

de Universalzerkleinerer
en Universal cutter
fr Broyeur universel
it Mini tritatutto
nl Allesnijder
da Minihakker
no Universalkutter
sv Minihakare
fi Minileikkuri
es Picador universal
pt Picador universal
el Κόφτης γενικής χρήσης
tr Genel doğrayıcı
pl Rozdrabniacz uniwersalny
hu Univerzális aprító
bg Универсален уред за рязане
ru Универсальный измельчитель
ar قطاعة متنوعة الاستخدام



Household Appliances

BOSCH

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

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten hinten ausklappen.

Bild 1

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

Sicherheitshinweise

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

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

Wichtig!

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

Bedienen

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

Achtung!

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

Bild 2

- Universalzerkleinerer **1** auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer **2** einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz **3** auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz **3** setzen und im Uhrzeigersinn drehen.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten.
- Deckel **4** zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen (Bild **3**).

Nach der Arbeit / Reinigen

Achtung!

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

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

This accessory is designed for the hand blender MSM6A.. Follow the operating instructions for the hand blender MSM6A.. Please retain the operating instructions. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated back pages.

Fig. 1

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

Safety instructions

⚠ Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

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

Important!

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

Operating the appliance

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

Attention!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. 2

- Place universal cutter **1** on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade **2**.
- Add food.
- Place attachment **3** on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Place base unit on the attachment **3** and rotate in a clockwise direction.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Place lid **4** on the universal cutter to keep in the processed food (Fig. **3**).

After using the appliance/cleaning

Attention!

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

- Remove the base unit from the attachment **3**.
- Rotate the attachment **3** in an anti-clockwise direction and take off the universal cutter **1**.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

Subject to changes.

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM6A... Veuillez tenir compte de la notice d'instructions du mixeur plongeant MSM6A... Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice d'utilisation.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Figure 1

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

Consignes de sécurité

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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne nettoyez jamais le couteau broyeur à mains nues.

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

Important !

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

Utilisation

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

Attention !

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

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

Figure 2

- Posez le broyeur universel **1** sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettez le couteau **2** en place.
- Versez les aliments à broyer dans le récipient.
- Posez le couvercle **3** sur le broyeur universel puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante de façon audible.
- Posez l'appareil de base sur le couvercle **3** puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Mettez l'appareil sous tension.
- Pour conserver les aliments broyés dans le récipient, posez la coiffe **4** sur le broyeur universel (figure **3**).

Après le travail / Nettoyage

Attention !

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

- Détachez l'appareil de base du couvercle **3**.
- Tournez le couvercle **3** en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-le du broyeur universel **1**.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM6A.. Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione MSM6A.. Conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Aprire le ultime pagine con le figure.

Figura 1

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

Istruzioni di sicurezza

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

*Non toccare mai la lama nel mini tritattutto.
Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice.
Usare una spugna. Afferrare la lama sminuzzatrice solo sull'impugnatura di plastica.*

Importante!

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

Uso

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle (vedi tabella **figura 4**).

Attenzione!

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

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

Figura 2

- Disporre il mini tritattutto **1** su un piano di lavoro liscio e pulito e comprimerlo.
- Inserire la lama **2**.
- Introdurre l'alimento.
- Disporre l'adattatore **3** sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario finché non si arresta con uno scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore **3** e ruotarlo in senso orario.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritattutto ed accendere l'apparecchio.
- Per conservare alimenti lavorati, applicare il coperchio **4** sul mini tritattutto (figura **3**).

Dopo il lavoro / Pulizia

Attenzione!

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

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

Con riserva di modifiche.

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM6A. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer MSM6A.. in acht. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

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

Afb. 1

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

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

Belangrijk!

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

Bedienen

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

Attentie!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

Afb. 2

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

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

Na het werk / reinigen

Attentie!

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

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

Wijzigingen voorbehouden.

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6A.. Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen MSM6A..
Opbevar venligst brugsanvisningen.
Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

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

Billede 1

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

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

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

Vigtigt!

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

Betjening

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler (se tabel **Billede 4**).

Bemærk!

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

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

Billede 2

- Stil minihakkeren **1** på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven **2** i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen **3** på minihakkeren og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen **3** og drej den mod højre.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet.
- Sæt låget **4** på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren (Billede 3).

Efter arbejdet/rengøring

Bemærk!

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

- Fjern motorenheden fra påsatsen **3**.
- Drej påsatsen **3** mod venstre og tag den af minihakkeren **1**.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Skålen minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Ret til ændringer forbeholdes.

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

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

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

Bilde 1

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

Sikkerhetsveiledninger

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

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

Viktig!

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

Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler (se også tabellen **bilde 4**).

Obs!

