



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Ergo**Mixx** Style

MSM6S...GB

[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	3
[ms]	Arahan pengendalian	Aksesori (Pengadun tangan)	7
[zf]	使用説明書	配件 (手提攪拌棒)	12
[zh]	使用说明书	附件 (手持式搅拌棒)	16
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	23

Intended use

**This accessory is designed for the hand blender MSM6S....
Follow the operating instructions for the hand blender.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

Universal blade: For mincing, pureeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

Cutting attachments: For shredding, grating and cutting food. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety tips

Risk of injury

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Do not touch the blades of the universal cutter with bare hands. To insert and remove the universal blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutter attachments. Take hold of them by the edge only! Note the shape and location when inserting in the carrier disc. Clean with a brush.
- Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- When working with the multifunction accessory, the base unit should be switched on only when the gear attachment has been fitted and is screwed on tight.

Caution!

- Never immerse the gear attachment in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher.
- The container is not microwave-safe.
- Always observe the maximum filling level.
- Check that there are no foreign objects in the feed chute or container. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or container.
- Never use the hand blender (blender foot) in the container.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “Cleaning and maintenance” see page 6

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Container

- a Support for universal blade / carrier disc
- b Fixing points for gear attachment ●

2 Universal blade

3 Gear attachment

- a Feed chute
- b Marking ▼
- c Drive shaft

4 Pusher

5 Cutting attachments

- a Slicing insert – coarse
- b Slicing insert – fine
- c Shredding insert
- d Grating insert

6 Carrier disc

- a Recessed grips

Before using the appliance for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!





Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. 

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 6

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Marking on gear attachment. When fitting onto container, align marking with fixing point.


Multifunction accessory

The multifunction accessory can be used with the universal blade or cutting attachments.

Caution!

- Multifunction accessory must be completely assembled before use!
- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (fruit, etc.).

Recommended speeds

4-8	Slicing inserts
8-12	Shredding and grating insert
	Universal blade

Universal blade

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

Use

Always observe the maximum quantities and processing times. → **Table F**

⚠ Risk of injury!

- Do not touch the blades of the universal cutter with bare hands. Grasp the universal blade by the plastic only.
- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

→ **Fig. G**

1. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Insert universal blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container (▼) and rotate anticlockwise until it clicks into position. Insert the pusher in the feed chute.

Note: If fitting the lid is a bit stiff, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit and multifunction accessory. Press the Turbo button (Ⓣ). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Process the food with the universal blade.
8. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment clockwise and remove.
11. Take out the blade.
12. Empty the container.

- Clean all parts immediately after use. → “*Cleaning and maintenance*” see page 6

Add the extra ingredients:

- Release the button. Wait until the appliance comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Replace the pusher and continue working.

Cutting attachments

Slicing insert – coarse

For cutting fruit and vegetables into thick slices (e.g. for potatoes au gratin or fried potatoes, for cutting carrots and cucumber).

Slicing insert – fine

For cutting fruit and vegetables into thin slices (e.g. for cucumber salad or potatoes and carrots for vegetable crisps).

Shredding insert

For shredding cheese, apples and carrots for raw food salads.

Grating insert

For grating potatoes for dumplings or potato pancakes. For grating carrots.

Use

⚠ Risk of injury!

- Never grasp the sharp blades or edges of the cutter attachments. Grip attachments by the plastic part only.
- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

Always observe the maximum quantities and processing times. → **Table F**

Caution!

Finish processing and empty the container before the processed food reaches the underside of the carrier disc.

Important: Note the shape and location of the inserts when inserting in the carrier disc (→ **Fig. B**). Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

Notes:

- The inserts should not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).
- The inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

→ **Fig. D**

1. Fit the desired insert into the carrier disc.
2. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Grasp the carrier disc by the recessed grips and insert.
3. Place the gear attachment on the container (▼) and rotate anticlockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Set the desired speed with the speed control. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit. Press the On button (Ⓚ). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Add the food to be processed to the feed chute. Cut up very large pieces beforehand. Only use the pusher provided to add food.
8. Release the button once processing is finished or the processed food reaches the underside of the carrier disc. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment clockwise and remove.
11. Grasp the carrier disc by the recessed grips and remove.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use. → “Cleaning and maintenance” see page 6

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter / cutting attachment with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the gear attachment in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Please note:

- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

In **Fig. E** you will find a summary of how to clean the individual parts.

