



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



**MSM1....**  
**MSM2....**



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	6
<b>fr</b>	Français	9
<b>it</b>	Italiano	12
<b>nl</b>	Nederlands	15
<b>da</b>	Dansk	18
<b>no</b>	Norsk	21
<b>sv</b>	Svenska	24
<b>fi</b>	Suomi	27
<b>es</b>	Español	30
<b>pt</b>	Português	33
<b>el</b>	Ελληνικά	36
<b>tr</b>	Türkçe	39
<b>pl</b>	Polski	42
<b>uk</b>	Українська	45
<b>ru</b>	Русский	48
<b>ar</b>	العربية	53



---

## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM1..../MSM2.... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen. Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

### **Wichtig!**

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.

Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Den Schneebesens nie 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.

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

---

## Universalzerkleinerer

→ **Bild A**

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

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12009171).

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes, bei Einhaltung der Rezeptvorgaben. → **Bild D**

### Bedienen

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

→ **Bild D**

#### Achtung!

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

→ **Bild B**

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

#### Achtung!

Das Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen.

- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und im Uhrzeigersinn drehen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

### Nach der Arbeit/Reinigen

#### Achtung!

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

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

## Schneebeesen

→ Bild 

### 5 Getriebevorsatz

### 6 Schneebeesen

Wenn der Schneebeesen nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 00750665).

#### Wichtig!

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

## Bedienen

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.

#### Warnung

#### Verbrühungsgefahr!

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

#### Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

→ Bild 

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

## Nach der Arbeit/Reinigen

#### Achtung!

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

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

## **For your safety**

This accessory is designed for the hand blender MSM1..../MSM2.... Follow the operating instructions for the hand blender. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

### **⚠ Risk of injury from sharp blades!**

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

### **Important!**

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill.

Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter. The universal cutter is not microwave-safe.

Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running 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 running 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. On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

## Universal cutter

→ Fig. A

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

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12009171). With the universal cutter, you can use the appliance at full power (according to the recipe). → Fig. D

### Operation

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

#### Warning!

- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

→ Fig. B

- Place universal cutter on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade.

#### Warning!

The blade must be positioned evenly in the universal cutter.

- Add food.
- Place attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Place base unit on the attachment and rotate in a clockwise direction.
- Connect the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Release the On button after processing.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

### After using the appliance/ cleaning

#### Warning!

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

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

---

## Whisk

→ Fig. 

### 5 Gear attachment

### 6 Whisk

If the whisk is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 00750665).

#### **Important!**

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

## Operation

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.

#### **Warning**

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

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

#### **Warning!**

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

→ Fig. 

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

## After using the appliance/ cleaning

#### **Warning!**

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

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



---

## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM1..../MSM2....  
Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.  
L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

### **⚠ Risques de blessures avec les lames tranchantes !**

N'introduisez jamais les doigts dans le logement de la lame du broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne touchez jamais à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utilisez une brosse. N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

### **Important !**

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil 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.

Montez et retirez l'élément superposé du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'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 un jet d'eau 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. Veillez conserver la notice d'utilisation.**

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

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

---

## Broyeur universel

→ **Figure A**

**1 Broyeur universel**

**2 lame**

**3 Élément superposé**

**4 Couvercle**

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12009171).

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil en respectant les indications des recettes.

→ **Figure D**

### Utilisation

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes. Respectez impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau. → **Figure D**

### Attention !

- Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer des produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).

→ **Figure B**

- Posez et appuyez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettez la lame en place.

### Attention !

La lame doit être droite dans le broyeur universel.

- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte de façon audible.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil.
- Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

## Après le travail / Nettoyage

### Attention !

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

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

## Fouet

→ **Figure A**

### 5 Embout démultiplicateur

### 6 Fouet

Si le fouet n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 00750665).

#### Important !

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

## 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 des desserts.

#### Avertissement

#### Risque de brûlures !

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.

#### Attention !

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

→ **Figure C**

- Posez l'accessoire démultiplicateur sur l'appareil de base et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.
- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
- Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route.

## Après le travail / Nettoyage

#### Attention !

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

- Détachez l'appareil de base de l'accessoire démultiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

## **Per la vostra sicurezza**

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM1..../MSM2....

Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non introdurre mai le mani nella lama del mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica. Non toccare la lama del mini tritatutto direttamente con le mani. Per la pulizia usare una spazzola. Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

### **Importante!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini tritatutto. Il mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti.

## Mini tritattutto

→ **Figura A**

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

Se il mini tritattutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 12009171).

Con il mini tritattutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella triturazione di formaggio duro (rispettando le indicazioni della ricetta). → **Figura D**

## Uso

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

### Attenzione!

- Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.
- Il mini tritattutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).

→ **Figura B**

- Disporre il mini tritattutto su un piano di lavoro liscio e pulito e comprimerlo.
- Inserire la lama.

### Attenzione!

La lama deve essere inserita dritta nel mini tritattutto.

- Introdurre l'alimento.
- Disporre l'adattatore sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario finché non si arresta con uno scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore e ruotarlo in senso orario.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritattutto ed accendere l'apparecchio.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.
- Applicare il coperchio sul mini tritattutto per la conservazione di alimenti lavorati.

