



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM6...GB



BOSCH

- en** Instruction manual
- ms** Arahan pengendalian
- zf** 使用說明書
- zh** 使用说明书
- ar** إرشادات الاستخدام

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	7
zf	繁體中文	11
zh	简体中文	14
ar	العربية	20



Safety instructions

**This accessory is designed for the hand blender MSM6... .
Follow the operating instructions for the hand blender.**

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

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Important!

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill. Never use the hand blender / blender foot in the universal cutter. The universal cutter is not microwave-safe. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

Never insert the whisk or masher attachment 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.

Never use the masher attachment in a pan over direct heat. Do not strike the masher attachment on hard edges (pan, bowl).

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Instructions for removing/locking the masher paddle (lock anti-clockwise).

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

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A**

1 Universal cutter

2 Blade

3 Attachment

4 Lid

A universal cutter can be ordered from customer service (order no. 657247).

Operation

⚠ Risk of injury from sharp blade!

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

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

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

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

Caution!

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

→ **Fig. B**

- 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. B-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. Wipe the attachment with a damp cloth only.

Universal cutter and blade are dishwashersafe.

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

5 Gear attachment for whisk

6 Whisk

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

Operation

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

⚠ Risk of scalding!

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

→ Fig. D

- 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. D-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. Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

The whisk can be cleaned in the dishwasher.

Masher attachment

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

7 Gear attachment for masher attachment

8 Masher attachment

9 Masher paddle

Operation

The masher attachment is suitable for mashing boiled potatoes and for mashing other suitable foods (e.g. cooked pulses, cooked fruit and vegetables).

Warning!

Risk of damaging the masher attachment.

- Never use the masher attachment in a pan over direct heat.
- Do not strike the masher attachment on hard edges (pan, bowl).
- Do not process hard or raw ingredients, e.g. coffee beans, chocolate.
- Always work with cooked ingredients.
- Chop up large ingredients (e.g. potatoes) in smaller pieces beforehand.

→ Fig. E

- Place cooked food in a suitable receptacle. The receptacle should be maximum two-thirds full!
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert masher attachment into the gear attachment and fix in position by turning it clockwise.
- Insert masher attachment into the food which is to be processed.
- Hold base unit and receptacle firmly and switch on appliance (turbo speed).
- Move masher attachment up and down until the puree has reached the required consistency.
- 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 masher attachment from the gear attachment by turning it anticlockwise.

Cleaning

Warning!

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

- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.
- Preferably clean the masher attachment immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. Put a little lukewarm water and washingup liquid in a suitable receptacle. Immerse masher attachment in the water and switch on appliance for approx. 10 seconds.
- The masher paddle can be detached easily (turn clockwise) if the gear attachment is still attached to the masher attachment.
- Masher attachment and masher paddle can be washed in the dishwasher.
- After cleaning the masher paddle, always check that there is no residue in the interlock opening. Remove any residue with a wooden stick (e.g. toothpick).
- Assemble by turning the masher paddle anti-clockwise.

Tips:

- To remove mashed food, use a dough scraper or plastic spoon. Never remove food by knocking masher attachment on a hard edge!
- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Application example

Mashed potatoes

- 1 kg of boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Place ingredients in a suitable receptacle and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Finally, add salt, pepper, nutmeg and, according to taste, a pinch of cinnamon.

Subject to change without notice.

Arahan keselamatan

Aksesori ini direka khas untuk pengadun tangan MSM6...

Beri perhatian terhadap arahan pengendalian pengadun

tangan. Aksesori ini hanya sesuai untuk kegunaan seperti yang diterangkan dalam arahan ini.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Guna pemotong kecil universal hanya dalam keadaan yang telah dipasang sepenuhnya! Jangan sesekali capai bilah di dalam pemotong kecil universal. Pegang bilah pemotong kecil universal hanya pada pemegang plastik. Bersihkan bilah tapak pengadun dengan tangan. Gunakan berus.

⚠ Risiko lecur!

Untuk penyediaan daripada susu panas, gunakan bekas adunan yang tinggi dan sempit. Susu panas boleh terpercik dan menyebabkan lecur.

⚠ Penting!

Pasang dan tanggal aksesori hanya apabila unit asas berhenti sepenuhnya. Jangan sesekali mengendalikan pengadun tangan / tapak pengadun di dalam pemotong kecil universal. Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro. Jangan sesekali merendam lekapan pemotong kecil universal ke dalam cecair dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan sesekali memasang pemukul atau alat pelecek pada unit asas tanpa lekapan gear. Jangan sesekali merendam lekapan gear ke dalam cecair dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan gunakan alat pelecek dalam periuk di atas haba terus.

Jangan pukul alat pelecek pada sisi yang keras (periuk, mangkuk).

Penjelasan tentang simbol pada perkakas dan alat ganti



Arahan untuk buka / kunci padel alat pelecek
(Kunci melawan arah jam).

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian perkakas ini. Sila simpan arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan pengendalian sekali.

Pemotong kecil universal

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ Rajah A

- 1 Pemotong kecil universal
- 2 Bilah
- 3 Lekapan
- 4 Tudung

Pemotong kecil universal boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 657247).

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Guna pemotong kecil universal hanya dalam keadaan yang telah dipasang sepenuhnya! Jangan sesekali capai bilah di dalam pemotong kecil universal. Pegang bilah pemotong kecil universal hanya pada pemegang plastik. Jangan pegang bilah dengan tangan kosong Untuk membersihkannya, gunakan berus.

Pemotong kecil universal sesuai untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, herba, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kekacang, badam. Dengan pemotong universal, guna perkakas dengan kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (Lihat **Rajah G**). Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum dalam jadual (**Rajah G**).

