

MSM8...

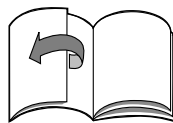
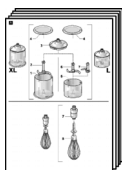


**BOSCH**

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

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

de	Deutsch	.3
en	English	.6
fr	Français	.9
it	Italiano	.12
nl	Nederlands	.15
da	Dansk	.18
no	Norsk	.20
sv	Svenska	.23
fi	Suomi	.26
es	Español	.29
pt	Português	.32
el	Ελληνικά	.35
tr	Türkçe	.38
pl	Polski	.41
hu	Magyar	.44
uk	Українська	.47
ru	Русский	.50
ar	عربي	.55



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM8... bestimmt.

Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

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

### Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.

Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

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

#### **Wichtig!**

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen.

Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten.

Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.

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

Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

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

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Universalzerkleinerer (je nach Modell)

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

### Universalzerkleinerer XL

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

Ein Universalzerkleinerer XL kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753122).

### Universalzerkleinerer L

- 4 Deckel
- 5 Universalzerkleinerer
- 6 Messer
- 7 Ice-Crush-Messer

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

Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.

#### **Hinweis:**

Es wird der Aufsatz (3) des Universalzerkleinerers XL verwendet.

## Bedienen

Der Universalzerkleinerer XL ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Mit dem Universalzerkleinerer XL nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe **Bild D**).

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



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

*Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.*

*Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.*

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

### **Achtung!**

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

### **Vorsicht!**

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 E – mit Messer (Größe L und XL)**

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

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

### **Achtung!**

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

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

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

## Nach der Arbeit

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

## Reinigen

### **Achtung!**

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

- Universalzerkleinerer, Messer und Deckel sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

## Schneebesens

### **Bitte Bildseiten ausklappen.**

### **Bild A**

### **8 Getriebevorsatz für Schneebesens**

### **9 Schneebesens**

Ein Schneebesens kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753124).

## Bedienen

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



### **Verbrühungsgefahr!**

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

**Bild 3**

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

**Achtung!**

Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild 3-3).

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

**Nach der Arbeit**

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

**Reinigen****Achtung!**

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

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

## For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM8... .

Follow the operating instructions for the hand blender.

The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

### Safety instructions for this appliance

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

Never grip the blade in the universal cutter.

Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.

Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

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

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending.

Hot milk may splash and scald you.

#### **Important!**

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

Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter.

The universal cutter is not microwave-safe.

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

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

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

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

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

### Universal cutter (for some models)

Please fold out the illustrated pages.

#### **Fig.**

#### **Universal cutter XL**

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

A universal cutter XL can be ordered from customer service (order no. 753122).

#### **Universal cutter L**

- 4 Lid**
- 5 Universal cutter**
- 6 Blade**
- 7 Ice crushing blade**


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


#### **Note:**

The attachment (3) of the universal cutter XL is used.

#### **Operation**

The universal cutter XL is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

With the universal cutter XL use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe see **Fig. **).

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (**Fig. **).



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

*Never grip the blade in the universal cutter.  
Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.  
Do not touch blade with bare hands.  
Clean them with a brush.*

### Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use.

### Caution!

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. 8 – with blade (size L and XL)

#### Fig. 9 – with ice crush blade (size L only)

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

### Warning!

Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. 8 / 9-3).

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

### After using the appliance

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

## Cleaning

### Warning!

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

- Universal cutter, blade and lid are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

## Whisk

Please fold out the illustrated pages.

### Fig. 8

#### 8 Gear attachment for whisk

#### 9 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 753124).

## Operation

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



***Risk of scalding!***

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

### Fig. 9

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

### Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (Fig. 9-3).

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

## After using the appliance

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

## Cleaning

### Warning!

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

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



## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM8... .

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

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

### ▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

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

Utilisez une brosse.

#### Risque de brûlure !

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

#### Important !

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

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

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

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

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

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

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

## Broyeur universel (selon le modèle)

Veillez déplier les volets illustrés.

### Figure ▲

#### Broyeur universel XL

- 1 Broyeur universel
- 2 Lame

#### 3 Élément superposé

#### 4 Couvercle

Vous pouvez vous procurer un broyeur universel XL par le biais du service après-vente (n° de réf. 753122)

#### Broyeur universel L

#### 4 Couvercle

#### 5 Broyeur universel

#### 6 Lame

#### 7 Lame à broyer la glace

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

#### Remarque :

Il faut utiliser l'accessoire (3) du broyeur universel XL.

## Utilisation

Le broyeur universel XL convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

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

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



### *Risque de blessure avec l lame tranchante!*

*N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.  
Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique.  
Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

### Attention !

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

### Prudence !

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

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

### Figure B – avec lame (tailles L et XL)

#### Figure C – avec lame à broyer la glace (taille L uniquement)

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

### Attention !

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

- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.

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

## Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

## Nettoyer

### Attention !

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

- Le broyeur universel, la lame et le couvercle vont au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer l'élément superposé avec un essuie-tout humide.

## Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

### Figure A

#### 8 Embout démultiplicateur pour fouet

#### 9 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 753124).

## Utilisation

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



### **Risque de brûlure !**

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

#### **Figure 3**

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

#### **Attention !**

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

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

### **Après le travail**

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

### **Nettoyer**

#### **Attention !**

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

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

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM8... . Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

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

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

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

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

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

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

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

#### **Importante!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo.

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

Il mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

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

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

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

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

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

## Mini tritatutto (a seconda del modello)

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

**Mini tritatutto XL**

**1 Mini tritatutto**

**2 Lama**

**3 Adattatore**

**4 Coperchio**

Un mini tritatutto XL può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753122).

**Mini tritatutto L**

**4 Coperchio**

**5 Mini tritatutto**

**6 Lama**

**7 Lama tritagliaccio**

Con la lama tritagliaccio si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4–6 cubetti di ghiaccio.

**Avvertenza:**

Si utilizza l'adattatore (3) del mini-tritatutto XL.

**Uso**

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

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

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

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.  
Afferrare la lama del mini tritatutto solo  
sull'impugnatura in plastica.  
Non maneggiare la lama a mani nude.  
Per la pulizia usare una spazzola.*

**Attenzione!**

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

**Attenzione:**

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

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

**Figura E – con lama (grandezza L e XL)****Figura G – con lama tritagliaccio (solo grandezza L)**

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

**Attenzione!**

Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini tritatutto (Figura E / G-3).

- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Dopo il lavoro**

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

**Pulizia****Attenzione!**

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

- Mini-tritatutto, lame e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

**Frusta per montare**

Aprire le pagine con le figure.

**Figura A****8 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare****9 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753124).

**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.

**Pericolo di scottature!**

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

**Figura E**

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

**Attenzione!**

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

- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consigliato: alto numero di giri).

- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

## **Dopo il lavoro**

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

## **Pulizia**

### **Attenzione!**

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

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

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM8... .

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

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

### Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

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

Niet in het mes van de fijnsnijder grijpen.

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

Een borstel gebruiken.

#### Risico van brandwonden!

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

Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

#### Belangrijk!

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het basisapparaat stilstaat.

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

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron.

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

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

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

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

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Universele fijnsnijder (afhankelijk van het model)

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

Afb. 

Universele fijnsnijder XL

1 Universele fijnsnijder

2 Mes

3 Hulpstuk

4 Deksel

Een universele fijnsnijder XL kunt u bij de Servicedienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 753122).

Universele fijnsnijder L

4 Deksel

5 Universele fijnsnijder

6 Mes

7 Ijscrushmes

Met het ijscrushermes kunt u ijs klein maken. Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.

**Opmerking:**

Het opzetstuk (3) van de universele fijnsnijder XL wordt gebruikt.

## Bedienen

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

Met de universele fijnsnijder XL benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens zie **afb. D**).

Neem de in de tabel (**afb. D**) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



### *Verwondingsgevaar door het scherpe mes*

*Niet in het mes van de fijnsnijder grijpen.*

*Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep.*

*Mes niet met blote handen aanraken.*

*Gebruik voor het reinigen een borstel.*

### Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

### Voorzichtig!

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

### Afb. B – met mes (grootte L en XL)

### Afb. C – met ijscrushermes (alleen grootte L)

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

### Attentie!

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

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

## Na gebruik

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

## Reinigen

### Attentie!

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

- Universele fijnsnijder, mes en deksel zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## Eiwitklopper

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

### Afb. A

### 8 Aandrijfhulpstuk voor eiwitklopper

### 9 Eiwitklopper

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 753124).

## Bedienen

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



### *Risico van brandwonden!*

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

### Afb. E

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



**Attentie!**

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrenge(n) (afb. **E-3**).

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

**Na gebruik**

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

**Reinigen****Attentie!**

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

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

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM8... .

Læs og overhold brugsvejledningen til stavblenderen.

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

### Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

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

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Benyt en børste.

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

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

#### **Vigtigt!**

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

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.

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

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

Opbevar venligst brugsvejledningen.

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

## Minihakker (ikke alle modeller)

Fold billedsiderne ud.

### Billede

#### Minihakker XL

1 Minihakker

2 Kniv

3 Påsats

4 Låg

En minihakker XL kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753122).

#### Minihakker L

4 Låg

5 Minihakker

6 Kniv

7 Ice-Crush-kniv

Ice-Crush-kniven benyttes til at småhakke is.

Optimal bearbejdningmængde:

4–6 isterninger.

#### **Bemærk:**

Minihakkerens XL påsats (3) bruges.

#### **Betjening**

Minihakkeren XL er egnet til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Med minihakkeren XL bruger du apparatets fulde ydelse, når smørepålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften, se **billede D**).

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



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

*Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv.*


*Berør ikke kniven med de bare hænder. Benyt en børste, når den skal rengøres.*

#### **OBS!**

Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!



**Vær forsigtig!**

Før kød småhakkes fjern bruske, ben og sener. Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

**Billede  – med kniv (størrelse L og XL)****Billede  – med Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)**

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

**OBS!**

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

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

**Efter arbejdet**

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

**Rengøring****OBS!**

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

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

**Piskeris**

Fold billedsiderne ud.

**Billede **

**8 Drevforsats til piskeris**

**9 Piskeris**

Et piskeris kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753124).

**Betjening**

Piskeriset er egnet 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.