## Dopo il lavoro/pulizia

### Attenzione!

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

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

---

## Frusta per montare

→ **Figura A**

### 5 Adattatore ingranaggio

### 6 Frusta per montare

Se la frusta per montare non è compresa nella fornitura, può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 00750665).

#### **Importante!**

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

## 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 sughi e dolci.

#### **⚠ Attenzione**

#### **Pericolo di ustioni!**

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

#### **Attenzione!**

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

→ **Figura C**

- Applicare l'adattatore ingranaggio sull'apparecchio base e ruotare in senso antiorario.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.
- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore .
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

## Dopo il lavoro/pulizia

#### **Attenzione!**

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

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

---

## Voor uw veiligheid

Dit accessoire is bedoeld voor de staafmixer MSM1..../MSM2...  
Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.  
Het accessoire is alleen geschikt voor de in deze  
gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

### **⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Nooit in het mes van de universele fijnsnijder grijpen! Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

### **Belangrijk!**

Accessoires alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Nooit met de staafmixer/mixervoet in de universele fijnsnijder werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron. Het opzetstuk van de allesnijder alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

**Lees vóór de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat door. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.**

Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft. Omdat er meerdere modellen zijn, is het mogelijk dat uw set niet alle accessoires bevat. Deze zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij de klantenservice.

---

## Universele fijnsnijder

→ **Afb. A**

- 1 Universele fijnsnijder
- 2 Mes
- 3 Opzetstuk
- 4 Deksel

Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 12009171).

Met de universele fijnsnijder benut u bij naleving van de receptgegevens het volle vermogen van het apparaat. → **Afb. D**

## Bedienen

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen. De in de tabel vermelde maximumhoeveelheden beslist in acht nemen. → **Afb. D**

**Let op!**

- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

→ **Afb. B**

- De universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes aanbrengen.

**Let op!**

Het mes moet recht in de universele fijnsnijder zitten.

- Levensmiddelen toevoegen.
- Het opzetstuk op de universele fijnsnijder aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Het basisapparaat op het opzetstuk aanbrengen en met de klok mee draaien.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

## Na het werk/reinigen

**Let op!**

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

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



---

## Garde

→ Afb. 

### 5 Aandrijfhulpstuk

#### 6 Garde

Als de garde niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 00750665).

#### Belangrijk!

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

## Bedienen

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

#### Waarschuwing:

#### Gevaar voor brandwonden!

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

#### Let op!

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

→ Afb. 

- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat zetten en tegen de klok in draaien.
- De garde in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

## Na het werk/reinigen

#### Let op!

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

- Basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Garde van het aandrijfhulpstuk nemen.
- De garde kan worden gereinigd in de vaatwasmachine; het aandrijfhulpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM1..../MSM2...

Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

### **⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!**

Stik aldrig fingrene ind i kniven på minihakkeren! Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

### **Vigtigt!**

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

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

er slukket. Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væsker, rengør

den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden. Dyp aldrig drevet

i væske; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i

opvaskemaskinen.

**Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Opbevar venligst brugsvejledningen.**

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet. Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.

---

## Minihakker

→ **Billede A**

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

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12009171).

Med minihakkeren bruges apparatets fulde ydelse, ved overholdelse af opskriften.

→ **Billede B**

## Betjening

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler. De maksimale mængder i tabellen skal ubetinget overholdes.

→ **Billede D**

### 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 el.lign.).

→ **Billede B**

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

### Bemærk!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakkeren, og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen, og drej den mod højre.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Hold fast i motorenhed og minihakker, og tænd for apparatet.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

## Efter arbejdet/rengøring

### Bemærk!

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

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

---

## Piskeris

→ **Billede** 

**5 Drev**

**6 Piskeris**

Hvis piskeriset ikke medfølger, kan det bestilles hos kundeservice (best.-nr. 00750665).

### Vigtigt!

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

## Betjening

Til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum af varm (maks. 70°C) og kold mælk (maks. 8°C) samt til at tilberede sovs og desserter.

### Advarsel

#### Fare for skoldning!

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

### Bemærk!

Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden.

→ **Billede** 

- Sæt motorenheden på drevet, og drej den til venstre.
- Stik piskeriset ind i drevet, og tryk det fast.
- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

## Efter arbejdet/rengøring

### Bemærk!

Dyp aldrig drevet i vand; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

- Tag motorenheden af drevet.
- Tag piskeriset af drevet.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen. Drevet må kun tørres af med en fugtig klud.

---

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM1..../MSM2...

Følg bruksanvisningen for stavmikseren.

Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

### **⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Grip aldri inn i universalkutterens kniv. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender. Bruk børste til rengjøringen. Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!

### **Viktig!**

Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet er stanset.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalkutteren. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn.

Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

**Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet. Ta vare på bruksanvisningen.**

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

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


---

## Universalkutter


→ **Bilde **

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

Dersom universalkutteren ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12009171).

Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle ytelse ved kutting av hard ost når du følger oppskriftene. → **Bilde **

### Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Det er tvingende nødvendig å overholde den maksimale mengden som er angitt tabellen. → **Bilde **

#### Obs!

- Før kutting må brusk, 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 **

- Sett universalkutteren på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.

#### Obs!

Kniven må sitte rett i universalkutteren.

- Fyll på matvarene.
- Sett påsatsen på universalkutteren og drei den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
- Sett basismaskinen på påsatsen og drei den med urviseren.
- Sett i støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og slå apparatet på.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Sett lokket på universalkutteren slik at matvarene som er bearbeidet holder seg ferske.

### Etter arbeidet/rengjøring

#### Obs!

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

- Ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen mot urviseren og ta den av kutteren.
- Ta i plastfåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

---

## Visp

→ **Bilde **

### 5 Drevforsats

### 6 Visp

Dersom vispen ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 00750665).

### Viktig!

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

## Betjening

For pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70°C) og kald melk (maks. 8°C) samt for tilberedning av sauser og dessert.

### Advarsel

#### Fare for skolding!

Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

### Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

→ **Bilde **

- Sett drevforsatsen oppå basismaskinen og dreid den mot urviseren.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

## Etter arbeidet/rengjøring

### Obs!

Girforsatsen må aldri dyppes ned i vann, og den må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

- Ta basismaskinen av drevforsatsen.
- Ta vispen av drevforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för stavmixern MSM1..../MSM2.....

Följ bruksanvisningen för stavmixern.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

### **⚠ Risk för skador på grund av vassa knivar!**

Vidrör aldrig minihackarens kniv. Fatta enbart minihackarens kniv i plasthandtaget. Rör aldrig minihackarens kniv med bara händer. Använd en borste vid rengöringen. Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!

### **Viktigt!**

Tillbehör får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla.

Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren. Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn.

Minihackarens överdel får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln. Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.



**Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet. Förvara bruksanvisningen väl.**

Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.

På grund av att det finns olika modeller kanske inte alla tillbehörsdelar finns med i din förpackning. Du kan också beställa dem separat från kundtjänsten.

## Minihackare

→ **Figur A**

- 1 **Minihackare**
- 2 **Kniv**
- 3 **Överdell**
- 4 **Lock**

Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer 12009171).

Med minihackaren kan du utnyttja apparatens hela kapacitet om du följer anvisningarna i recepten. → **Figur D**

## Användning

För finfördelning av kött, hårdost, lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel. Överskrid aldrig maximimängderna i tabellen. → **Figur D**

### Varning!

- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren är inte avsedd för finfördelning av mycket hårda matvaror (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och frysta varor (frukt o.d.).

→ **Figur B**

- Ställ upp minihackaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.

### Varning!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren.

- Fyll på matvaror.
- Sätt på överdelen på minihackaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och vrid den medurs.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och starta apparaten.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.
- Sätt på locket på minihackaren för att förvara de bearbetade matvarorna.

## Efter arbetet/Rengöring

### Varning!

Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vatten och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Ta av motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta bort den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Minihackaren och kniven kan diskas i maskin .
- Överdelen får bara torkas av med en fuktig trasa.

---

## Visp

→ **Figur **

**5 Drivaxel**

**6 Visp**

Om vispen inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer 00750665).

### Viktigt!

Drivaxeln och vispen får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla.

## Användning

För vispning av vispgrädde, äggvitor och mjölkskum av varm (max. 70°C) och kall mjölk (max. 8°C) och för tillredning av såser och desserter.

### **Varning**

#### **Risk för brännskador!**

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar varm mjölk. Varm mjölk kan stänka och orsaka skållning.

### **Varning!**

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.

→ **Figur **

- Sätt på drivaxeln på motordelen och vrid den moturs.
- Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

## Efter arbetet/Rengöring

### **Varning!**

Sänk aldrig ned motordelen i vatten och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Ta bort motordelen från drivaxeln.
- Ta bort vispen från drivaxeln.
- Vispen kan diskas i maskin. Drivaxeln får bara torkas av med en fuktig trasa.

---

## Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM1..../MSM2....

Noudata sauvasekoittimen ohjeita.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

### **⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

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

### **Tärkeää!**

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusjalkaa minileikkurissa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä. 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 adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

**Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteita koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti.**

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

## Minileikkuri

→ **Kuva A**

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

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausno 12009171).

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun noudatat resepteissä annettuja ohjeita. → **Kuva D**

## Käyttö

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

→ **Kuva D**

### Huomio!

- 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 B**

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

### Huomio!

Terän täytyy olla minileikkurissa kiinni suorassa.

- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja käännä myötäpäivään.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite.
- Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

## Käytön jälkeen/puhdistus

### Huomio!

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

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

---

## Pallovispilä

→ Kuva 

5 Adapteri

6 Pallovispilä

Jos pallovispilä ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 00750665).

### Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

### Käyttö

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

### Varoitus

#### Palovamman vaara!

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

### Huomio!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

→ Kuva 

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

## Käytön jälkeen/puhdistus

### Huomio!

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

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

## **Observaciones para su seguridad**

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM1..../MSM2....