Peringatan!

Sebelum memotong kecil daging, tanggalkan tulang rawan, tulang dan urat tendon. Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk memotong kecil bahan yang terlalu keras (biji kopi, lobak, buah pala) dan bahan sejuk beku (buah-buahan dan yang seumpamanya).

→ Rajah B

- Letakkan dan tekan pemotong kecil universal di atas permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Pasangkan bilah.
- Masukkan bahan makanan.

Perhatian!

Bilah mesti berkedudukan lurus di dalam pemotong kecil universal supaya kekilan berkedudukan yang betul (**Rajah B-3**).

- Letakkan lekapan di atas pemotong kecil universal dan pusingkan mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
- Letakkan unit asas pada kekilan dan kunci kedudukannya.
- Pasangkan plag.
- Pegang unit asas dan pemotong kecil universal dengan kejam dan hidupkan perkakas (Kelajuan Turbo).
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

Selepas menggunakan perkakas

- Tanggalkan plag.
- Tekan butang-butang pelepas dan tanggalkan unit asas dari lekapan.
- Pusingkan lekapan mengikut arah lawan pusingan jam dan tanggalkan daripada pemotong kecil universal.
- Pegang bilah pada pemegang plastik dan keluarkan.
- Pasang tudung di atas pemotong kecil universal untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

Pembersihan

Perhatian!

Jangan sesekali merendam lekapan pemotong kecil universal ke dalam cecair dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Bilas lekapan dengan kain lembap.

Pemotong kecil universal dan pisau adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Pemukul telur

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ Rajah A

5 Lekapan gear untuk pemukul telur

6 Pemukul telur

Pemukul telur boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. pesanan: 657379).

Pengendalian

Untuk memukul krim putar, putih telur yang telah dipukul dan buih susu daripada susu panas (maks. 70°C) dan susu sejuk (maks. 8°C) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.

⚠ Risiko lecur!

Untuk penyediaan daripada susu panas, gunakan bekas adunan yang tinggi dan sempit. Susu panas boleh terpercik dan menyebabkan lecur.

→ Rajah D

- Masukkan bahan makanan di dalam bekas adunan.
- Letakkan lekapan gear di atas unit asas kunci kedudukannya.
- Tolak pemukul telur masuk ke dalam lekapan gear sehingga berbunyi klik.

Perhatian!

Jangan sesekali memasang pemukul pada unit asas tanpa lekapan gear (**Rajah D-3**).

- Pasangkan plag.
- Setkan (jika ada) kelajuan yang diperlukan dengan kawalan kelajuan (Pengesyoran: kelajuan tinggi).
- Pegang unit asas dan bekas adunan dan tekan butang menghidupkan yang diperlukan.
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

Selepas menggunakan perkakas

- Tanggalkan plag.
- Tekan butang-butang pelepas dan tanggalkan unit asas dari lekapan gear.
- Tanggalkan pemukul telur daripada lekapan gear.

Pembersihan

Perhatian!

Jangan sesekali merendam lekapan gear ke dalam cecair dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Bilas lekapan gear dengan kain lembap.

Pemukul telur boleh dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Alat pelecek

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ Rajah A

7 Lekapan gear untuk alat pelecek

8 Alat pelecek

9 Padel alat pelecek

Mengendalikan

Alat pelecek sesuai untuk proses kentang yang telah dimasak dan untuk membuat puri daripada makanan lain yang sesuai (contohnya kekacang yang dimasak, buah dan sayur yang dimasak).

Perhatian!

Bahaya kerosakan pada alat pelecek.

- Jangan gunakan alat pelecek dalam periuk di atas haba terus.
- Jangan pukul alat pelecek pada sisi yang keras (periuk, mangkuk).
- Jangan proseskan bahan yang keras atau mentah, contohnya biji kopi, coklat.
- Hanya gunakan bahan yang telah dimasak.
- Bahan besar (contohnya kentang) harus dipotong lebih kecil sebelum itu.

→ Rajah B

- Tambah makanan yang dimasak ke dalam bekas yang sesuai. Bekas harus diisi ke maksimum dua pertiga!
- Letakkan lekapan gear di atas unit asas kunci kedudukannya.
- Masukkan alat pelecek ke dalam lekapan gear dan ketatkan dengan satu pusingan mengikut arah jam. Masukkan alat pelecek ke dalam makanan yang telah diproses.
- Pegang unit asas dan bekas dan buka perkakas (kelajuan turbo).

- Gerakkan alat pelecek ke atas dan bawah, sehingga puri mencapai konsistensi yang diinginkan.
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

Selepas menggunakan perkakas

- Tanggalkan plag.
- Tekan butang-butang terlepas dan tanggalkan unit asas dari lekapan gear.
- Buka alat pelecek daripada lekapan gear dengan satu pusingan melawan arah jam.

Pembersihan

Perhatian!

Jangan sesekali merendam lekapan gear ke dalam cecair dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Bilas lekapan gear dengan kain lembap.
- Bersihkan alat pelecek dengan sertamerta selepas penggunaan. Jangan keringkan sisa seperti di bawah. Masukkan sedikit air suam dengan bahan cuci ke dalam bekas yang sesuai. Rendam alat pelecek di dalam air dan buka perkakas selama lebih kurang 10 saat.
- Padel alat pelecek boleh menjadi sedikit longgar (Pusing mengikut arah jam), semasa lekapan gear masih dipasang pada alat pelecek.
- Alat pelecek dan padel alat pelecek boleh dibersihkan dengan mesin basuh pinggan mangkuk.
- Selepas padel alat pelecek dibersihkan, periksa supaya tiada sisa berada di dalam pembukaan kunci. Keluarkan jika ada dengan bilah kayu (contohnya cangkil gigi).
- Pemasangan dibuat dengan pusingan padel alat pelecek melawan arah jam.