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

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

Bilde 2

- Sett universalkutteren **1** på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven **2**.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen **3** på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning til det høres at den smekker på.
- Sett basismaskinen på påsatsen **3** og dreid i klokkenes retning.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten.
- Sett lokket **4** for oppbevaring av bearbejtede ting på universalkutteren (bilde **3**).

Etter arbeidet / rengjøring

Obs!

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

- Ta basismaskinen av påsatsen **3**.
- Drei påsatsen **3** imot klokkenes retning og ta den av kutteren **1**.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MSM6A.. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern MSM6A..

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med minihackaren vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av minihackaren

Vik först ut sidan längst bak med bilder på minihackaren.

Bild 1

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

Säkerhetsanvisningar

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

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren.

Använd inte fingrarna för att rengöra minihackarens kniv. Använd en borste.

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

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

Så gör man

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

Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

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

Bild 2

- Ställ minihackaren **1** på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt i kniven **2**.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt överdelen **3** på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt stavmixerns motordel i överdelen **3** och vrid medurs.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket **4** på (bild **3**) i kylskåp en eller par dygn beroende på vad som bearbetats.

Efter arbetet / Rengöring

Obs!

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

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

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin lopussa olevat kuvasivut.

Kuva 1

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

Turvallisuusohjeita

⚠ Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdistaa hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen (katso taulukko, **kuva 4**).

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

Kuva 2

- Aseta minileikkuri **1** sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä **2**.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa **3** minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan **3** ja käännä myötäpäivään.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite.
- Aseta kansi **4** kulhon päälle, kun käytät minileikkuria valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen (kuva **3**).

Käytön jälkeen / puhdistus

Huom.!

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

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6A.. Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla MSM6A.. Guarde las instrucciones de uso para una posible consulta posterior, entregándolas, en su caso, al próximo propietario.

Vista general del aparato

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

Figura 1

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

Advertencias generales de seguridad

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

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

¡Importante!

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

Manejo

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

¡Atención!

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

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

Figura 2

- Colocar el accesorio picador **1** sobre una superficie de trabajo lisa y limpia; apretarlo contra la misma.
- Montar la cuchilla **2** en el accesorio picador.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

- Montar el adaptador **3** en el accesorio picador y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador **3** y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato.
- Colocar la tapa **4** para guardar los alimentos picados en el accesorio picador (Fig. **3**).

Tras concluir el trabajo / Limpieza del aparato

¡Atención!

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

- Retirar la base motriz del adaptador **3**.
- Girar el adaptador **3** hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo del accesorio picador **1**.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório destina-se à Varinha Trituradora MSM6A.. Seguir as instruções de serviço da Varinha Trituradora MSM6A..

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

Panorâmica

Por favor consulte as páginas com ilustrações

Fig. 1

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

Instruções de segurança

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

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

Importante

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

Utilização

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

Atenção!

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

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

Fig. 2

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

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

Depois da utilização / Limpeza

Atenção!

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

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

Direitos reservados quanto a alterações.

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

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες πίσω.

Εικόνα 1

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

Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

Σημαντικό!

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

Χειρισμός

Για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών, αμυγδάλων (βλ. Πίνακας στην **εικόνα 4**).

Προσοχή!

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

Εικόνα 2

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

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα **3**.
- Στρέψτε το επίθεμα **3** αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης **1**.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar, MSM6A.. el blenderi için tasarlanmıştır. MSM6A.. el blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Kullanma kılavuzunu lütfen muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen arka kısımdaki resimli sayfaları açınız.

Resim 1

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

Güvenlik bilgileri

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

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

Önemli!

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

Kullanılması

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanılır (bakınız tablo **Resim 4**).

Dikkat

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır. Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.

Resim 2

- Genel doğrayıcıyı **1** düz ve temiz bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştirip, bastırarak oturtunuz.
- Bıçağı **2** takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı **3** genel doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.

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

Kullanma sona erdikten sonra / Temizlenmesi

Dikkat

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

- Ana cihazı üst parçadan **3** ayırınız.
- Üst parçayı **3** saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve genel doğrayıcıdan **1** ayırınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Değişiklikler olabilir.

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM6A.. Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji użytkowania i obsługi blendera MSM6A..

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

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami na końcu tej instrukcji

Rysunek 1

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

Wskazówki bezpieczeństwa

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

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

Ważne!

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

Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów (patrz tabela, **rysunek 4**).

Uwaga!

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

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

Rysunek 2

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

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MSM6A.. típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe az MSM6A.. típusú rúdmixer használati utasítását.
Kérjük, őrizze meg a használati utasítást.
A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A készülék részei

Kérjük, nézze meg az utolsó oldalakon található ábrákat.

1. ábra

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

Biztonsági útmutató

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

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

Fontos!

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

A készülék kezelése

A készülék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas (lásd **4. ábra** – táblázat).

Figyelem!

