקינו את הסכין.
- הכניסו את מצרכי המזון.

**שימו לב!**

להבי הסכינים צריכים להיות ממוקמים בתוך הקוצץ האוניברסלי באופן ישר כך שיאפשרו מיצוב נכון של ההתקן (איור 3-B/C).

- הרכיבו את ההתקן על גבי הקוצץ האוניברסלי וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובקוצץ האוניברסלי והפעילו את המכשיר (מהירות טורבו).
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**עם סיום העבודה**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את ההתקן מיחידת הבסיס.
- סובבו את מתאם ההינע כנגד כיוון מחוגי השעון והסירו אותו מהקוצץ האוניברסלי.

לפני השימוש קיראו בקפידה ובעיון רב את חוברת ההדרכה הזו והיו בטוחים שאתם מבינים כהלכה את הנחיות השימוש ואת הוראות הבטיחות החשובות של מכשיר זה.

אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

**קוצץ אוניברסלי (בהתאם לדגם)**

אנא פיתחו את עמודי האירורים המקופלים.

**איור A****קוצץ אוניברסלי XL**

- 1 קוצץ אוניברסלי
- 2 סכיני קיצוץ
- 3 מנשא רב תכליתי
- 4 התקן סינון רב תכליתי
- 5 סכינים רב תכליתיים
- 6 התקן
- 7 מכסה

**קוצץ אוניברסלי L**

- 7 מכסה
  - 8 קוצץ אוניברסלי
  - 9 סכיני קיצוץ
- בהתאם לדגם:
- 10 סכין ריסוק הקרח

סכין ריסוק הקרח מאפשר לכם לעבד קוביות קרח. כמות העיבוד האופטימלית: 4 עד 6 קוביות קרח.

**הערה:**

לשם כך יעשה שימוש בהתקן הקוצץ האוניברסלי (6) XL. את הקוצץ האוניברסלי L ניתן להזמין ולרכוש באמצעות שירות הלקוחות (פריט מספר 657247).

**הפעלה****סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!**

יש להשתמש בקוצץ האוניברסלי אך ורק כאשר כל החלקים הדרושים מורכבים יחדיו כהלכה!  
לעולם אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי. את סכין הקוצץ האוניברסלי יש לאחוז אך ורק בידת הפלסטית. אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי בידים חשופות. לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה. לעולם אין לנקות את הסכין בידים חשופות. יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

**he-1****למען בטיחותכם**

אביזר זה נועד לשימוש במוט הערבול...MSM6.  
אנא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למכשיר.  
אביזר זה נועד אך ורק לשימושים המפורטים בחוברת הפעלה זו.

**הנחיות בטיחות למכשיר זה** 

**זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**

יש להשתמש בקוצץ האוניברסלי אך ורק כאשר כל החלקים הדרושים מורכבים יחדיו כהלכה!  
לעולם אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי. את סכין הקוצץ האוניברסלי יש לאחוז אך ורק בידיית הפלסטית.

אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי בידיים חשופות. לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.  
לעולם אין לנקות את הסכין בידיים חשופות. יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

**סכנת כווייה!**

לעיבוד חלב חם יש להשתמש בכלי עירבול גבוה וצר. חלב חם המותז החוצה עלול לגרום כוויות.

**חשוב!**

את האביזרים השונים יש להרכיב או לפרק אך ורק במצב עצירה מוחלטת של המכשיר.

לעולם אין לעבוד עם מוט הערבול / רגלית הערבול כשהם מחוברים לקוצץ האוניברסלי.

הקוצץ האוניברסלי אינו מיועד לשימוש במיקרוגל.

לעולם אין לטבול את התקן הקוצץ האוניברסלי בנוזלים, אין לשטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.

לעולם אין לחבר את כלי ההקצפה אל יחידת הבסיס ללא התקן ההינע.

לעולם אין לטבול את התקן ההינע בנוזלים, אין לשטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.

### يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

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

#### الصورة 1

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

#### تنبيه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-1).

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (على حسب الطراز) يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

#### بعد الانتهاء من العمل

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

#### التنظيف

#### تنبيه!

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

#### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة التجهيزة العلوية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- يتم إخراج وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير والحامل القابل للضبط المتغير.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدها ضع الغطاء المحصص للحفاظ على القطاعة.