Tip:

- Gunakan pengikis doh atau sudu plastik untuk mengeluarkan sisa makanan. Jangan ketuk pada bucu yang keras!
- Bagi penyediaan, contohnya, lobak merah dan kubis merah, bahagian plastik boleh berubah warna, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Contoh penggunaan

Kentang lecek

- 1 kg kentang yang dimasak
- 0.15 l susu suam
- 50 g mentega lembut
- Masukkan bahan ini ke dalam bekas yang sesuai dan proseskannya dengan alat pelecek selama lebih kurang 1 minit.
- Untuk siapkannya, letakkan garam, lada, serbuk buah pala dan secubit kulit kayu manis, bergantung kepada rasa.

Kemungkinan terdapat perubahan.

安全須知

本配件需與手持式攪拌棒 MSM6... 搭配使用。

請注意手持式攪拌棒的使用說明書。本配件僅適用於本說明書中所述的應用。

⚠ 鋒利的刀片／旋轉驅動器可能造成受傷的危險！

只有多功能切碎機完成組裝之後，才能使用！切勿將手伸到多功能切碎器的刀片中。僅能握住多功能切碎器刀片的塑膠把手。切勿赤手清潔刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。

⚠ 燙傷危險！

處理熱牛奶時，請使用高窄的攪拌容器。否則，熱牛奶可能產生飛濺，並造成燙傷的危險。

⚠ 重要！

只有在機器處於靜止狀態下，才可安裝並取下配件。切勿在多功能切碎器中使用手持式攪拌棒／攪拌桿。多功能切碎器不適用於微波爐。請勿將多功能切碎器的輔助蓋浸泡在液體中，也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

切勿在沒有裝上傳動頭的情況下，將打蛋器或搗泥器安裝在主机上。請勿將傳動件浸泡在液體中，也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

切勿在直接加热的煮鍋內使用搗泥器。請勿將搗泥器碰撞到堅硬的邊緣（鍋、碗）。

機器或附件上的符号说明



取下／鎖定搗泥漿（逆時針方向鎖定）的指示說明。

請務必於使用本機前仔細閱讀本說明書，以便了解重要的安全須知和操作說明。請妥善保管使用說明書。機器轉讓給第三方使用時，請將本說明書一併轉讓。

多功能切碎器

請將圖示頁攤開。

→ 圖 **A**

- 1 多功能切碎器
- 2 刀片
- 3 輔助蓋
- 4 蓋子

可向客户服务订购多用途研磨器（订购号：657247）。

操作方法

⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險！

只有多功能切碎機完成組裝之後，才能使用！切勿將手伸到多功能切碎器的刀片中。僅能握住多功能切碎器刀片的塑膠把手。請勿赤手觸碰刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。

多功能切碎器適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果、蔬菜、堅果及杏仁切碎。

擁有多功能切碎器，您即可使用本機器的全套功能製作蜂蜜麵包塗醬（請遵照食譜說明，參見圖 **C**）。

請務必注意表格（圖 **C**）中的最大處理量。

小心!

將肉類切碎前，請先剔除軟骨、骨頭及肌腱。多功能切碎器不適用於將較硬的食材（咖啡豆、蘿蔔、肉豆蔻）切碎，也不可用於切碎冷凍食材（例如水果等）。

→ 圖 B

- 將多功能切碎器放置並固定在平整且乾淨的流理台上。
- 裝入刀片。
- 添加食材。

注意!

務必將刀片正確安裝到多功能切碎器上

(圖 B-3)。

- 將輔助蓋裝在多功能切碎器上，並按順時針方向旋轉，直到聽到輔助蓋卡入的聲音為止。
- 將主機安裝並鎖定在輔助蓋上。
- 插上電源插頭。
- 請用手分別握住主機和多功能切碎器，然後開機（渦輪加速功能）。
- 食材處理完後，放開啟動按鈕。

本機在使用後

- 拔除電源插頭。
- 按壓釋放按鈕，並從輔助蓋上取下主機。
- 按逆時針方向轉動輔助蓋，並將其從多功能切碎器上取下。
- 握住刀片的塑膠把手將其取出。
- 將蓋子蓋在多功能切碎器上，以保存處理過的食材。

清潔

注意!

請勿將多功能切碎器的輔助蓋浸泡在液體中，也不要在水龍頭下水沖洗或放入洗碗機洗滌。輔助蓋僅可使用濕布擦拭。

可將多用途研磨器和刀片放入洗碗機洗滌。

打蛋器

請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

5 打蛋器專用傳動件

6 打蛋器

可向客戶服務另行選購打蛋器（訂購號 657379）。

操作方法

打蛋器適用於攪打奶油、蛋清，並可分別製作熱牛奶（最高溫度為 70°C）和冷牛奶（最高溫為 8°C）的奶泡，也適用於製作醬汁和餐後甜點。

⚠ 燙傷危險!

處理熱牛奶時，請使用高窄的攪拌容器。否則，熱牛奶可能產生飛濺，並造成燙傷的危險。

→ 圖 D

- 將食材添加到攪拌杯中。
- 將傳動件安裝並鎖定在主機上。
- 將打蛋器安裝在傳動件上，並卡入到位。

注意!