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

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

2. ábra

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

- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket.
- A feldolgozott élelmiszer tárolásakor helyezze a fedelet **4** az univerzális aprítóra (**3** ábra).

Munka után / Tisztítás

Figyelem!

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

- Vegye le az alapgépet a rátétről **3**.
- A rátétet **3** fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítóról **1**.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

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

Запазете упътването. Ако дадете уреда на трети лица, задължително предайте и упътването.

Преглед

Разгънете страниците със схемите накрая!

Фиг. 1

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

Указания за безопасност

⚠ Опасност от нараняване с острия нож/въртящото задвижване!

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

Важно!

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

Обслужване

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

Внимание!

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

Фиг. 2

- Поставете универсалния уред за рязане **1** върху гладка и чиста повърхност и натиснете.
- Поставете ножа **2**.
- Поставете хранителните продукти.

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

След приключване на работа/почистване

Внимание!

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

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

Запазваме си правото на промени.

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

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

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Рисунок 1

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

Указания по безопасности

⚠ Опасность травмирования об острый нож / вращающийся привод!

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

Это важно!

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

Управление

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

Внимание!

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

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

Рисунок 2

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

После работы / Чистка

Внимание!

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

- Снимите основной блок погружного блендера с насадки **3**.
- Поверните насадку **3** против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя **1**.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

بعد الفراغ من الاستخدام / تنظيف الجهاز

تنبيهه!

- لا تقم على الإطلاق بتغطيس غطاء التشغيل **3** الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء، كما أنه ليس مهيئاً للغسيل في غسالة الأواني.
- افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل **3**.
- إدر غطاء التشغيل **3** في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام **1**.
- امسك السكن من جهة المقبض البلاستيكي ثم افصلها من الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهيأتان للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

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

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

نظرة عامة

افتح من فضلك كلنا الصفحتين المحتويتين على الصور في نهاية الدليل.

صورة 1

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء التشغيل [واقفي]

4 غطاء [حافظ]

تعليمات الأمان

⚠️ خطر الإصابة بجروح!

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

تنبيه هام!

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

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لتقطيع اللحم، الجبن اليباس، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضراوات، البنقد واللوز (انظر إلى الجدول صورة 4)

تنبيهه!

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

صورة 2

ضع القطاعة متنوعة الاستخدام **1** على مسطح مستوٍ ونظف ثم اضغط عليها.

ركب السكن **2**.

ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.

ضع غطاء التشغيل **3** على القطاعة متنوعة الاستخدام وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين أن يتم تثبيته بإحكام يجري التحري منه سماعياً.

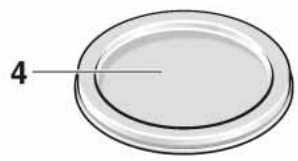
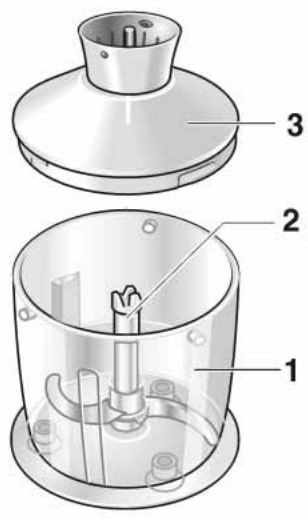
ضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل **3** وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة.

امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً ثم قم بتشغيل الجهاز.

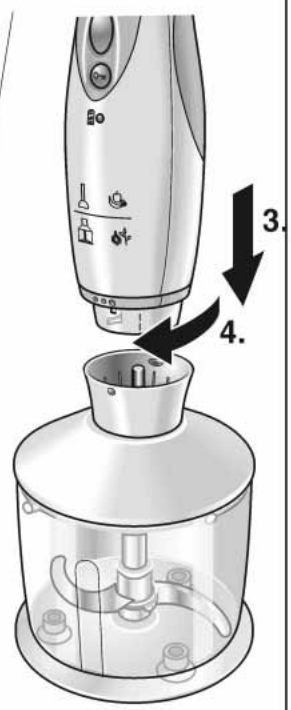
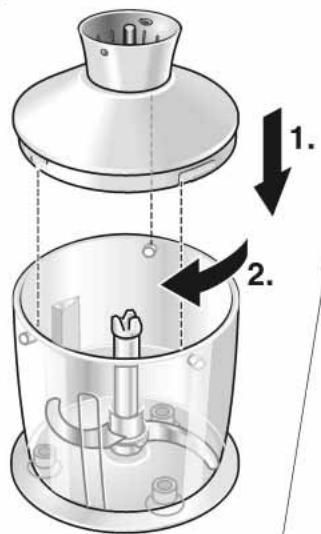
ضع الغطاء [الحافظ] **4** على القطاعة متنوعة الاستخدام لحفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها (صورة 3).

تحفظ بالحق في إجراء تعديلات.

1



2



3





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