**Fare for skoldning!**

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

**Billede **

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

**OBS!**

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

- Sæt netstikket i.
- Indstil den ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

**Efter arbejdet**

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

**Rengøring****OBS!**

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

- Piskeriset kan tåle opvaskemaskine.
- Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

Ændringer forbeholdes.

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM8... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

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

### Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

#### Fare for skolding!

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

#### Viktig!

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

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalkutteren.

Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

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

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

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

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

Bruksveiledningen må oppbevares.

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

### Universalkutter (alt etter modell)

Vennligst brett ut sidene med bilder.

#### Bilde

#### Universalkutter XL

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

En universalkutter XL kan bestilles over kundeservice (best. nr. 753122).

#### Universalkutter L

- 4 Lokk
- 5 Universalkutter
- 6 Kniv
- 7 Ice-Crush-kniv

Med Ice-Crush-kniven kan du knuse is.

Optimal mengde for bearbeiding: 4–6 isbiter.

#### Henvisning:

Det må brukes påsatsen (3) for universalkutteren XL.

#### Betjening

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

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

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (**bilde D**).

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

*Grip aldri inn i kniven på universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plashåndtaket. Berør ikke kniven med bare hender. Bruk en børste for rengjøring.*

**Obs!**

Universalkutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

**Vær forsiktig!**



Før kutting av kjøtt må brus, ben og sener fjernes.

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

**Bilde  – med kniv (størrelse L og XL)****Bilde  – med Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)**

- Sett universalkutteren på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på matvarer.

**Obs!**

Kniven må plasseres rett i universalkutteren, slik at påsatsen sitter riktig (bilde  / -3).

- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokken retning inntil den smekker i slik at det høres.
- Sett basismaskinen oppå påsatsen og la den smekke i.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og slå på apparatet (turbo-hastighet).
- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

**Etter arbeidet**

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på frigjøringsknappene og ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i plashåndtaket på kniven og ta den ut.
- For oppbevaring av bearbejdede matvarer sett lokket på universalkutteren.

**Rengjøring****Obs!**

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

- Universalkutteren, kniven og lokket kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

**Visp**

Vennligst brett ut sidene med bilder.

**Bilde ****8 Drevforsats for visp****9 Visp**

En visp kan bestilles over kundeservice (best. nr. 753124).

**Betjening**

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


**Fare for skolding!**

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

**Bilde **

- Fyll på matvarer i miksebegeret.
- Sett drevforsatsen på basismaskinen og la den smekke i.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den smekke i.

**Obs!**

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

- Stikk inn støpselet.
- Still inn ønsket turtall med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
- Hold fast basismaskin og miksebeger og trykk ønsket innkoplingstast.
- Etter bearbeidingen må innkoplingstasten slippes.

## Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på frigjøringsknappene og ta basis-maskinen av drevforsatsen.
- Ta vispen av drevforsatsen.

## Rengjøring

### Obs!

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

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

## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med stavmixern MSM8... .

Följ bruksanvisningen till stavmixern.

Tillbehöret är endast lämpligt att användas på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

## ▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

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

Ta aldrig i kniven på minihackaren.

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

### Risk för skållskador!

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

Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

### Viktigt!

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

Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren.

Minihackaren är inte lämplig för mikrovågsugn.

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

Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen.

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

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

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

## Minihackare (beroende på modell)

Vik ut bildsidorna.

### Bild

#### Minihackare XL

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

Minihackaren XL kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 753122).

#### Minihackaren L

- 4 Lock
- 5 Minihackare
- 6 Kniv
- 7 Ice Crush-kniv


Med Ice Crush-kniven kan isbitar finfördelas. Optimal bearbetningsmängd: 4–6 isbitar.


### Obs!

Använd överdelen (3) till minihackaren XL.

## Användning

Minihackaren XL är lämplig för att finfördela kött, hård ost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Med minihackaren XL utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet när du bereder honungspålägg (om uppgifter i receptet överhålls, se **bild **).

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

**Risk för skada pga vass kniv!**

*Ta aldrig i kniven på minihackaren.  
Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Berör inte kniven med bara händerna.  
Använd en borste för att rengöra den.*


**Var försiktig!**

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!

**Varning!**



Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas.

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

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

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

**Var försiktig!**

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

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

**Efter arbetet**

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

**Rengöring****Var försiktig!**

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

- Minihackare, kniv och lock kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

**Visp****Vik ut bildsidorna.****Bild ****8 Drivaxel till visp****9 Visp**

En visp kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 753124).

**Användning**

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


**Risk för skållskador!**

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

**Bild **

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

**Var försiktig!**

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

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



## Efter arbetet

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

## Rengöring

### Var försiktig!

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

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

## Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM8... .

Noudata sauvasekoittimen ohjeita.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

### Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

#### Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta.

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

#### Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa.

Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

#### Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusjalkaa minileikkurissa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

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

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Minileikkuri (mallista riippuen)

Käännä esiin kuvasivut

#### Kuva

#### Minileikkuri XL

1 Minileikkuri

2 Terä

3 Yläosa

4 Kanssi

Minileikkurin XL voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 753122).