切勿在沒有裝上傳動件的情況下，將打蛋器安裝在主機上（圖 D-3）。

- 插上電源插頭。
- 將調速旋鈕（若有）調至所需的旋轉速度（建議使用高轉速）。
- 請用手分別握住主機和多功能切碎器，並按下所需的啟動按鈕。
- 食材處理完後，放開啟動按鈕。

本機在使用後

- 拔除電源插頭。
- 按壓釋放按鈕，並從傳動件上取下主機。
- 再從傳動件上取下打蛋器。

清潔

注意!

請勿將傳動件浸泡在液體中，也不要在水龍頭下水沖洗或放入洗碗機洗滌。傳動件僅可使用濕布擦拭。

打蛋器可放入洗碗機洗滌。

捣泥器

请将图示页摊开。

→ 图 A

7 捣泥器传动头

8 捣泥器

9 捣泥浆

操作方法

捣泥器适合加工煮熟的土豆，并将其他合适的食材（如煮熟的豆类、煮熟的水果和蔬菜）制成泥。

注意！

捣泥器损坏的危险。

- 切勿在直接加热的煮锅内使用捣泥器。
- 请勿将捣泥器碰撞到坚硬的边缘（锅、碗）。
- 请勿加工坚硬或未煮熟的配料，例如咖啡豆、巧克力。
- 务必加工煮熟的配料。
- 大块配料（例如土豆）应先行切成小块。

→ 图 B

- 将煮熟的食材倒入一个合适的容器中。该容器应最多只能装满三分之二！
- 将传动头安装在主机上，并卡入到位。
- 将捣泥器插入传动头中，并以顺时针方向旋转固定。将捣泥器放入欲加工的食材中。
- 用手固定住主机和容器，然后开机（脉冲速度）。
- 将捣泥器上下移动，直至泥状食材达到所需的浓度为止。
- 食材加工完毕后，放开启动按钮。

本机器在使用后

- 拔出电源插头。
- 按压释放按钮，并从传动头上取下主机。
- 将捣泥器从传动头上以逆时针方向旋转取下。

清洁

注意！

请勿将传动头浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 传动头仅可使用湿布擦拭。

- 使用完捣泥器后，请立即清洗，如此表面上才不会有变干的残留物。请在合适的容器中添加少量温水和洗碗精。将捣泥器浸入水中并开机约 10 秒钟。
- 传动头仍固定在捣泥器上时，可轻易地将捣泥浆松开（顺时针方向旋转）。
- 捣泥器和捣泥浆可以放入洗碗机洗涤。
- 清洁完捣泥浆后，务必检查锁定孔是否有残留物。必要时，请用木棒（例如牙签）将其清除。
- 将捣泥浆以逆时针方向旋转组装。

提示：

- 如需清除剩余食物，请使用刮刀或塑料勺子。请勿碰撞到坚硬的边缘！
- 加工某些食材时，例如胡萝卜和紫甘蓝可能导致塑料零件变色，使用几滴食用油即可清除这类变色。

应用实例

土豆泥

- 1 斤煮熟的土豆
- 0.15 升温牛奶
- 50 克软黄油
- 将配料倒入合适的容器内，并用捣泥器加工约 1 分钟。
- 最后添加盐、胡椒、肉豆蔻，并视个人口味添加少许肉桂。

保留隨時更改資料的權利。

安全须知

本附件需与手持式搅拌棒 MSM6... 搭配使用。

请注意手持式搅拌棒的使用说明书。本附件仅适用本说明书中所述的应用。

⚠ 锋利的刀片 / 旋转驱动器可能造成受伤的危险!

只有多功能切碎器完成组装之后，才能使用！切勿将手伸到多功能切碎器刀片中。仅能握住多功能切碎器刀片的塑料把手。切勿赤手清洁刀片。请使用刷子将其清洁干净。

⚠ 烫伤危险!

加工热牛奶时，请使用一个高窄型搅拌容器，否则，热牛奶可能产生飞溅，并造成烫伤的危险。

⚠ 注意!

只有在主机处于静止状态下，才可安装并取下附件。切勿在多功能切碎器中使用手持式搅拌棒 / 搅拌头。多功能切碎器不适用于微波炉。请勿将多功能切碎器的辅助盖浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

切勿在没有装上传动头的情况下，将打蛋器或捣泥器安装在主机上。请勿将传动头浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

切勿在直接加热的煮锅内使用捣泥器。请勿将捣泥器碰撞到坚硬的边缘（锅、碗）。

机器或附件上的符号说明



取下 / 锁定捣泥浆（逆时针方向锁定）的指示说明。

请务必于使用本机器前仔细阅读本说明书，以便了解重要的安全须知和操作说明。请妥善保管使用说明书。机器转让给第三方使用时，请将本说明书一并转让。

多功能切碎器

请将图示页摊开。

→ 图 A

- 1 多功能切碎器
- 2 刀片
- 3 辅助盖
- 4 盖子

可向客户服务订购多用途研磨器（订购号：657247）。

操作方法

⚠ 锋利的刀片可能造成受伤的危险!

只有多功能切碎器完成组装之后，才能使用！切勿将手伸到多功能切碎器刀片中。仅能握住多功能切碎器刀片的塑料把手。请勿赤手触碰搅拌刀片。请使用刷子将其清洁干净。

多功能切碎器适用于将肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜、坚果及杏仁切碎。

拥有多功能切碎器，您即可使用本机器的全套功能制备蜂蜜面包涂酱（请遵照食谱说明，参见图 C）。

请务必注意表格（图 C）中的最大加工量。

小心!