#### التنظيف

#### تنبيه!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام، والسكين، والحامل القابل للضبط المتغير، وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير، والغطاء قابلة للتنظيف في آلة غسل الأواني.

#### مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

#### الصورة 1

#### 11 شفة توصيل لمضرب البيض

#### 12 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657379).

#### استخدام الجهاز

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

## ar-3

في الجدول (الصورة B) جَدُون تنبيهات وتوصيات بشأن أوضاع الضبط والكميات ومدد المعالجة.

**الصورة D**

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم إدخال الحامل القابل للضبط المتغير في القطاعة المتنوعة الاستخدام. الخاريط الموجودة في القطاعة المتنوعة الاستخدام يلزم أن تستقر في المواضع الغائرة الموجودة في الحامل.
- يتم تركيب وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- العلامات (S/M/L) يلزم أن يتم مركزتها بواسطة الخاريط الموجودة في القطاعة المتنوعة الاستخدام بما يتفق مع درجة التفتيت المرغوب فيها (الصورة D-2).
- يتم تركيب السكين القابل للضبط المتغير.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

**تنبيه!**

- السكين القابل للضبط المتغير يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم في وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير. وذلك لكي تستقر التجهيزة العلوية بصورة صحيحة (الصورة D-3a).
- يتم وضع التجهيزة العلوية على وليجة المصفاة القابلة للضبط المتغير ويتم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى تستقر بثبات في الوضع النهائي بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

**تنبيه:**

يجب تفريغ القطاعة المتنوعة الاستخدام قبل أن تصل المادة الغذائية الجاري تفتيتها إلى الحافة السفلية للحامل القابل للضبط المتغير.

**تنبيه!**

- السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة B/3).
- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المحصص للحفاظ على القطاعة.

**القطاعة المتنوعة الاستخدام بطقم قابل****للضبط المتغير (فقط مقاس XL)**

القطاعة المتنوعة الاستخدام بالطقم القابل للضبط المتغير صالحة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة الجافة (على سبيل المثال شوكلاتة، مكسرات (بندق، جوز الخ)، لوز، جبن بارميزان) أو مكعبات ثلج لقطع ذات حجم صغير (S) أو حجم متوسط (M) أو حجم كبير (L)، حجم القطع يتم تحديده من خلال مركزة العلامات S أو M أو L على وليجة مصفاة الاستخدام المتعدد عند إدخال حامل الاستخدام المتعدد.

## استخدام الجهاز

**خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!**



يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.  
يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.  
يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة.  
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب وبصورة يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### القطاعة المتنوعة الاستخدام بسكين

القطاعة المتنوعة الاستخدام بسكين التفتيت صالحة لتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوب.

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام XL فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة [E]).  
يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة [E]).

**احترس!**

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام بسكين التفتيت غير صالحة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

**الصورة [E] – سكين تفتيت (مقاس L و XL)**

**الصورة [F] – بسكين تكسير مكعبات ثلج (فقط مقاس L)**

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه

تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

(على حسب الطراز)

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

**الصورة [A]**

### القطاعة المتنوعة الاستخدام XL

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين تفتيت

3 حامل قابل للضبط المتغير

4 وليجة مصفاة قابلة للضبط المتغير

5 سكين قابل للضبط المتغير

6 غطاء واقى للتشغيل

7 غطاء (حافظ)

### القطاعة المتنوعة الاستخدام L

7 غطاء (حافظ)

8 قطاعة متنوعة الاستخدام

9 سكين تفتيت

على حسب الطراز:

10 سكين تكسير مكعبات الثلج

ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (حتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.  
**تنبيه:**

يتم استخدام غطاء التشغيل (6) الخاص بالقطاعة

المتنوعة الاستخدام XL.

القطاعة المتنوعة الاستخدام L يمكن الحصول عليها لدى

أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج

657247).

ar-1

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

هذا الملحق الإضافي معد ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.

يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب

استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

يجب وبصورة يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن

يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

#### تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة

الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف

(فرن الموجات الفائقة القصير).

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره

في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

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

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت

ماء جاري أو في غسالة الأواني.