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.

### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

¡No tocar nunca la cuchilla del picador universal! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. ¡No tocar nunca la cuchilla del picador universal directamente con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla. Usar el picador universal solo completamente montado.

### **¡Importante!**

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado.

No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el picador universal. El picador universal no es adecuado para el horno microondas.

Montar y retirar el adaptador del picador sólo con el aparato parado.

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 montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora. No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora, no lavarla bajo el chorro de agua del grifo ni 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.**

**Guarde las instrucciones de uso.**

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

A causa de la diversidad de modelos existentes es posible que el juego de accesorios de su modelo no incluya todos los accesorios disponibles.

Éstos, sin embargo, se pueden adquirir individualmente en el servicio de asistencia técnica.

---

## Picador universal

→ **Figura A**

- 1 Picador universal**
- 2 Cuchilla**
- 3 Adaptador**
- 4 Tapa**

En caso de que el picador universal no esté incluido en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 12009171).

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato si se guía por las indicaciones de la receta correspondiente. → **Figura D**

### Uso del aparato

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. Es imprescindible tener en cuenta las cantidades máximas indicadas en la tabla. → **Figura D**

**¡Atención!**

- Antes de picar la carne, limpiarla 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 (fruta o similares).

→ **Figura B**

- Colocar el picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla.

**¡Atención!**

La cuchilla debe estar recta dentro del picador universal.

- Introducir los alimentos.
- Montar el adaptador sobre el picador; girarlo en sentido horario hasta oír cómo encaja.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y girarla en sentido horario.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el picador universal y conectar el aparato.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa sobre el picador universal.

### Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

**¡Atención!**

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

- Retirar la base motriz del adaptador.
- Girar el adaptador en sentido antihorario y retirarlo del picador universal.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- El picador universal y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

## Varilla montaclaras

→ **Figura A**

### 5 Pieza acopladora

### 6 Varilla montaclaras

Si la varilla montaclaras no está incluida en el equipo de serie de su aparato, la puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 00750665).

#### ¡Importante!

Montar o retirar la pieza acopladora con la varilla montaclaras sólo con el aparato completamente parado.

### Uso del aparato

Para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche a partir de leche caliente (máx. 70°C) o leche fría (máx. 8°C), así como para elaborar salsas y postres.

#### Advertencia

#### ¡Peligro de quemaduras!

Al batir leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

#### ¡Atención!

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

→ **Figura C**

- Montar la pieza acopladora sobre la base motriz y girarla en sentido antihorario.
- Introducir y encajar la varilla montaclaras en la varilla montaclaras.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

## Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

#### ¡Atención!

No sumergir nunca la pieza acopladora en el agua, no lavarla bajo el chorro de agua del grifo ni en el lavavajillas.

- Retirar la pieza acopladora de la base motriz.
- Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.
- La varilla montaclaras puede lavarse en el lavavajillas, pero la pieza acopladora sólo debe limpiarse con un paño húmedo.



---

## Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha mágica MSM1..../MSM2...

Seguir o manual de instruções da varinha mágica.

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

### **⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

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

### **Importante!**

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado.

Nunca utilizar a varinha/o pé triturador no picador universal.

O picador universal não é adequado para microondas.

Colocar e retirar a tampa de accionamento apenas com o aparelho parado. 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. Guardar as instruções de serviço.**

Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

Dada a existência de vários modelos, é possível que nem todos os acessórios estejam incluídos no seu conjunto.

Estes também podem ser adquiridos individualmente nos Serviços Técnicos.

---

## Picador universal

→ Fig. A

**1 Picador universal**

**2 Lâmina**

**3 Tampa de accionamento**

**4 Tampa**

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda 12009171).

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho, mantendo os dados das receitas. → Fig. D

### Utilização

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

→ Fig. D

### Atenção!

- Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.
- O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

→ Fig. B

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e fazer pressão.
- Colocar a lâmina.

### Atenção!

A lâmina deve estar pousada direita no picador universal.

- Adicionar os alimentos.
- Colocar a tampa de accionamento no picador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
- Encaixar o aparelho base na tampa de accionamento e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o picador e ligar o aparelho.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

## Depois da utilização/Limpeza

### Atenção!

A tampa de accionamento do picador universal nunca deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.

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

## Batedor

→ Fig. 

### 5 Engrenagem adaptável

#### 6 Batedor

Se o batedor não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda 00750665).

#### Importante!

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

### Utilização

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.

#### Aviso

#### Perigo de queimaduras!

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

#### Atenção!

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

→ Fig. 

- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de ligação.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

## Depois da utilização/Limpeza

#### Atenção!

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

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

## Για την ασφάλειά σας

Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για το μπλέντερ χειρός MSM1.../MSM2...

Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

### **Σημαντικό!**

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός/πόδι μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για το φούρνο μικροκυμάτων.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης. Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

**Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να έχετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού αυτής της συσκευής. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.**

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης. Λόγω των διαφορετικών μοντέλων μπορεί να μην περιέχονται όλα τα εξαρτήματα στο δικό σας σετ. Αυτά διατίθενται επίσης ξεχωριστά από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Κόφτης γενικής χρήσης

→ **Εικ. Β**

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

Σε περίπτωση που ο κόφτης γενικής χρήσης δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 12009171).