#### Minileikkuri L

4 Kanssi

5 Minileikkuri

6 Terä

7 Jäänmurskain-terä


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

#### Ohje:

Käytä minileikkurin XL yläosaa (3).

#### Käyttö

Minileikkuri XL soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Minileikkurilla XL voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso kuva ).

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (Kuva .

**Varo teräviä teriä –  
loukkaantumisvaara!**

Älä tartu minileikkurin terään.  
Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske terään paljain käsin.  
Käytä puhdistamiseen harjaa.

**Huom.!**

Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä!



**Varoitus!**

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpajujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

**Kuva  – terän kanssa (koko L ja XL)****Kuva  – jäänmurskaintերան kanssa (vain koko L)**

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

**Huom.!**

Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (Kuva  / -3).

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbo-nopeus).
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

**Käytön jälkeen**

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

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

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

- Minileikkurin, terän ja kannen voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

**Pallovispilä****Käännä esiin kuvasivut****Kuva ****8 Pallovispilän vaihteisto-osa****9 Pallovispilä**

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta (til.-nro 753124).

**Käyttö**

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


**Palovamman vaara!**

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

**Kuva **

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

**Huom.!**

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

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

## Käytön jälkeen

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

## Puhdistus

### Huom.!

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

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

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM8... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

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

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

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

#### **¡Peligro de quemadura!**

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

#### **¡Importante!**

Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada. No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el vaso del accesorio picador universal.  
El picador universal no es adecuado para el horno microondas. No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas. No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento. No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

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

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

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

## Accesorio picador universal (según modelo)

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

### Fig. A

#### Accesorio picador universal XL

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

El accesorio picador universal XL se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 753122).

## Accesorio picador universal L

### 4 Tapa

### 5 Accesorio picador universal

### 6 Cuchilla

### 7 Cuchilla para picar hielo

Con la cuchilla para picar hielo se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.

#### Advertencia:

Se emplea el adaptador (3) de la picadora universal XL.

## Usar el aparato

El picador universal XL es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas finas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. Con el picador universal XL puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase Fig. D). Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. D).



#### **¡Peligro de lesiones!**

#### **¡La cuchilla está muy afilada!**

*¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador!  
Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.  
No tocar las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

#### ¡Atención!

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

#### ¡Atención!

Antes de 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.

## Fig. E – con la cuchilla (tamaños L y XL)

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

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

#### ¡Atención!

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

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

## Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

## Limpieza y conservación

#### ¡Atención!

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

- La picadora universal, la cuchilla y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

## Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

### 8 Pieza acopladora para varilla montaclaras

### 9 Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 753124).

## Usar el aparato

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



**¡Peligro de quemadura!**

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

Fig. **B**

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

## ¡Atención!

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

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del mando regulador del número de revoluciones (ajuste aconsejado: una elevada velocidad de trabajo).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

## Tras concluir el trabajo

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

## Limpieza y conservación

### ¡Atención!

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

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

## Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM8... .

Seguir as Instruções de serviço da varinha trituradora.

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

### ▲ Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar na lâmina do picador universal.

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

Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção.

Utilizar uma escova.

#### Perigo de queimaduras!

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

#### Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base.

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

O picador universal não é adequado para microondas.

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

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

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

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

Favor, guardar as Instruções de serviço.

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

## Picador universal (dependente do modelo)

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

Picador universal XL

1 Picador universal

2 Lâmina

3 Tampa de accionamento

#### 4 Tampa

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um picador universal (n.º de encomenda 753122).

#### Picador universal L

#### 4 Tampa

#### 5 Picador universal

#### 6 Lâmina

#### 7 Picador de gelo

Com a lâmina «Ice-Crush» é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4–6 cubos.

#### Indicação:

É utilizada a tampa de accionamento (3) do picador universal XL.



## Utilização do aparelho

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

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



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

*Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Não tocar com as mãos na lâmina. Para a limpeza, utilizar uma escova.*

### Atenção!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

### Cuidado:

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 – com lâmina (tamanho L e XL)

#### Fig. C – com picador de gelo (só tamanho L)

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

### Atenção!

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

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

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

## Depois do trabalho

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

## Limpeza

### Atenção!

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

- O picador universal, a lâmina e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

## Batedor

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

### Fig. A

#### 8 Engrenagem adaptável para batedor

#### 9 Batedor

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 753124).

## Utilização do aparelho

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



### **Perigo de queimaduras!**

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

**Fig. 13**

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

**Atenção!**

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (Fig. 13-3).

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

**Depois do trabalho**

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

**Limpeza****Atenção!**

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

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

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM8... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

### Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

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

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

#### Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

#### Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή. Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/τη βάση μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων. Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

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

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

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

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

## Κόφτης γενικής χρήσης (Ανάλογα με το μοντέλο)

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### Εικόνα

#### Κόφτης γενικής χρήσης XL

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

Κόφτη γενικής χρήσης XL μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 753122).

## Κόφτης γενικής χρήσης L

### 4 Καπάκι

### 5 Κόφτης γενικής χρήσης

### 6 Μαχαίρι

### 7 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου

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

### Υπόδειξη:

Χρησιμοποιείται το προσάρτημα (3) του κόφτη γενικής χρήσης XL.

## Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής XL χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδαλών.