将肉类切碎之前，请先剔除其软骨、骨头及肌腱。多功能切碎器不可用于切碎非常硬的食材（咖啡豆、萝卜、肉豆蔻），也不可用于切碎冷冻食材（例如水果等）。

→ 图 B

- 将多功能切碎器放置并固定在平整且干净的流理台上。
- 装入刀片。
- 填充食物。

注意!

务必将刀片正确安装到多功能切碎器上，使辅助盖能正确到位（图 B-3）。

- 将辅助盖装在多功能切碎器上，并按顺时针方向旋转，直到听到辅助盖卡入的声音为止。
- 将主机安装在辅助盖上，并卡入到位。
- 将电源插头插上。
- 用手分别握住主机和多功能切碎器，然后开机（涡轮加速功能）。
- 食材加工完毕后，放开启动按钮。

本机器在使用后

- 拔出电源插头。
- 按压释放按钮，并从辅助盖上取下主机。
- 按逆时针方向转动辅助盖，并将其从多功能切碎器上取下。
- 握住刀片的塑料把手将其取出。
- 将盖子盖在多功能切碎器上，以保存加工过的食材。

清洁**注意!**

请勿将多功能切碎器的辅助盖浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。辅助盖仅可使用湿布擦拭。

可将多用途研磨器和刀片放入洗碗机洗涤。

打蛋器

请将图示页摊开。

→ 图 A

5 打蛋器专用传动头

6 打蛋器

可向客户服务另行选购打蛋器（订购号 657379）。

操作方法

打蛋器适用于搅打奶油、蛋清，并可分别制备热牛奶（最高温度为 70°C）和冷牛奶（最高温为 8°C）的奶泡，也适用于制备酱汁和餐后甜点。

⚠ 烫伤危险!

加工热牛奶时，请使用一个高窄型搅拌容器，否则，热牛奶可能产生飞溅，并造成烫伤的危险。

→ 图 D

- 将食物填充到搅拌杯中。
- 将传动头安装在主机上，并卡入到位。
- 将打蛋器安装在传动头上，并卡入到位。

注意!

切勿在没有装上传动头的情况下，将打蛋器安装在主机上（图 D-3）。

- 将电源插头插上。
- 将调速旋钮（若有）调至所需的旋转速度（建议使用高转速）。
- 请用手分别握住主机和搅拌杯，并按压所需的启动按钮。
- 食材加工完毕后，放开启动按钮。

本机器在使用后

- 拔出电源插头。
- 按压释放按钮，并从传动头上取下主机。
- 再从传动头上取下打蛋器。

清洁**注意!**

请勿将传动头浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。传动头仅可使用湿布擦拭。

打蛋器可放入洗碗机洗涤。

捣泥器

请将图示页摊开。

→ 图 A

7 捣泥器传动头

8 捣泥器

9 捣泥浆

操作方法

捣泥器适合加工煮熟的土豆，并将其他合适的食材（如煮熟的豆类、煮熟的水果和蔬菜）制成泥。

注意！

捣泥器损坏的危险。

- 切勿在直接加热的煮锅内使用捣泥器。
- 请勿将捣泥器碰撞到坚硬的边缘（锅、碗）。
- 请勿加工坚硬或未煮熟的配料，例如咖啡豆、巧克力。
- 务必加工煮熟的配料。
- 大块配料（例如土豆）应先行切成小块。

→ 图 B

- 将煮熟的食材倒入一个合适的容器中。该容器应最多只能装满三分之二！
- 将传动头安装在主机上，并卡入到位。
- 将捣泥器插入传动头中，并以顺时针方向旋转固定。将捣泥器放入欲加工的食材中。
- 用手固定住主机和容器，然后开机（脉冲速度）。
- 将捣泥器上下移动，直至泥状食材达到所需的浓度为止。
- 食材加工完毕后，放开启动按钮。

本机器在使用后

- 拔出电源插头。
- 按压释放按钮，并从传动头上取下主机。
- 将捣泥器从传动头上以逆时针方向旋转取下。

清洁

注意！

请勿将传动头浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 传动头仅可使用湿布擦拭。
- 使用完捣泥器后，请立即清洗，如此表面上才不会有变干的残留物。请在一个合适的容器中添加少量温水和洗碗精。将捣泥器浸入水中并开机约 10 秒钟。
- 传动头仍固定在捣泥器上时，可轻易地将捣泥浆松开（顺时针方向旋转）。
- 捣泥器和捣泥浆可以放入洗碗机洗涤。
- 清洁完捣泥浆后，务必检查锁定孔是否有残留物。必要时，请用木棒（例如牙签）将其清除。
- 将捣泥浆以逆时针方向旋转组装。

提示：

- 如需清除剩余食物，请使用刮刀或塑料勺子。请勿碰撞到坚硬的边缘！
- 加工某些食材时，例如胡萝卜和紫甘蓝可能导致塑料零件变色，使用几滴食用油即可清除这类变色。

应用实例

土豆泥

- 1 斤煮熟的土豆
- 0.15 升温牛奶
- 50 克软黄油
- 将配料倒入合适的容器内，并用捣泥器加工约 1 分钟。
- 最后添加盐、胡椒、肉豆蔻，并视个人口味添加少许肉桂。

保留随时更改的权利。

تنبيه هام!

خطر حدوث أضرار بأداة الهرس.