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύστε την πλήρη ισχύ της συσκευής, σε περίπτωση τήρησης των προδιαγραφών της συνταγής. → **Εικ. Δ**

## Χειρισμός

Για τον τεμαχισμό κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων. Προσέχετε οπωσδήποτε τη μέγιστη ποσότητα στον πίνακα. → **Εικ. Δ**

## Προσοχή!

- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ρεπάνια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

→ **Εικ. Β**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.

## Προσοχή!

Το μαχαίρι πρέπει να προσαρμόζεται επίπεδα στον κόφτη γενικής χρήσης.

- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα και γυρίστε την προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης σταθερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης.

## Μετά την εργασία/Καθαρισμός

### Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα στο νερό και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

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

## Χτυπητήρι

→ Εικ. **A**

### 5 Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

### 6 Χτυπητήρι

Σε περίπτωση που το χτυπητήρι δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 00750665).

#### Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μαζί με το χτυπητήρι χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

## Χειρισμός

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου από καυτό (μέγιστο 70 °C) και κρύο γάλα (μέγιστο 8 °C) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

### **⚠ Προειδοποίηση**

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμειξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα του καυτού γάλακτος μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

#### **Προσοχή!**

Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

→ Εικ. **B**

- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στη βασική συσκευή και γυρίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

## Μετά την εργασία/Καθαρισμός

### Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα στο νερό και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
- Το χτυπητήρι μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων, σκουπίξτε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.

## **Kendi güvenliğiniz için**

Bu aksesuar MSM1..../MSM2.... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

### **⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!**

Genel doğrayıcının bıçağına kesinlikle elinizle müdahale etmeyiniz.

Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz.

Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elle temas etmeyiniz. Temizlik

için fırça kullanınız. Genel doğrayıcıyı sadece komple edilmiş durumdayken kullanınız!

### **Önemli!**

Aksesuarları sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız.

Genel doğrayıcı içinde kesinlikle el blenderi/karıştırma ayağı ile çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken takınız ve çıkartınız. Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çırpma telini, dişli ara parça olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz. Dişli düzeneğin ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

EEE yönetmeliğine uygundur.

**Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.**

Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz. Farklı modellerin mevcut olması nedeniyle, satın aldığınız setin içinde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları ayrıca müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

## Genel doğrayıcı

### → Resim A

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

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 12009171). Genel doğrayıcı ile, tarifteki bilgilere uyarak cihazınızı tam performansıyla kullanabilirsiniz. → Resim D

## Kullanım

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanınız. Tablodaki azami miktarları mutlaka dikkate alınız.

### → Resim D

#### Dikkat!

- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.

### → Resim B

- Üniversal doğrayıcı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturarak bastırınız.
- Bıçağı takınız.

#### Dikkat!

Bıçak, üniversal doğrayıcı içinde düz şekilde durmalıdır.

- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı genel doğrayıcının üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst parça üzerine takınız ve saat dönüş önünde çeviriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihaz açınız.
- İşlemleriniz bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.
- İşlenmiş besinleri muhafaza etmek için kapağı genel doğrayıcı üzerine kapatınız.

## Kullanım sonrası/temizlik

#### Dikkat!

- Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle suya daldırmayınız veya akan su altında veya bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Ana cihazı üst parçadan ayırınız.
  - Üst parçayı saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve genel doğrayıcıdan çekiniz.
  - Bıçağı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.
  - Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
  - Üst parçayı sadece nemli bir bezle siliniz.



## Çırpma teli

→ Resim 

**5 Dişli düzenek ön parçası**

**6 Çırpma teli**

Çırpma teli teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 00750665).

### Önemli!

Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma teli ile birlikte sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız.

## Kullanım

Çırpma teli; kremşanti, çırpma yumurta akı ve sıcak süt köpüğü (azm. 70°C) ve soğuk süt (azm. 8°C) çırpma ve soslar ve tatlılar için içerikler hazırlamak için kullanılabilir.

### Uyarı

#### Haşlanma tehlikesi var!

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

### Dikkat!

Çırpma telini, dişli ara parça olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.

→ Resim 

- Dişli düzenek ön parçasını ana cihaza takınız ve saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Çırpma telini dişli düzenek ön parçasına takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkıca tutunuz ve açma düğmesine basınız.
- İşlemleriniz bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

## Kullanım sonrası/temizlik

### Dikkat!

Dişli düzeneği kesinlikle suya daldırmayınız veya akan su altında ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından ayırınız.
- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir, dişli düzeneği ön parçası ise sadece nemli bir bezle silinmelidir.

---

## Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie jest przeznaczone do blendera MSM1..../MSM2.....  
Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.  
Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Nigdy nie wkładać ręki do noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego gołą ręką. Do czyszczenia używać szczotki. Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

### **Uwaga!**

Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym. Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.