Με τον κόφτη γενικής XL χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής βλ. **Εικόνα D**). Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα D**).



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

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

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

*Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.*

*Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

### Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

### Προσοχή!

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

## Εικόνα E – με μαχαίρι (μέγεθος L και XL)

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

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

### Προσοχή!

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

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

## Μετά την εργασία

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

## Καθαρισμός

### Προσοχή!

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

- Ο κόφτης γενικής χρήσης, το μαχαίρι και το καπάκι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

## Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

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

**9 Εργαλείο χτυπήματος**

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 753124).

### Χειρισμός

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



### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

Εικόνα **B**

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

**Προσοχή!**

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

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

## Μετά την εργασία

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

## Καθαρισμός

**Προσοχή!**

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

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Kendi güvenliğinizi için

Bu aksesuar, MSM8... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

### ▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

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

### Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız.

Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

### Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Keskinlikle genel doğrayıcı içinde bilender/karıştırma ucu ile çalışmayınız.

Genel doğrayıcı mikrodalga fırın için uygun değildir.

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

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz.

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

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

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

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

## Genel doğrayıcı (modele bağlı olarak)

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

Genel doğrayıcı XL

1 Genel doğrayıcı

2 Bıçak

3 Üst parça

## 4 Kapak

Yetkili servis üzerinden bir üniversal doğrayıcı XL siparişi verilebilir (sipariş no. 753122).

## Genel doğrayıcı L

## 4 Kapak

## 5 Genel doğrayıcı

## 6 Bıçak

## 7 Buz doğrama bıçağı

Ice-Crush (buz kırma) bıçağıyla buz kırabilir veya parçalayabilirsiniz. En uygun işlenecek miktar: 4-6 küp şeklinde buz parçası.

## Bilgi:

XL genel doğrayıcının üst ünitesi (3) kullanılır.

## Cihazın kullanılması

Genel doğrayıcı XL, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur. Genel doğrayıcı ile, ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **resim D**). Tabloda (**Resim D**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



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

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### **Dikkat!**

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

### **Dikkat:**

Et doğramadan önce kırırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

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

### **Resim E – bıçak ile beraber (Ebat L ve XL)**

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

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

### **Dikkat!**

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

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

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

## İşiniz sona erdikten sonra

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

## Cihazın temizlenmesi

### **Dikkat!**

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

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

## Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### **Resim A**

8 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası

9 Çırpma teli

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 753124).

## Cihazın kullanılması

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



### **Haşlanma tehlikesi!**

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

**Resim 13**

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

**Dikkat!**

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim 13-3).

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

**İşiniz sona erdikten sonra**

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

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

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

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

Değişiklikler olabilir.



## Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM8... .

Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.

Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

### Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

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

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie.

Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

#### Ważne!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy moduł napędowy jest nieruchomy. Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym. Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.

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

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

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

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

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Rozdrabniacz uniwersalny (zależnie od modelu)

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Rysunek

#### Rozdrabniacz uniwersalny XL

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Nóż
- 3 Nasadka

#### 4 Pokrywa

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753122).

#### Rozdrabniacz uniwersalny L

#### 4 Pokrywa

#### 5 Rozdrabniacz uniwersalny

#### 6 Nóż

#### 7 Nóż Ice-Crush

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

#### Wskazówka:

Używana jest przystawka (3) rozdrabniacza uniwersalnego XL.

## Obsługa

Rozdrabniacz uniwersalny XL nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Przy używaniu rozdrabniacza uniwersalnego XL do przygotowywania masła miodowego, wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia (przeznaczając podany przepis, patrz **rysunek D**).

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



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!**

*Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noży gołymi rękami. Do czyszczenia używać szczotki.*

### Uwaga!

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

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

**Rysunek E** – z nożem (rozmiar L i XL)

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

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

### Uwaga!

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

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

## Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

## Czyszczenie

### Uwaga!

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

- Rozdrabniacz uniwersalny, noże i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

## Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Rysunek A

**8 Przystawka przekładni dla końcówki do ubijania**

**9 Końcówka do ubijania**

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753124).

## Obsługa

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




### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

## Rysunek

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

### Uwaga!

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

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić żadaną liczbę obrotów za pomocą regulatora liczby obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Trzymać mocno korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

## Po pracy

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

## Czyszczenie

### Uwaga!

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

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

## Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MSM8... típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe a rúdmixer használati utasítását. A tartozék csak az útmutatóban leírt célra használható.

### Biztonsági előírások a készülékhez

#### Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.

Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

A kést soha ne csupasz kézzel tisztítsa. Használjon keféet.

#### Forrázásveszély!

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon.

A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

#### Fontos!

A tartozékokat csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a készülék leállt.

Soha ne használja a rúdmixert/keverőszárat az univerzális aprítóban.

Az univerzális aprító nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

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

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe.

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

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

## Univerzális aprító (modelltől függően)

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

### ábra

#### Univerzális aprító XL

1 Univerzális aprító

2 Kés

3 Rátét

4 Fedél

Univerzális aprítót XL az ügyfélszolgálaton keresztül rendelhet (rendelési szám: 753122).

#### Univerzális aprító L

4 Fedél

5 Univerzális aprító

6 Kés

7 Jégaprító kés

A jégaprító késsel jeget lehet aprítani.