- نظف شفة التوصيل فقط بفرطه مبللة.
- من الأفضل تنظيف أداة الهرس على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب.
- يتم وضع ماء فاتر مع مادة تنظيف في وعاء مناسب. يتم غمس أداة الهرس في الماء ويتم تشغيل الجهاز لمدة قدرها حوالي 10 ثوان.
- يمكن فك جناح الهرس وإخراجه بسهولة (بالإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة)، وذلك عندما تكون رأس مجموعة التروس ما زالت مثبتة في أداة الهرس.
- يمكن تنظيف أداة الهرس وجناح الهرس بغسلهما في غسالة الأطباق.
- بعد الانتهاء من تنظيف جناح الهرس يجب حتما التأكد من عدم وجود أي مخلفات في فتحة تأمين الإغلاق. عند اللزوم يتم إزالة المخلفات باستخدام عود خشبي (على سبيل المثال عود أسنان).
- تركيب الأجزاء مع بعضها يتم القيام به من خلال إدارة جناح الهرس في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إدخال أداة الهرس في رأس مجموعة التروس وتثبيتها بلفها في اتجاه عقارب الساعة. يتم إدخال أداة الهرس في الطعام المطلوب معالجته.
- يتم الإمسك بالجهاز الأساسي والوعاء بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- يتم تحريك أداة الهرس صعودًا ونزولًا باستمرار حتى يصل الهرس إلى الكثافة المطلوبة.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

الصورة E

- يتم تعبئة المواد الغذائية المسلوقة في وعاء مناسب. يجب ألا يكون الوعاء ممتلئًا بما يزيد عن مقدار الثلثين بحد أقصى!
- يتم وضع رأس مجموعة التروس على الجهاز الأساسي مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال أداة الهرس في رأس مجموعة التروس وتثبيتها بلفها في اتجاه عقارب الساعة. يتم إدخال أداة الهرس في الطعام المطلوب معالجته.
- يتم الإمسك بالجهاز الأساسي والوعاء بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- يتم تحريك أداة الهرس صعودًا ونزولًا باستمرار حتى يصل الهرس إلى الكثافة المطلوبة.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

نصائح:

- لإزالة بقايا الأطعمة يتم استخدام كاشطة عجين أو ملعقة بلاستيكية. يحظر مطلقًا الطرق أو الصدم على حافة صلبة!
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

مثال تطبيقي للاستخدام**هرس البطاطس (البطاطا)**

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جم زبدة لينة
- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة تقريبًا.
- لإضفاء اللمسة الختامية تتم إضافة ملح، فلفل أسود، مسحوق جوز طيب، وعلى حسب الرغبة قليلا من القرفة.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- اخلع أداة الهرس من رأس مجموعة التروس بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

التنظيف**تنبيه هام!**

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جارٍ أو في غسالة الأواني.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

التنظيف

تنبيه هام!

يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (الصورة 3-D).

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (إن وُجد) يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جار أو غسالة الأواني. نظف غطاء التشغيل باستخدام قوطة مبللة فقط.

القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين يمكن أن يتم تنظيفهما في غسالة الأواني.

مضرب البيض

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

5 شفة توصيل لمضرب البيض

6 مضرب البيض

- ### بعد الانتهاء من العمل
- انزع القابس الكهربائي.
 - يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
 - يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

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

التنظيف

تنبيه هام!

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جار أو في غسالة الأواني. نظف شفة التوصيل فقط بقوطة مبللة.

مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.

استخدام الجهاز

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

⚠ خطر الإصابة باكتوءات!

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 D

أداة الهرس

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

7 رأس مجموعة التروس الخاصة بأداة الهرس

8 أداة الهرس

9 جناح الهرس

استخدام الجهاز

أداة الهرس مناسبة لمعالجة البطاطس المطهوه وإعداد هريس من أطعمة أخرى مناسبة (مثل البقوليات المسلوقة والخضار والفاكهة المسلوقة).

- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- 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.

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

← الصورة B

- توضع القطاعة متنوعة الاستخدام على سطح مستو ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- قم بتركيب السكين.
- ضع المواد الغذائية فيه.

تنبيه هام!

السكين يلزم أن يكون مستقراً في وضع مستقيم تماماً في القطاعة متنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-B).

- تم وضع غطاء التشغيل على القطاعة متنوعة 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.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل

- انزع القابس 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 متنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبس البلاستيكي.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها فضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. من فضلك حافظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

القطاعة متنوعة الاستخدام

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين

3 غطاء واقٍ للتشغيل

4 غطاء

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657247).

استخدام الجهاز

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

يجب عدم استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكاكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز. عند استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتقال من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، انظر الصورة C).

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الأعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة C).

احترس!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

إرشادات الأمان

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

يجب عدم استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. لا تنظف السكين أبدًا بأيدي عارية. استخدم الفرشاة.


⚠️ خطر الإصابة باكتوءات!


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.

⚠️ هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفًا تمامًا عن العمل. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة متنوعة الاستخدام. القطاعة متنوعة الاستخدام غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو غسله الأواني. يحظر مطلقًا تركيب مضرب البيض أو أداة الهرس في الجهاز الأساسي بدون رأس مجموعة التروس. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جارٍ أو في غسله الأواني. يحظر مطلقًا استخدام أداة الهرس في إناء موجود فوق مصدر سخونة مباشرة. لا تشغل أداة الهرس على حواف صلبة (القدر، الصحن).

