



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



MSM1...GB
MSM2...GB



BOSCH

en Instruction manual
ms Arahan pengendalian
zf 使用説明書
zh 使用说明书
ar إرشادات الاستخدام

| | | |
|-----------|---------------|----|
| en | English | 3 |
| ms | Bahasa Melayu | 5 |
| zf | 繁體中文 | 8 |
| zh | 简体中文 | 10 |
| ar | العربية | 14 |



Safety instructions

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

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

Important!

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

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

Universal cutter

→ Fig. **A**

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

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

Operation

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

Warning!

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

→ **Fig. 3**

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

Warning!

The blade must be positioned evenly in the universal cutter.

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

**After using the appliance/
cleaning****Warning!**

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

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

Whisk→ **Fig. 4****5 Gear attachment****6 Whisk**

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

Important!

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

Operation

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

→ **Fig. 5**

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

**After using the appliance/
cleaning****Warning!**

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

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

Changes reserved.

Arahan keselamatan

Aksesori ini direka khas untuk pengadun tangan MSM1..../MSM2..... Beri perhatian terhadap arahan pengendalian pengadun tangan.

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

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

Penting!

Pasang dan tanggal aksesori hanya apabila perkakas berhenti sepenuhnya.

Jangan sesekali mengendalikan pengadun tangan/tapak pengadun di dalam pemotong kecil universal. Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro.

Pasang dan tanggal lekapan pemotong kecil universal hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya. 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 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.

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian peralatan ini. Sila simpan arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan pengendalian sekali.

Disebabkan oleh model yang berbeza, tidak kesemua bahagian aksesori terdapat di dalam set anda. Ini juga boleh didapati secara berasingan daripada khidmat pelanggan.

Pemotong kecil universal

→ **Rajah A**

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

Jika pemotong kecil universal tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 12009171).

Dengan pemotong kecil universal anda perlu menggunakan kuasa perkakas sepenuhnya, apabila mendapat tetapan resepi. → **Rajah B**

Mengendalikan

Untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kekacang, badam. Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum dalam jadual. → **Rajah D**

Perhatian!

- 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 E

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

Perhatian!

Bilah mesti berkedudukan lurus di dalam pemotong kecil universal.

- Masukkan bahan makanan.
- Letakkan lekapan di atas pemotong kecil universal dan pusingkan mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
- Letakkan unit asas di atas lekapan dan pusing mengikut arah pusingan jam.
- Pasangkan plag.
- Pegang unit asas dan pemotong kecil universal dengan kejam dan hidupkan perkakas.
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.
- Pasang tudung di atas pemotong kecil universal untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

Selepas menggunakan perkakas/ membersihkan

Perhatian!

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

- Tanggalkan unit asas daripada lekapan.
- Pusingkan lekapan mengikut arah lawan pusingan jam dan tanggalkan daripada pemotong kecil universal.
- Pegang bilah pada pemegang plastik dan keluarkan.
- Pemotong kecil universal dan pisau adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.
- Bilas lekapan dengan kain lembap.

Pemukul telur

→ Rajah A

- 5 Lekapan gear
- 6 Pemukul telur

Jika pemukul telur tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. pesanan: 00750665).

Penting!

Pasang / tanggal lekapan gear dengan pemukul telur hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya.

Mengendalikan

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.

Perhatian!

Jangan sesekali memasang pemukul pada unit asas tanpa lekapan gear.

→ Rajah 6

- Letakkan lekapan gear di atas unit asas dan pusingkan mengikut arah lawan pusingan jam.
- Tolak pemukul telur masuk ke dalam lekapan gear sehingga berbunyi klik.
- Masukkan bahan makanan di dalam bekas adunan.
- Pegang unit asas dan bekas adunan dengan kejam dan tekan butang menghidupkan.
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

**Selepas menggunakan perkakas/
membersihkan****Perhatian!**

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

- Tanggalkan unit asas daripada lekapan gear.
- Tanggalkan pemukul telur daripada lekapan gear.
- Pemukul telur boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, lekapan gear dibilas dengan kain lembap.

Kemungkinan terdapat perubahan.

安全須知

本配件需與手持式攪拌棒 MSM1..../MSM2.... 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。

⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險!