Optimális feldolgozási mennyiség:


4–6 jégkocka.

#### Megjegyzés:

Használja az XL-es univerzális aprító feltétjét (3).

#### A készülék kezelése

Az univerzális aprító XL hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Az univerzális aprítót XL kenyérre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készülékterheléskor mellett használja (a recept utasításai szerint, lásd a  ábrát).

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (**D ábra**).



### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg. A kést ne fogja meg pusztán kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.*

### **Figyelem!**

Az univerzális aprítót csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

### **Vigyázat!**

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

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

### **E ábra – késsel (L-es és XL-es méret)**

### **G ábra – jégaprító késsel (csak L-es méret)**

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.

### **Figyelem!**

A késnek egyenesen kell elhelyezkednie az univerzális aprítóban, hogy a rátétet megfelelően illeszkedjen (**B / G-3 ábra**).

- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszeli.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa erősen az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja be a készüléket (turbó-sebesség).
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

### **A munka befejezése után**

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.

- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

### **Tisztítás**

### **Figyelem!**

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

- Az univerzális aprító, a kés és a fedél mosogatógépben tisztítható.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

### **Habverő**

**Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.**

### **A ábra**

### **8 Habverő hajtóműegysége**

### **9 Habverő**

A habverő az ügyfélszolgálaton rendelhető (rendelési szám: 753124).

### **A készülék kezelése**

A habverő tejszín, tojásfehérje és tejhab (forró tejből (max. 70 °C) és hideg tejből (max. 8 °C)) felverésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.



### **Forrázveszély!**

*Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon. A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.*

### **E ábra**

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.

### **Figyelem!**

Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe (**E-3. ábra**).

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Állítsa be a kívánt fordulatszámot a fordulatszám-szabályozó segítségével (Javaslat: magas fordulatszám).
- Tartsa erősen az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a választott bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

## A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.

## Tisztítás

### Figyelem!

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

- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM8...  
Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.  
Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції  
використання.

### Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

#### Небезпека поранення гострими ножами/обертним приводом!

Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.  
Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову  
ручку. Ніколи не чистити ніж голими руками. Користуватися щіткою.

#### Небезпека ошпарювання!

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

#### Важливо!

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки  
основного блоку.

Ні в якому разі не працювати із ручним блендером/ніжкою блендера  
в універсальному подрібнювачі. Універсальний подрібнювач не при-  
датний для використання в мікрохвильовій печі.

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

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного  
блоку без приставки приводу.

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

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

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з вико-  
ристання. Передавайте інструкцію з вико-  
ристання наступним користувачам разом  
із приладом.

### Універсальний подрібнювач (в залежності від моделі)

Будь ласка, розгорніть сторінки  
з малюнками.

#### Малюнок

#### Універсальний подрібнювач XL

##### 1 Універсальний подрібнювач

##### 2 Ніж

##### 3 Насадка

##### 4 Кришка

Універсальний подрібнювач XL можна  
замовити через сервісну службу  
(номер для замовлення: 753122)

#### Універсальний подрібнювач L

##### 4 Кришка

##### 5 Універсальний подрібнювач

##### 6 Ніж

##### 7 Ніж «Ice-Crush»

Ножем «Ice-Crush» Ви можете кришити лід.  
Оптимальна кількість для переробки:  
4–6 кубиків льоду.

#### Вказівка:

Використовується насадка (3) універсаль-  
ного подрібнювача XL.

## Управління

Універсальний подрібнювач XL придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

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

**малюнок D**).

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



### **Небезпека поранення гострим ножем!**

*Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.*

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

*Не торкатися ножа голими руками.*

*Для очищення Користуватися щіткою.*

### **Увага!**

Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю зібраному стані!

### **Обережно!**

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 E** – з ножем (розмір L та XL)

**Малюнок G** – з ножем «Ice-Crush»

(тільки розмір L)

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

### **Увага!**

Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, щоб насадка сиділа правильно (малюнок E / G-3).

- Встановити насадку на універсальний подрібнювач та повернути за годинниковою стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.

- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Тримати міцно основний блок і універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

## Після роботи

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

## Очищення

### **Увага!**

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

- Універсальний подрібнювач, ніж та кришка придатні для миття в посудомийній машині.
- Насадку протерти лише вологою ганчіркою.

## Віничок для збивання

**Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.**

### **Малюнок A**

**8 Приставка приводу для віничка для збивання**

**9 Віничок для збивання**

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 753124).



## Управління

Віничок для збивання придатний 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.



### **Небезпека опарювання**

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

### Малюнок **ІІ**

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

### Увага!

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

- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (рекомендація: високе число оборотів).
- Тримати міцно основний блок і келих блендера та натиснути бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

## Після роботи

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

## Очищення

### Увага!

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

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу протерти лише вологою ганчіркою.

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM8... . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

### **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

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

Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.

Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку. Никогда не чистить нож голыми руками. Использовать щетку.

#### **Опасность ошпаривания!**

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

#### **Важно!**

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока.

Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе.

Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи. Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

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

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

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

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

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

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

#### **Рисунок ▲**

#### **Универсальный измельчитель XL**

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож

#### **3 Насадка**

#### **4 Крышка**

Универсальный измельчитель XL можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 753122).