- Wipe the gear attachment with a soft, damp cloth and dry off.
- Turn over the carrier disc to press out the inserts (→ **Fig. B**).
- The container, universal blade, carrier disc and cutting attachments are dishwasher-safe.

Subject to change without notice.

Pengendalian mengikut peraturan

Aksesori ini direka khas untuk pengadun tangan MSM6S.... Beri perhatian terhadap arahan pengendalian pengadun tangan.

Jangan gunakan alat ini untuk peranti lain. Gunakan bahagian berkenaan sahaja.

Aksesori ini sesuai bergantung kepada pemasangan bagi tujuan berikut:

Bilah universal: Untuk mencincang, memurikan, mencampur, menguli, menghancurkan, dan untuk membuat sos serta minuman campuran.

Pemasangan pemotong kecil: Untuk memarut, mengisar dan memotong makanan.

Untuk memproses makanan, mestilah bebas daripada bahagian keras (cth. tulang). Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Arahan keselamatan

Risiko kecederaan

- Jangan sesekali mencapai ke dalam syaf pengisi. Gunakan penolak yang disediakan sahaja!
- Jangan sentuh bilah pisau universal dengan tangan yang terdedah. Untuk memasukkan dan menanggalkan bilah pisau universal ini hanya sentuh bahagian plastik. Untuk membersihkannya, gunakan berus.
- Jangan sesekali menyentuh bilah pisau dan pinggir pemasangan pemotong kecil yang tajam. Pegang pemasangan pada pinggirnya sahaja. Beri perhatian pada bentuk dan keadaan pemasangan ke dalam cakera pembawa. Untuk membersihkannya, gunakan berus.
- Pegang cakera pembawa hanya pada pemegang berlekuk yang disediakan.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Gunakan aksesori dalam kedudukan kerja yang sesuai. Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.
- Apabila beroperasi dengan aksesori pelbagai fungsi, unit asas hanya boleh dihidupkan dengan lekapan gear yang telah dipasang dan dipusing ketat.

Perhatian!

- Jangan sesekali meredam lekapan gear ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkan menggunakan pembasuh pinggan mangkuk.
- Bekas tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro.

- Sentiasa patuh dengan tahap pengisian maksimum.
- Pastikan bahawa tiada objek asing dalam corong atau dalam bekas. Jangan kendalikan objek (contohnya pisau, sudu) memegang corong atau bekas.
- Jangan sesekali mengendalikan pengadun tangan (tapak pengadun) di dalam bekas.

Penting!

Bersihkan aksesori selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya secara menyeluruh. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ **Rajah**


- 1 Bekas**
 - a Adapter untuk bilah universal / cakera pembawa
 - b Poin pemasangan lekapan gear ●
- 2 Pisau universal**
- 3 Lekapan gear**
 - a Syaf pengisi
 - b Tanda ▼
 - c Gandar pemacu
- 4 Penolak**
- 5 Aksesori pemotong kecil**
 - a Aksesori pemotong – kasar
 - b Aksesori pemotong – halus
 - c Aksesori memarut
 - d Aksesori mengisar
- 6 Cakera pemegang**
 - a Pemegang berlekuk

Sebelum penggunaan kali pertama





Sebelum aksesori baru boleh digunakan, ia mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diuji.

Perhatian!

Jangan kendalikan aksesori yang rosak!

- Keluarkan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang sebarang bahan bungkusan.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian dan untuk kerosakan yang boleh dilihat. → **Rajah **
- Sebelum penggunaan pertama, basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*

Simbol dan penanda

Simbol	Maksud
	Peringatan! Alat berputar. Jangan capai ke dalam syaf pengisi.
	Tidak sesuai untuk pembasuh pinggan mangkuk.
	Jangan sesekali ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan.
	Tanda pada lekapan gear. Untuk memasang di atas bekas, laraskan tanda pada satu poin pemasangan.

Aksesori multi fungsi

Aksesori multi fungsi boleh digunakan bersama bilah universal atau aksesori pemotong kecil.

Perhatian!