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

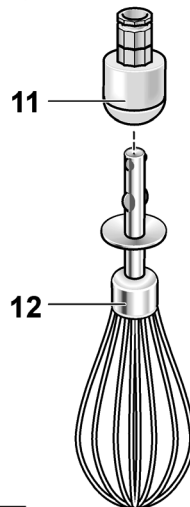
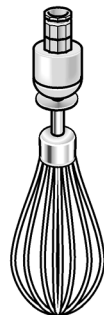
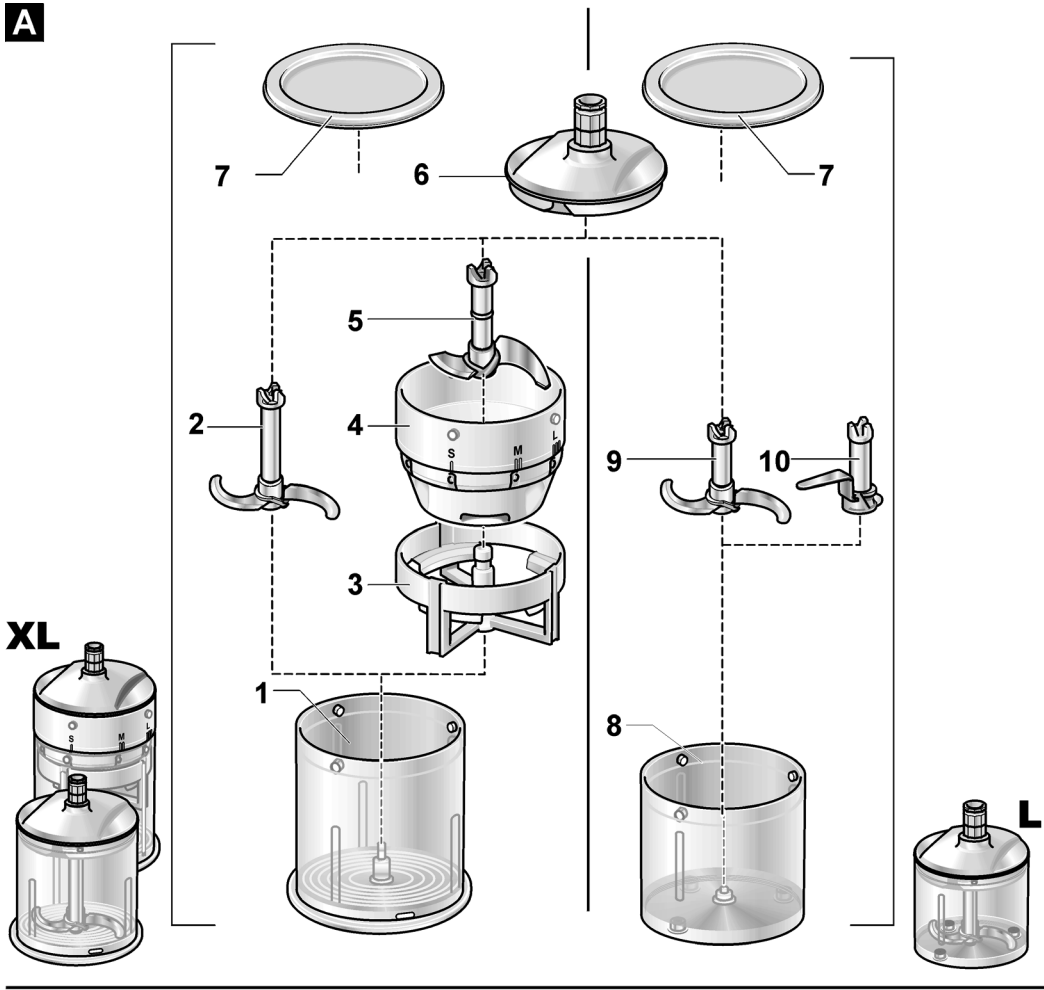
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