#### **Универсальный измельчитель L**

#### **4 Крышка**

#### **5 Универсальный измельчитель**

#### **6 Нож**

#### **7 Нож «Ice-Crush»**

С помощью ножа «Ice-Crush» Вы можете измельчать лед. Оптимальное количество для переработки: 4–6 кубиков льда.

#### **Примечание:**

Используется насадка (3) универсального измельчителя XL.

## Эксплуатация

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

Универсальный измельчитель XL обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. **рисунок D**).

Обязательно соблюдайте указанное в таблице максимальное количество и время переработки (**рисунок D**).



**Опасность травмирования  
об острый нож!**

*Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.*

*Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку.*

*Не трогать нож голыми руками.*

*Для чистки использовать щетку.*

### Внимание!

Универсальный измельчитель использовать только в полностью собранном виде!

### Осторожно!

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 E** – с ножом (размер L и XL)

**Рисунок G** – с ножом «Ice-Crush» (только размер L)

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

### Внимание!

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

- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.

- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилок в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

## После работы

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

## Чистка

### Внимание!

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

- Универсальный измельчитель, нож и крышку можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.

## Венчик для взбивания

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

### Рисунок A

**8 Редукторная приставка для венчика для взбивания**

### 9 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать в сервисной службе (номер для заказа: 753124).

## Эксплуатация

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



### **Опасность ошпаривания!**

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

#### **Рисунок 13**

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

#### **Внимание!**

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (рисунок 13-3).

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

#### **После работы**

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

#### **Чистка**

##### **Внимание!**

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

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

يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد

ساخنة!



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

#### الصورة E

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

#### تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-3).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).

- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

#### بعد الانتهاء من العمل

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

#### التنظيف

#### تنبيه!

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

#### بعد الانتهاء من العمل

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

#### التنظيف

#### تنبيه!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين والغطاء يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

#### مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

#### الصورة A

#### 8 شفة توصيل لمضرب البيض

#### 9 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753124).

#### استخدام الجهاز

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

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة D).

### خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!



يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

### تنبيه!

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

الصورة B – بسكين (مقاس L و XL)

الصورة G – بسكين تكسير مكعبات ثلج

(فقط مقاس L)

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

### تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة B/C-3).

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام.

عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه

تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

## القطاعة المتنوعة الاستخدام

(طبقا لنوع الطراز)

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

## القطاعة المتنوعة الاستخدام XL

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء واقى للتشغيل

4 غطاء (حافظ)

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753122).

## القطاعة المتنوعة الاستخدام L

4 غطاء (حافظ)

5 قطاعة متنوعة الاستخدام

6 سكين

7 سكين تكسير مكعبات الثلج

ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (ختوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.

تنبيه:

يتم استخدام غطاء التشغيل (3) الخاص بالقطاعة المتنوعة الاستخدام XL.

## استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام XL فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة D).

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM8. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

هذا الملحق الإضافي معد ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

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

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

#### تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

81739 München

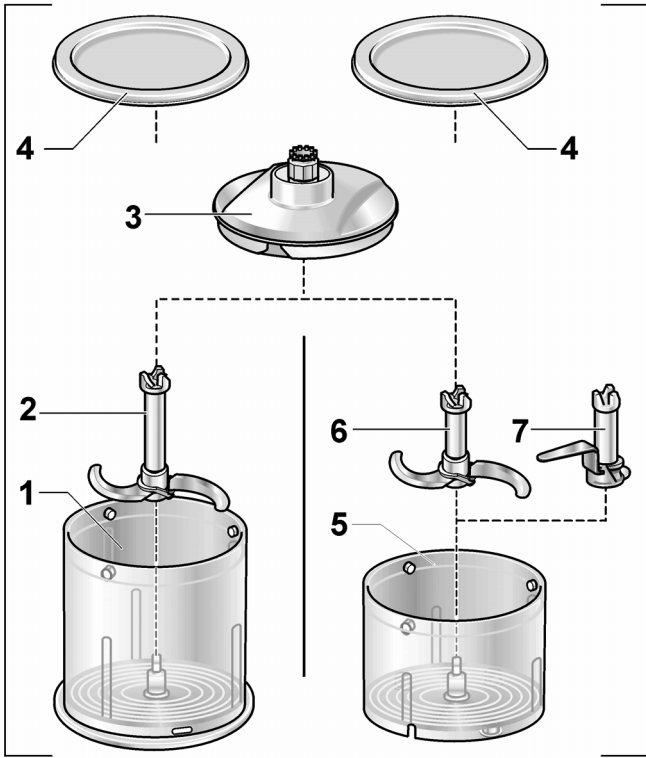
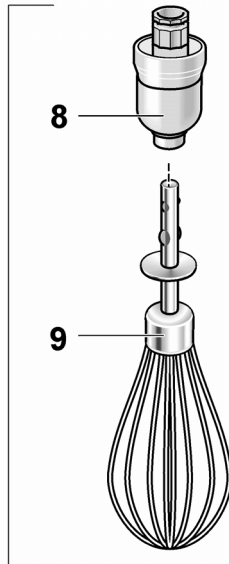
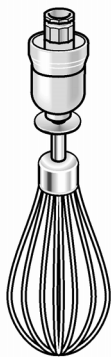
Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