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。請勿赤手觸碰多功能切碎器刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。只有多功能切碎機完成組裝之後，才能使用!

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。

只有在本機處於靜止狀態下，才可安裝並取下多功能切碎器。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件的情況下，將打蛋器安裝在主機上。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。

使用多功能切碎器前，請仔細閱讀本使用說明書，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。

由於有各種不同的機型規格，有可能在您購買的整組產品內未包含所有配件。您可以向客戶服務另行選購這些未包含的配件。

多功能切碎器

→ 圖 A

- 1 多功能切碎器
- 2 刀片
- 3 輔助蓋
- 4 蓋子

若供貨清單內未包含多功能切碎器，請向客戶服務另行選購(訂購號12009171)。

擁有多功能切碎器，您即可使用本機的全套功能(請遵照食譜說明)。→ 圖 D

操作方法

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。請務必注意表格中的最大處理量。→ 圖 D

注意!

- 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。

注意!

務必將刀片正確安裝到多功能切碎器上。

- 添加食材。
- 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。
- 將主機安裝到輔助蓋上，並按順時針方向轉動。
- 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。
- 食材處理完後，放開啟動按鈕。
- 將蓋子蓋在多功能切碎器上，以保存處理過的食材。

本機在使用后 / 清洁

注意!

請勿將多功能切碎器的輔助蓋浸泡在水中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

- 將主機從輔助蓋上取下。
- 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。
- 可將多功能切碎器和刀片放入洗碗機洗滌。
- 輔助蓋僅可使用濕布擦拭。

打蛋器

→ 圖 A

5 傳動件

6 打蛋器

若供貨清單內未包含打蛋器,請向客戶服務另行選購(訂購號 00750665)。

重要!

只有在機器處於靜止狀態下,才可安裝並取下傳動件與打蛋器。

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(最高溫度為 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。

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 B

- 將傳動件安裝到主機上,並按逆時針方向轉動。
- 將打蛋器安裝在傳動件上,並卡入到位。
- 將食材添加到攪拌杯中。
- 請用手分別握住主機和多功能切碎器,並按下啟動按鈕。
- 食材處理完後,放開啟動按鈕。

本機在使用后 / 清洁

注意!

請勿將傳動件浸泡在水中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

- 從傳動件上取下主機。
- 再從傳動件上取下打蛋器。
- 可將打蛋器放入洗碗機洗滌,傳動件僅可使用濕布擦拭。

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 MSM1..../MSM2....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。

⚠ 锋利的刀片可能造成受伤的危险!

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。请勿赤手触碰多功能切碎器刀片。请使用刷子将其清洗干净。只有多功能切碎器完成组装之后,才能使用!

重要!

只有在机器处于静止状态下,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。

只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下多功能切碎器。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。

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。

由于有各种不同的机型规格,有可能在您购买的整组产品内未包含所有的附件。您可以向客户服务另行选购这些未包含的附件。

多功能切碎器

→ 图 A

- 1 多功能切碎器
- 2 刀片
- 3 辅助盖
- 4 盖子

若供货清单内未包含多功能切碎器,请向客户服务另行选购(订购号 12009171)。

拥有多功能切碎器,您即可使用本机器的全套功能(请遵照食谱说明)。→ **图 B**

操作方法

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。请务必注意表格中的最大加工量。→ **图 D**

注意!

- 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。

注意!

务必将刀片正确安装到多功能切碎器上。

- 填充食物。
- 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。
- 将主机安装到辅助盖上,并按顺时针方向转动。
- 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。
- 食材加工完毕后,放开启动按钮。
- 将盖子盖在多功能切碎器上,以保存加工过的食材。

本机器在使用后 / 清洁

注意!

请勿将多功能切碎器的辅助盖浸泡在水中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 将主机从辅助盖上取下。
- 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。
- 可将多功能切碎器和刀片放入洗碗机洗涤。
- 辅助盖仅可使用湿布擦拭。

打蛋器

→ 图 A

5 传动头

6 打蛋器

若供货清单内未包含打蛋器,请向客户服务另行选购(订购号00750665)。

重要!