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

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, nie 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. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.**

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Instrukcja obsługi jest przeznaczona do różnych modeli, dlatego jest możliwe, że nabyty zestaw nie zawiera wszystkich opisanych tutaj elementów wyposażenia. Można je nabyć pojedynczo poprzez autoryzowany serwis.

## Rozdrabniacz uniwersalny

→ **Rysunek A**

- 1 **Rozdrabniacz uniwersalny**
- 2 **Nóż**
- 3 **Nasadka**
- 4 **Pokrywa**

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12009171). Rozdrabniacz uniwersalny pozwala wykorzystać pełny zakres możliwości urządzenia, stosując się do przepisów.

→ **Rysunek D**

### Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Należy koniecznie przestrzegać maksymalnych ilości produktów podanych w tabeli. → **Rysunek D**

### 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 muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

→ **Rysunek B**

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

### Uwaga!

Nóż musi być osadzony prosto w rozdrabniaczu uniwersalnym.

- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i obrócić aż do zatrzaśnięcia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć korpus urządzenia na nasadkę i przekrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz rozdrabniacz uniwersalny i włączyć urządzenie.
- Po zмикowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

## Po pracy/czyszczeniu

### Uwaga!

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

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

---

## Końcówka do ubijania

→ Rysunek 

**5 Przystawka z przekładnią**

**6 Końcówka do ubijania**

Jeżeli końcówka do ubijania nie należy do zakresu dostawy, można ją zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00750665).

### Uwaga!

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

## Obsługa

Przeznaczona do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka gorącego (maks. 70°C) i zimnego (maks. 8°C) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

### Ostrzeżenie

#### Niebezpieczeństwo oparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

### Uwaga!

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

→ Rysunek 

- Nałożyć przystawkę z przekładnią na korpus urządzenia i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrasnąć.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

## Po pracy/czyszczeniu

### Uwaga!

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

- Zdjąć z korpusu urządzenia przystawkę przekładni.
- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

## **Для вашої безпеки**

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM1..../MSM2.....

Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера. Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції використання.

### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Ніколи не братися руками за ніж універсального подрібнювача! Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача голими руками. Для очищення користуватися щіткою. Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю зібраному стані!

### **Важливо!**

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу.

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 можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. 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 перехідника. Перехідник ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

**Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.**

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

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

---

## Універсальний подрібнювач

→ Малюнок **A**

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

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту поставки, тоді його можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 12009171). Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті.

→ Малюнок **B**

## Управління

Для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю. Обов'язково дотримуватися значень максимальної кількості або об'єму, вказаних в таблиці.

→ Малюнок **C**

### Увага!

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

→ Малюнок **D**

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

### Увага!

Ніж повинен прямо розміщуватися в універсальному подрібнювачі.

- Покласти продукти у ємність блендера.
- Встановити насадку на універсальний подрібнювач та повернути за годинниковою стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встановити основний блок на насадку та повернути за годинниковою стрілкою.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримаючи міцно основний блок та універсальний подрібнювач, увімкнути прилад.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.
- Встановити кришку на універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

## Після роботи/очищення

### Увага!

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

- Зняти основний блок з насадки.
- Повернути насадку проти годинникової стрілки та зняти її з універсального подрібнювача.
- Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протерти лише вологою ганчіркою.

## Віничок для збивання

→ Малюнок 

### 5 Перехідник

### 6 Віничок для збивання

Якщо віничок для збивання не входить до комплекту поставки, тоді його можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 00750665).

#### Важливо!

Перехідник з віничком для збивання можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу.

## Управління

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

#### Увага!

#### Небезпека отримання опіків!

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

#### Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку перехідника.

→ Малюнок 

- Встановити перехідник на основний блок та прокрутити проти годинникової стрілки.
- Вставити віничок для збивання у перехідник та зафіксувати.
- Покласти продукти у ємність блендера.
- Тримати міцно основний блок і ємність блендера та натиснути кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

## Після роботи/очищення

#### Увага!

Перехідник ніколи не занурювати у воду та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Зняти основний блок з перехідника.
- Зняти віничок для збивання з перехідника.
- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині, тоді як перехідник слід тільки протирати вологою ганчіркою.

## **Для Вашей безопасности**

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM1..../MSM2....

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

### **⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

Ни в коем случае не беритесь за нож универсального измельчителя. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками. Для чистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

### **Важно!**

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки прибора.

Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.

Насадку универсального измельчителя можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае 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. Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.



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

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

Из-за наличия различных моделей возможно, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего прибора. Их можно приобрести также отдельно в сервисной службе.

## Универсальный измельчитель

→ Рисунок А

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

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12009171).

Универсальный измельчитель обеспечит Вам использование максимальной мощности прибора при соблюдении указаний, приведенных в рецепте. → Рисунок Д

### Эксплуатация

Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. Обязательно соблюдайте максимальные количества, указанные в таблице. → Рисунок Д

#### Внимание!

- Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.
- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

→ Рисунок В

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

#### Внимание!

Нож должен быть ровно вставлен в универсальный измельчитель.