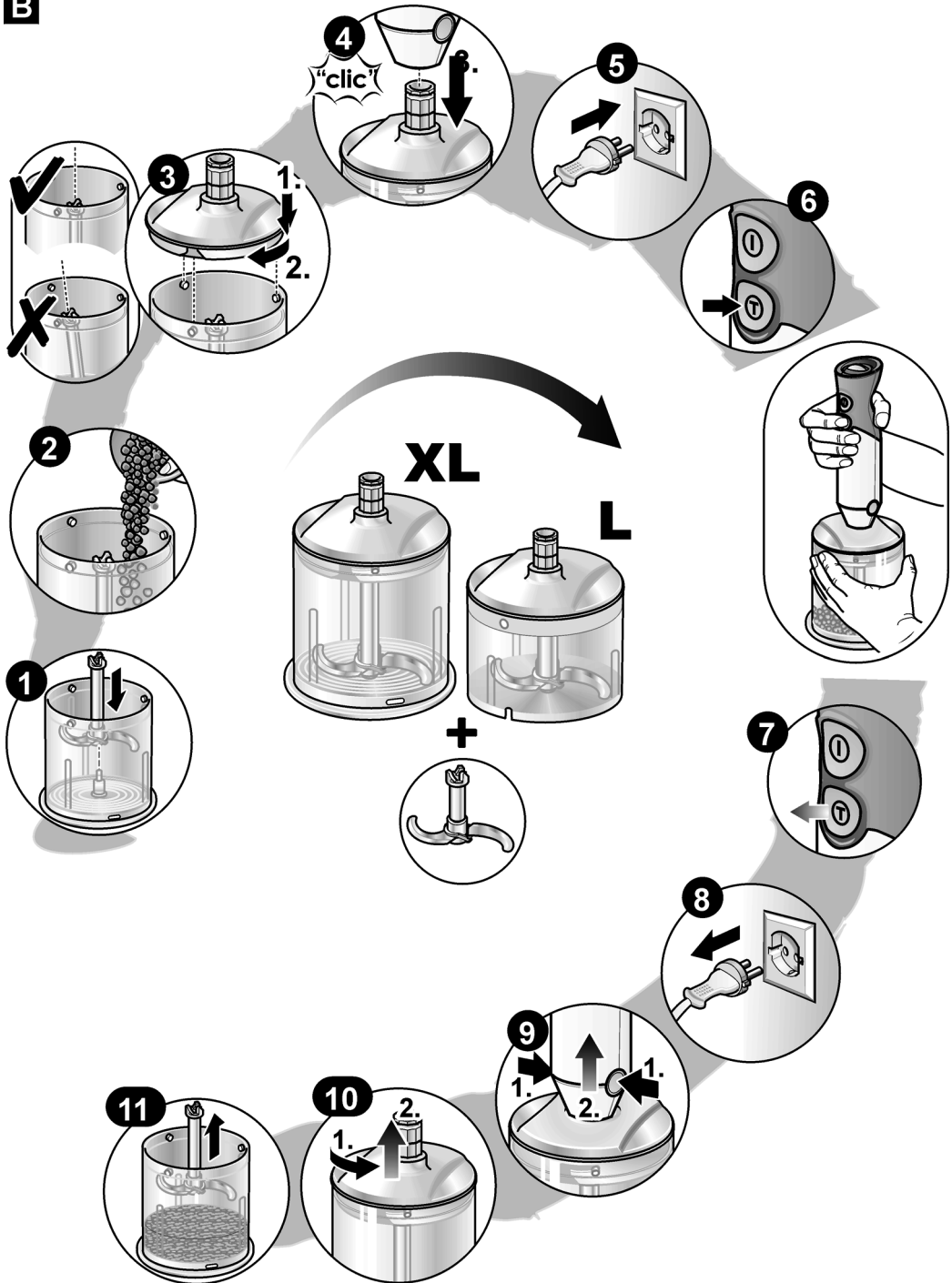
8001010691 (9502)