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

إرشادات بشأن إخراج/تأمين غلق جناح الهرس (تأمين الغلق بالإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة) 

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

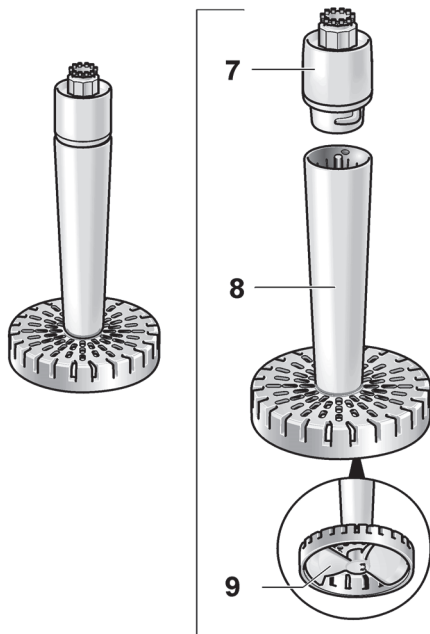
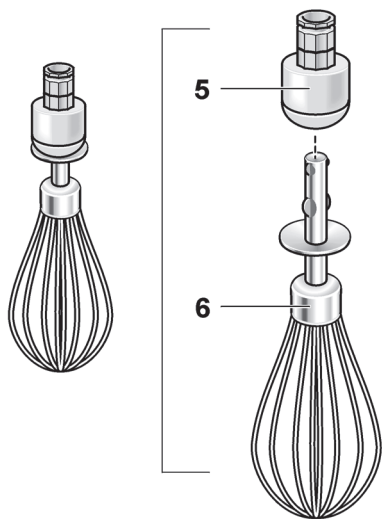
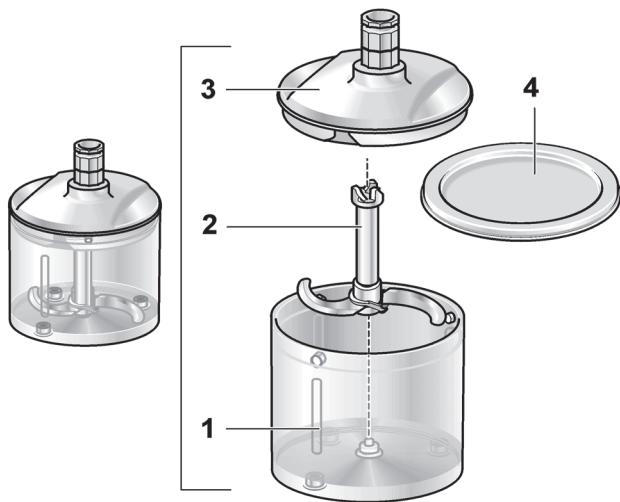
www.bosch-home.com