- Загрузить продукты.
- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и повернуть по часовой стрелке.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживая основной блок и универсальный измельчитель, включить прибор.
- После переработки отпустить кнопку включения.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

### После работы/чистка

#### Внимание!

Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в воду и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять ее с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и вынуть его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.

## Венчик для взбивания

→ Рисунок **A**

### 5 Редукторная приставка

### 6 Венчик для взбивания

Если венчик для взбивания не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 00750665).

#### Важно!

Редукторную приставку с венчиком для взбивания можно устанавливать и снимать только после остановки прибора.

## Эксплуатация

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.

### **⚠ Предупреждение**

#### Опасность ошпаривания!

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

#### Внимание!

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

→ Рисунок **B**

- Установить редукторную приставку на основной блок и повернуть против часовой стрелки.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

## После работы/чистка

### Внимание!

Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в воду и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, а редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

## بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

### تنبيه هام!

لا تغمر رأس مجموعة التروس في الماء مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.

- أخرج الجهاز الأساسي من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.
- يمكن تنظيف المضرب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

## مضرب البيض

### ← الصورة A

5 شفة توصيل

6 مضرب البيض

إذا لم يكن مضرب البيض موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 00750665).

### هام!

لا تقم بتركيب أو فك رأس مجموعة التروس مع المضرب إلا والجهاز مطفأ.

## استخدام الجهاز

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلوات والأطعمة الحلوة التي تُقدم في نهاية وجبة الطعام.

### ⚠ تحذير

### خطر الإصابة بالحروق!

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 القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

### ← الصورة B

- ضع شفة التوصيل على الجهاز الأساسي وقم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة ان يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

### ← الصورة B

- توضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستو ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- قم بتثبيت السكين.

### تنبيه هام!

- السكين يجب أن تكون مستقرة في وضع قائم في القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- ضع المواد الغذائية فيه.
- تم 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.
- ضع الجهاز الأساسي على الجزء العلوي وقم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

### بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

### تنبيه هام!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في الماء الجاري ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو غسله الأواني.

- اخلع الجهاز الأساسي من الجزء العلوي.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين يمكن أن يتم تنظيفهم في غسلة الأواني.
- نظف القاعدة فقط بفرطة مبللة.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام.

وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز. بسبب اختلاف الطراز فإنه يمكن ألا يحتوي الطقم على كل أجزاء الملحقات التكميلية. فهذه الأجزاء يمكن الحصول عليها بشكل منفرد لدى خدمة العملاء.

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

### ← الصورة A

- 1 القطاعة المتنوعة الاستخدام
- 2 سكين
- 3 غطاء واقى للتشغيل
- 4 غطاء

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12009171).

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز عند الالتزام بالوصفات. ← الصورة D

### استخدام الجهاز

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة. ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة في الجدول. ← الصورة D

### تنبيه هام!

- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) المواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط  
MSM1..../MSM2.... .

يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.  
هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.


### ⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تقم مطلقاً بمد يدك في نطاق سكين القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك  
بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس سكين  
القطاعة المتنوعة الاستخدام بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب  
عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها  
على الوجه الصحيح!

### هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.  
يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة  
الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.  
يجب عدم تركيب أو فك الجزء العلوي للقطاعة متنوعة الاستخدام إلا عندما يكون الجهاز  
متوقفاً تماماً عن العمل. غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم  
القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو غسالة  
الأواني.

يجب عدم القيام بحال 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 جارٍ 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)**