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

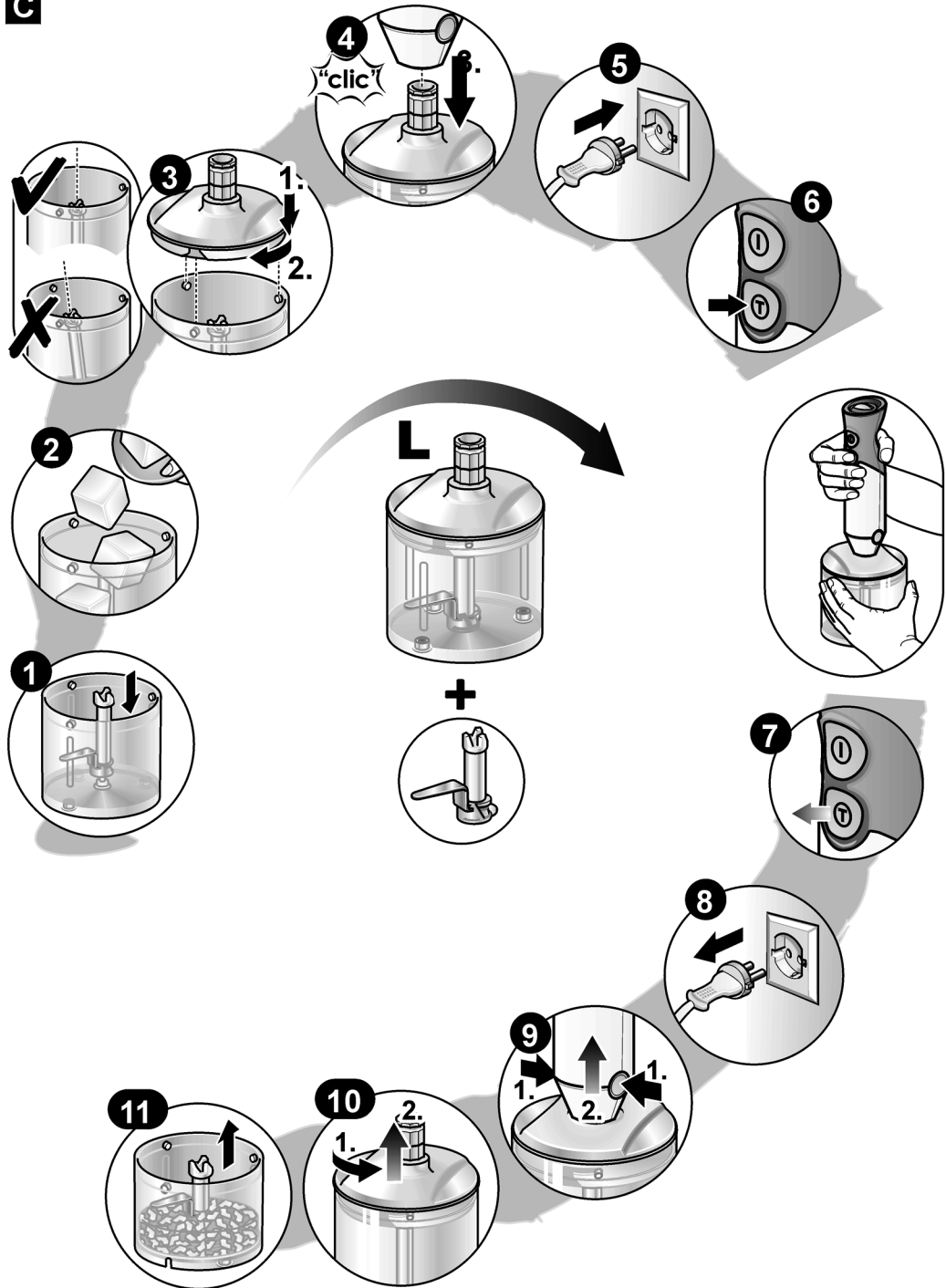
**A**

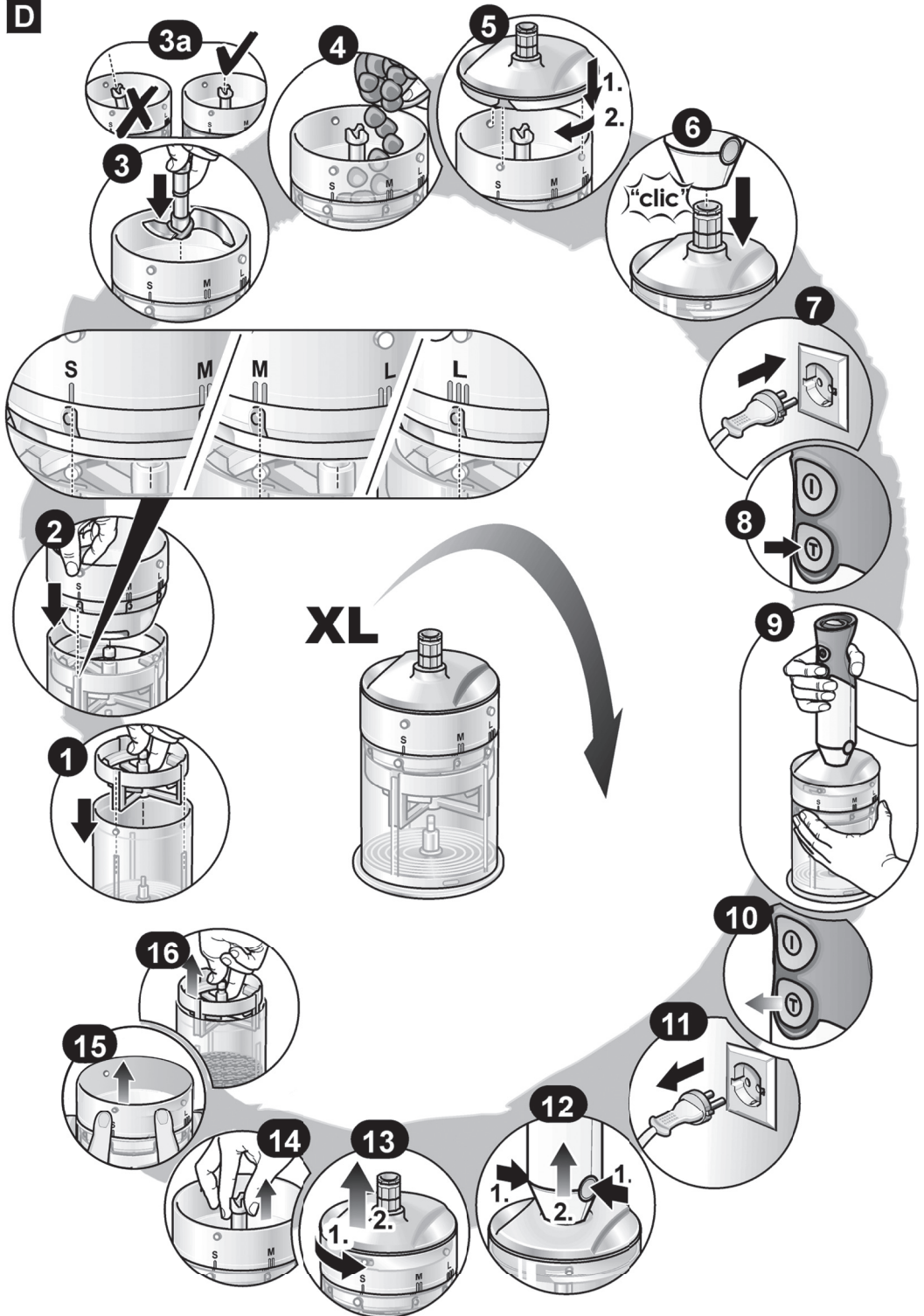


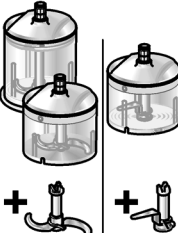



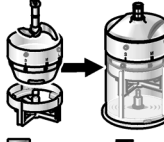














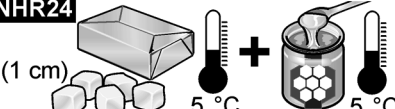


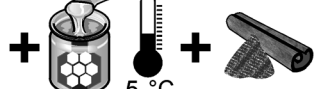

**B**



**C**



**D**

<b>E</b>			 	  
	✓ ✓	100 g	10–20 s	✓ ✓
	✓ ✓	100 g	(3–8)x 3 s	✓ ✓ ✓
	✓ ✓	50 g	30–40 s	✓ ✓ ✓
	✓ ✓	100 g	(5–7)x 2 s	✓ ✓
	✓ ✓ ✓	100 g	(5–10)x 1 s	✓ ✓
	✓ ✓	150 g	30–40 s	✓ ✓ ✓
	✓ ✓	150 g	30–40 s	
	✓ ✓	100 g	10–20 s	
	✓ ✓	150 g	(2–5)x 1 s	
	✓ ✓	15 g	(7–10)x 1 s	
	✓ ✓	20 x	(3–8)x 1 s	
	✓ ✓	150 g	(5–10)x 1 s	
<b>CNHR24</b> 	✓ ✓ 	50 g + 90 g	5 s	
<b>CNHR25</b> 	✓ ✓	10 g	30 s	
<b>CNHR26</b> 	✓ ✓ 	120 g + 1 g	5 s	

**F**