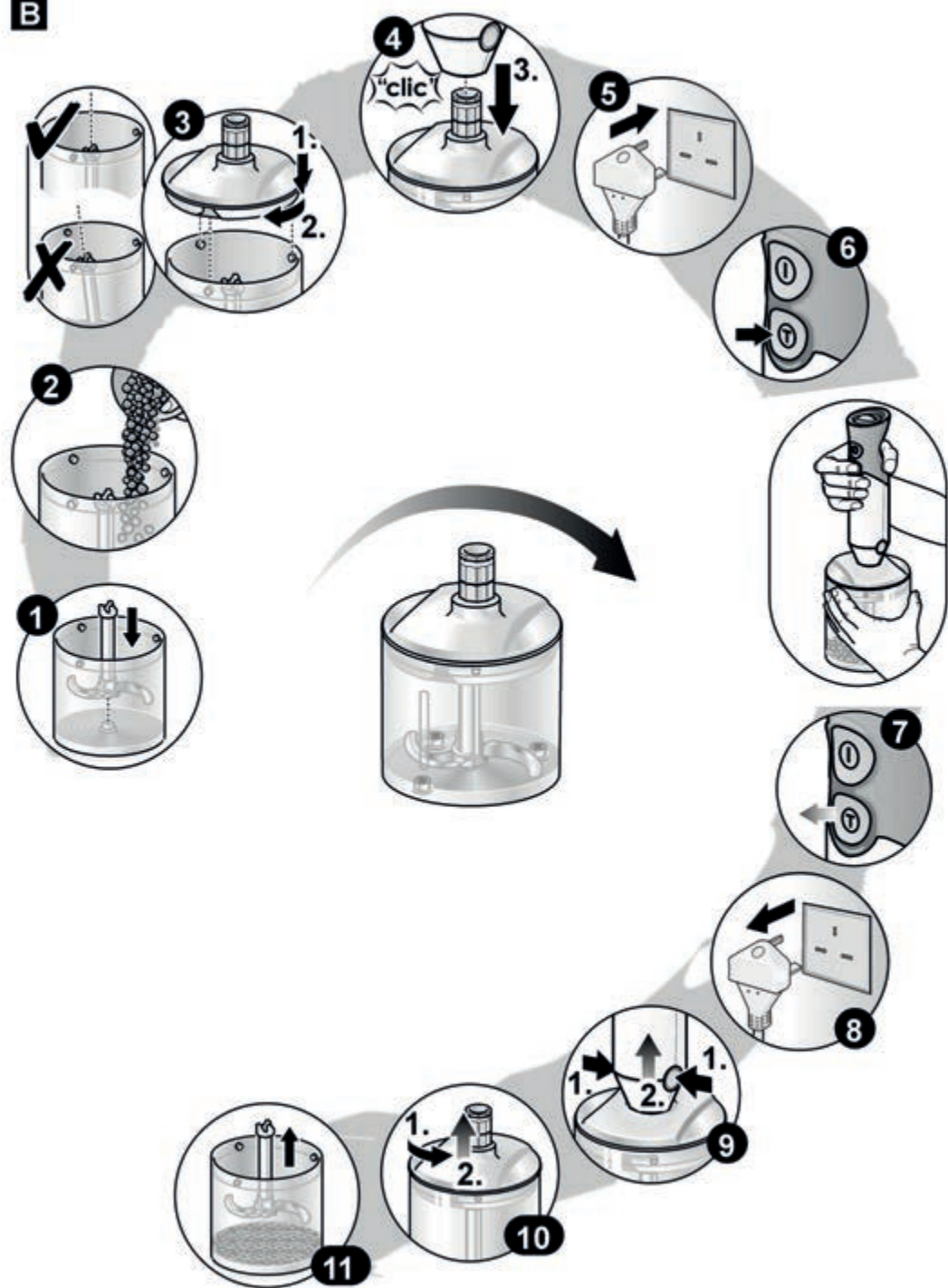


8001063890

970327

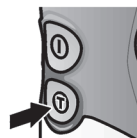
A



B

C

MAX



100 g

10–20 s



150 g

5 s



100 g

10 s



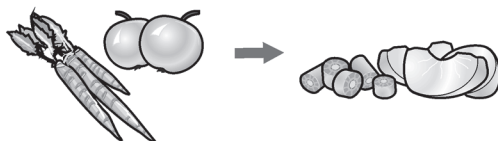
15 g

20–30 s



20 x

15 s



100 g

15 s



100 g

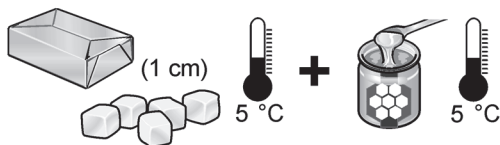
20 s



100 g

30–40 s

CNHR24



50 g + 90 g

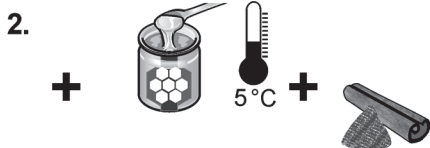
5 s

**CNHR25
CNHR26**



10 g

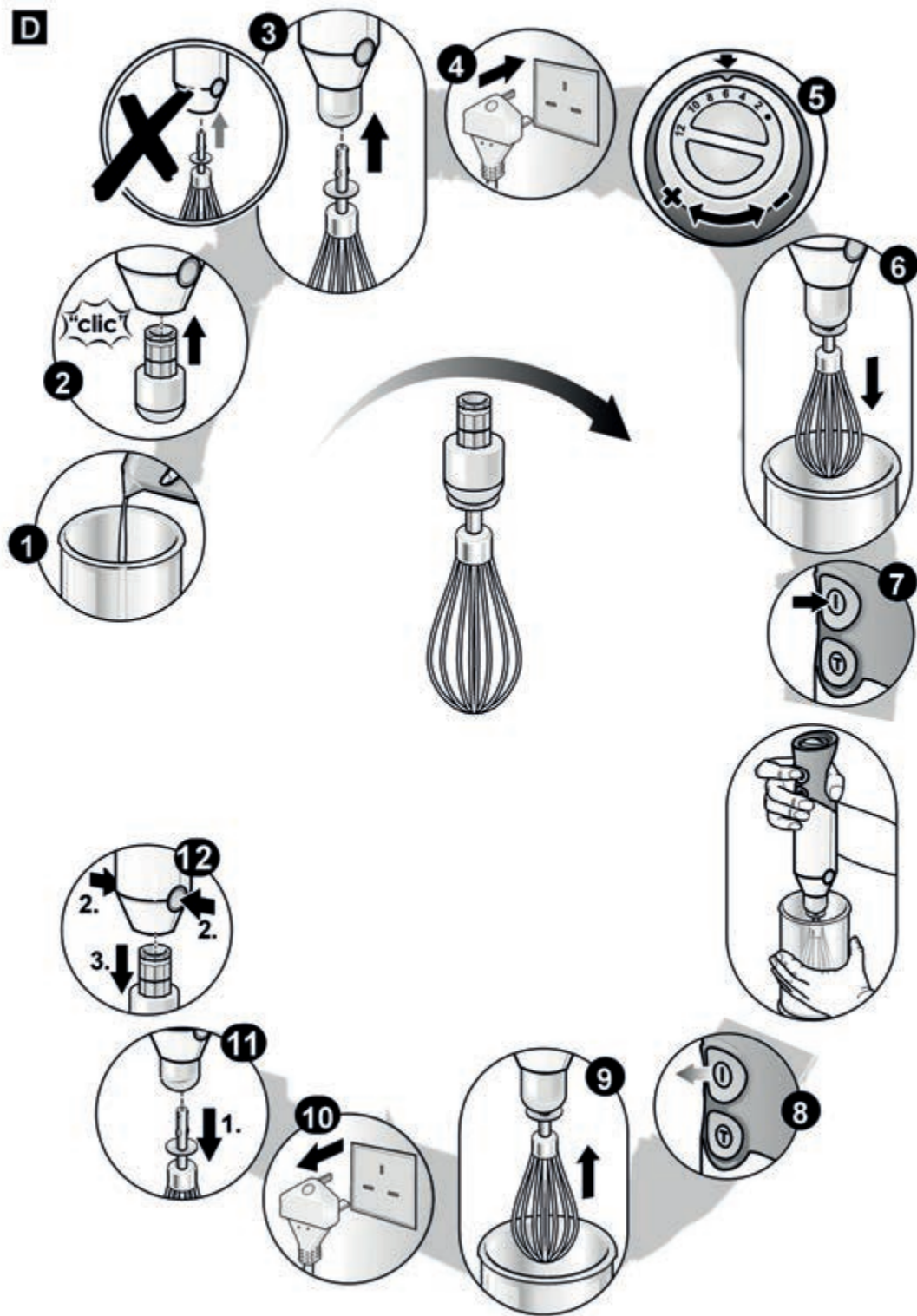
30 s



120 g

1 g

5 s

D

E