只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下传动头与打蛋器。

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(最高温度为 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。

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 B

- 将传动头安装到主机上,并按逆时针方向转动。
- 将打蛋器安装在传动头上,并卡入到位。
- 将食物填充到搅拌杯中。
- 请用手分别握住主机和多功能切碎器,并按下启动按钮。
- 食材加工完毕后,放开启动按钮。

本机器在使用后 / 清洁

注意!

请勿将多功能切碎器的辅助盖浸泡在水中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 从传动头上取下主机。
- 再从传动头上取下打蛋器。
- 可将打蛋器放入洗碗机洗涤,传动头仅可使用湿布擦拭。

保留随时更改的权利。

← الصورة 6

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

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

تنبيه هام!

- لا تغمر رأس مجموعة التروس في الماء مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- أخرج الجهاز الأساسي من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.
- يمكن تنظيف المضرب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

استخدام الجهاز

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

تنبيه هام!

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

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

← الصورة B

- توضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوٍ ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- قم بتركيب السكين.

تنبيه هام!

السكين يجب أن تكون مستقرة في وضع قائم في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

- ضع المواد الغذائية فيه.
- تم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- ضع الجهاز الأساسي على الجزء العلوي وقم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف**تنبيه هام!**

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

مضرِب البيض**← الصورة A**

5 شفة توصيل

6 مضرِب البيض

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

هام!

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

استخدام الجهاز

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

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

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

تنبيه هام!

يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرِب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

تعليمات الأمان

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط MSM1..../MSM2.... . يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

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

هام!

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

القطاعة المتنوعة الاستخدام

← الصورة A

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


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

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز عند الالتزام

← الصورة D

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

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

 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

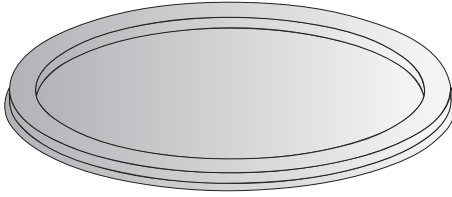


8001033774

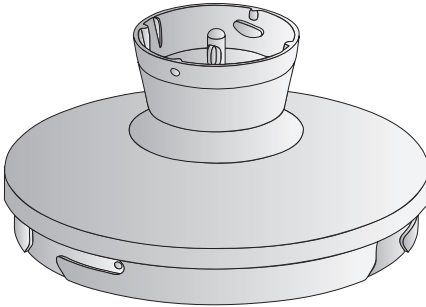
960229

A

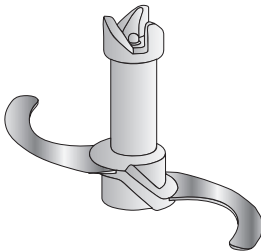
4



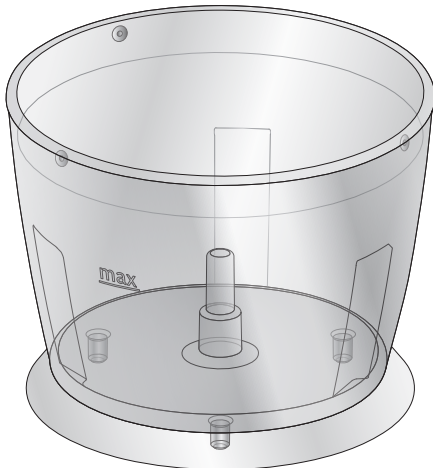
3



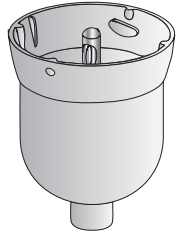
2



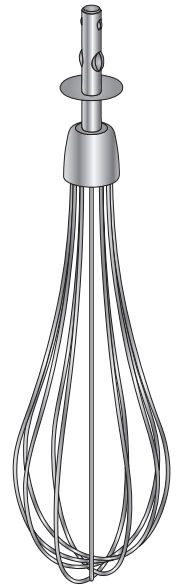
1



5

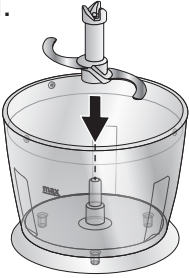


6

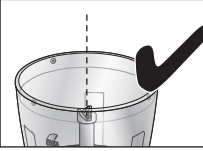
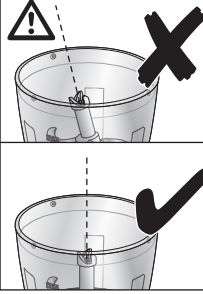
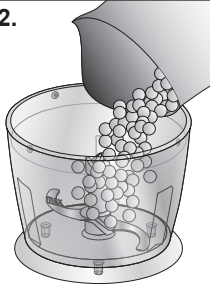