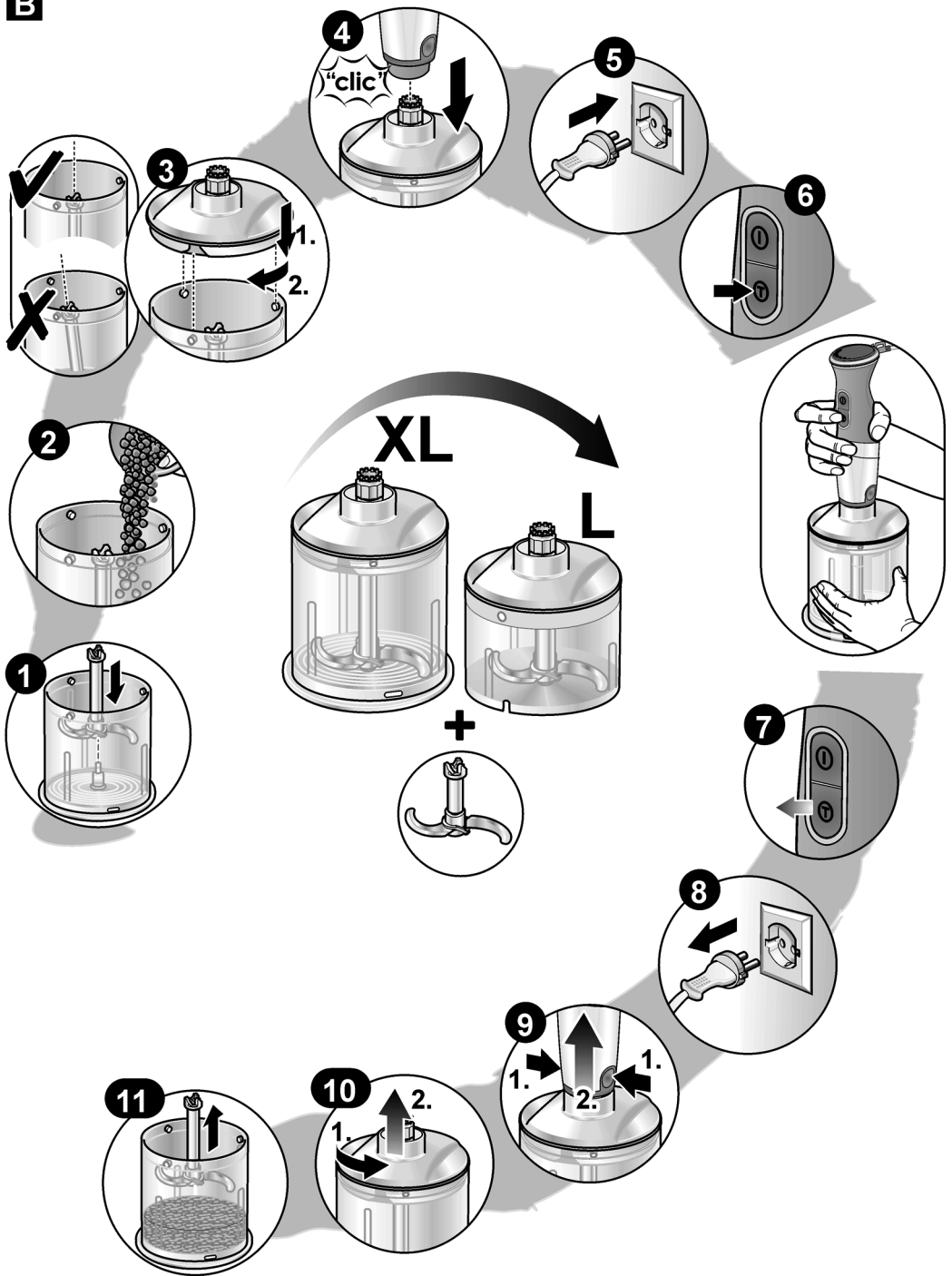
9000886499/06.2013

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





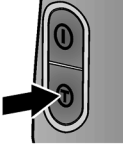

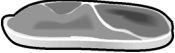









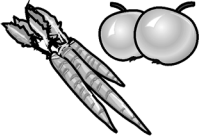





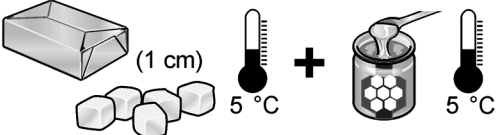


**A****XL****L**

**B**





<b>D</b> 		 	 
 →  (1 cm)	100 g	100 g	10–20 s
 →  (2 cm)	150 g	150 g	5 s
 → 	100 g	100 g	10 s
 → 	15 g	15 g	20–30 s
 → 	20 x	20 x	15 s
 → 	100 g	100 g	15 s
 → 	100 g	100 g	20 s
 → 	100 g	100 g	30–40 s
	-	CNHR28: 80 g + 120 g  CNHR29: 100 g + 150 g	5 s  5 s

**E**