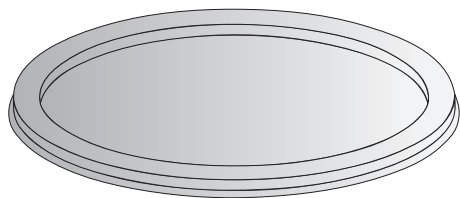


**8001016024**

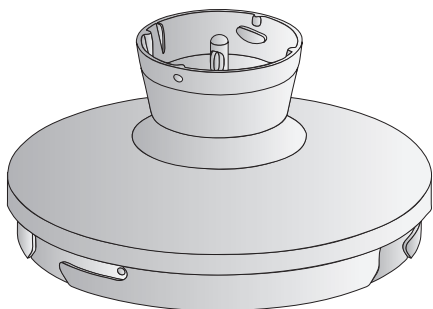
950618

**A**

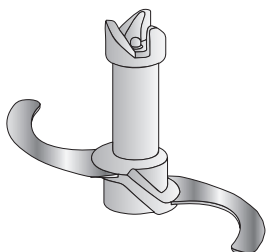
**4**



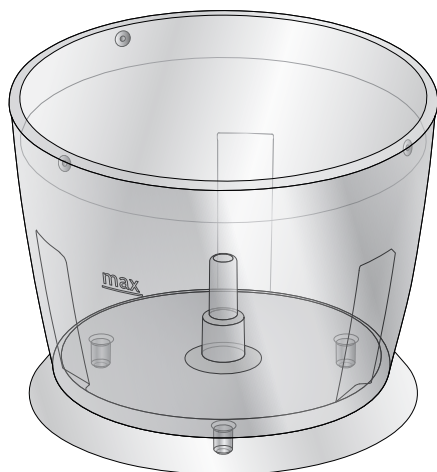
**3**



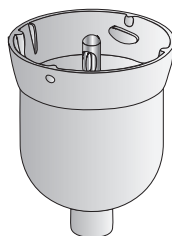
**2**



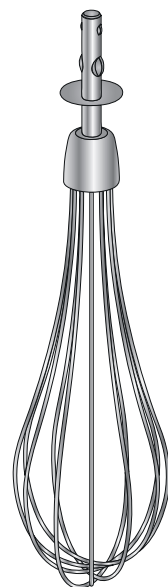
**1**

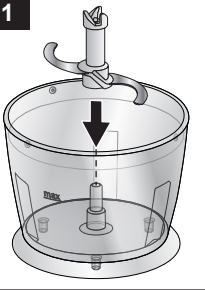
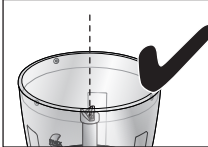
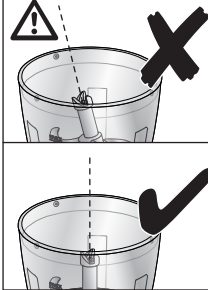
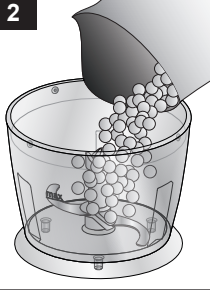
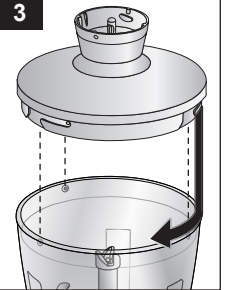
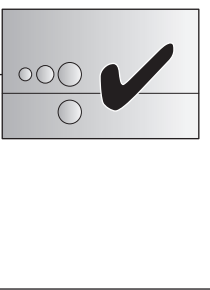
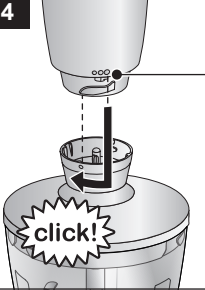
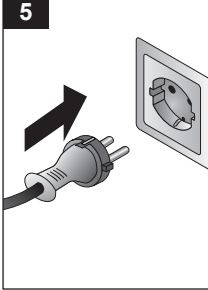
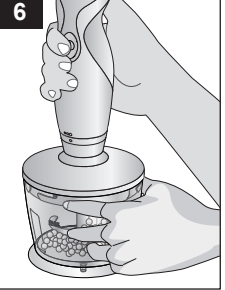
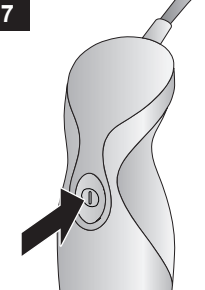
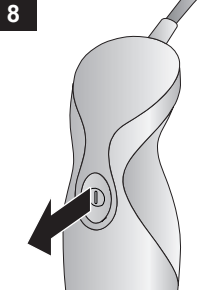
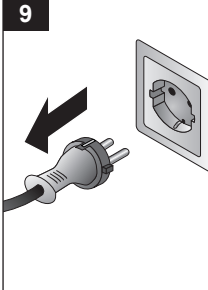
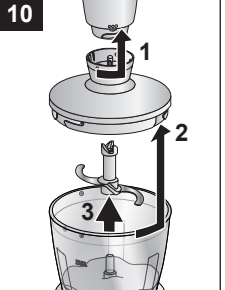
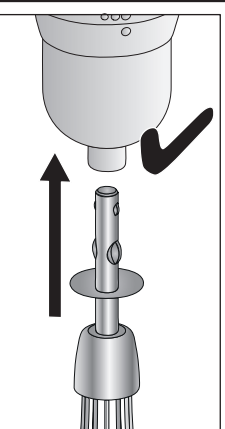
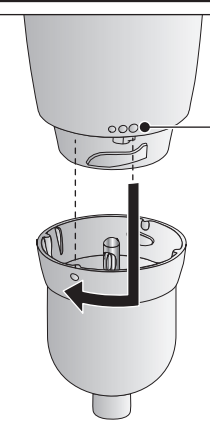
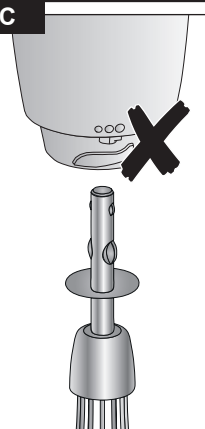


**5**

















**6**



**B****1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****C**



D

		
		
	100 g	10-20 s
	150 g	5 s
	100 g	10 s
	15 g	20-30 s
	20 x	15 s
	100 g	15 s
	100 g	20 s
	100 g	30-40 s
<p>1. </p>	10 g	30 s
<p>2. + </p>	100 g	5 s
<p>+ </p>	1 g	