B

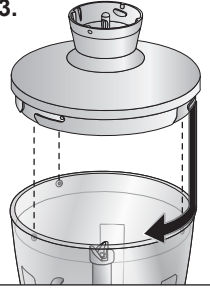
1.



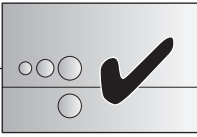
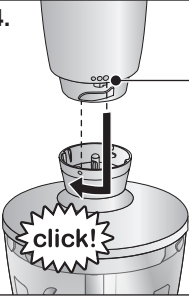
2.



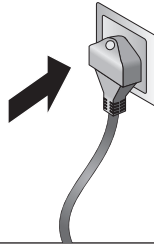
3.



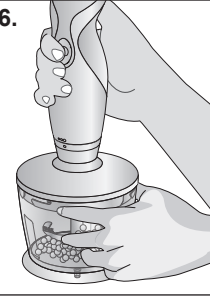
4.



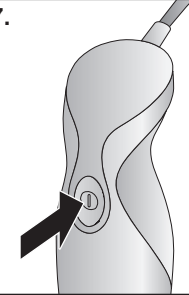
5.



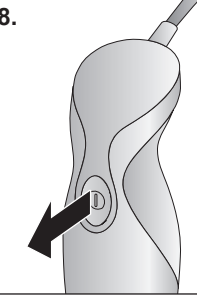
6.



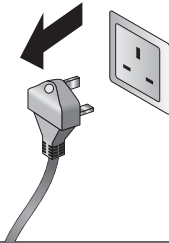
7.



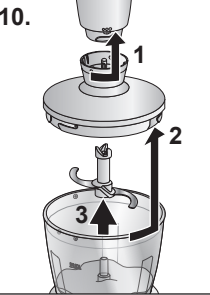
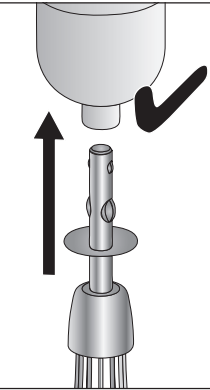
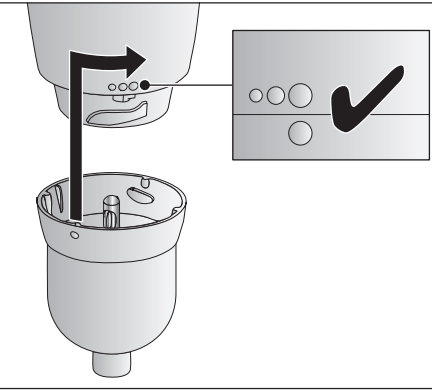
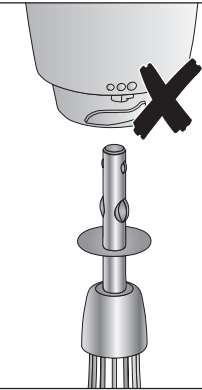
8.





















9.



10.

**C**

| D | | | |
|----------------|---|--|---|
| |  |  |  |
| |  | 100 g | 10-20 s |
| |  | 150 g | 5 s |
| |  | 100 g | 10 s |
| |  | 15 g | 20-30 s |
| |  | 20 x  | 15 s |
| |  | 100 g | 15 s |
| |  | 100 g | 20 s |
| |  | 100 g | 30-40 s |
| CNHR12C | 1.  | 10 g | 30 s |
| | 2. +  5°C +  | 100 g | 5 s |
| CNHR15 | 1.  | 10 g | 30 s |
| | 2. +  5°C +  | 130 g | 5 s |