- Gunakan aksesori multi fungsi dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja!
- Sebelum memotong kecil daging, tanggalkan tulang rawan, tulang dan urat tendon.
- Aksesori multi fungsi tidak sesuai untuk memotong kecil bahan yang terlalu keras (biji kopi, lobak, buah pala) dan bahan sejuk beku (buah-buahan dan yang seumpamanya).

Had kelajuan - cadangan

4-8	Aksesori pemotong
8-12	Aksesori memarut dan mengisar
Ⓣ	Pisau universal

Pisau universal

Untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kacang, badam.

Pengunaan

Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum masa pemprosesan.

→ Jadual


Risiko kecederaan!

- Jangan sentuh bilah pisau universal dengan tangan yang terdedah. Pisau universal hanya mempunyai pemegang plastik sahaja.
- Jangan sesekali mencapai ke dalam syaf pengisi. Hanya gunakan penolak yang dibekalkan untuk penyuaapan bebas.


→ Rajah

1. Letakkan bekas di atas permukaan kerja yang stabil, rata dan bersih. Pasang pisau universal.

Penting: Bilah mesti berkedudukan lurus di dalam bekas.

2. Masukkan bahan makanan.
3. Letakkan lekapan gear di atas bekas () dan pusingkan melawan arah pusingan jam sehingga berbunyi klik. Pasang penolak di dalam aci pengisi.

Panduan: Sekiranya susah untuk memasang tudung, pusing sedikit gandingan tiga bilah di bahagian bawah lekapan dan cuba sekali lagi.

4. Letak dan tekan unit asas di atas lekapan gear sehingga berbunyi klik.
 5. Pasangkan plag.
 6. Pegang unit asa dan aksesori multi fungsi. Tekan butang turbo . Perkakas akan hidup selagi butang ditekan.
 7. Proses bahan makanan dengan bilah universal.
 8. Sekiranya bahan campuran menjadi konsistensi yang dikehendaki, lepaskan butang. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
 9. Tekan kedua-dua butang pelepas dan tanggalkan unit asas.
 10. Putarkan lekapan gear mengikut arah pusingan jam dan tanggalkannya.
 11. Tanggal bilah.
 12. Kosongkan bekas.
 - Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*
- Menambah lebih banyak bahan:**
- Lepaskan butang. Tunggu perkakas berhenti.
 - Tanggalkan penolak dan masukkan ramuan keras sedikit demi sedikit melalui tiub suapan.
 - Pasang semula penolak dan teruskan memproses.

Aksesori pemotong kecil

Aksesori pemotong – kasar

Untuk potong buah dan sayur di dalam cakera tebal (cth. kentang untuk kentang bakar atau kentang goreng, untuk memotong lobak dan timum).

Aksesori pemotong – halus

Untuk potong buah dan sayur dalam cakera nipis (cth. timun untuk salad timun atau kentang dan lobak untuk kerepek sayur).

Aksesori memarat

Untuk memarat keju, epal dan lobak untuk salad buah atau sayur mentah.

Aksesori mengisar

Untuk mengisar kentang untuk kentang lenyek goreng dan ladu goreng. Untuk mengisar lobak.

Penggunaan

Risiko kecederaan!

- Jangan sesekali memegang bilah dan bahagian tepi aksesori pemotong kecil yang tajam! Pemegang aksesori hanya pada bahagian plastik.
- Jangan sesekali mencapai ke dalam syaf pengisi. Hanya gunakan penolak yang dibekalkan untuk penyuaipan bebas.

Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum masa pemprosesan.

→ Jadual

Perhatian!



Hentikan pemprosesan dan kosongkan bekas sebelum makanan yang diproses tersebut mencapai bahagian bawah cakera pembawa.

Penting: Beri perhatian pada bentuk dan kedudukan aksesori semasa memasang di dalam cakera pemegang (→ **Rajah 3**). Pegang cakera pembawa hanya pada pemegang berlekuk yang disediakan.

Nota:

- Memotong kecil bahan makanan yang sangat keras (keju parmesan, coklat) menggunakan aksesori adalah tidak dibenarkan.
- Untuk memproses bahan makanan berserat (daun bawang, saleri, rubarb) penggunaan aksesori hanya sesuai mengikut keadaan.

→ **Rajah D**

1. Letak aksesori yang diingini ke dalam cakera pembawa.
2. Letakkan bekas di atas permukaan kerja yang stabil, rata dan bersih. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan letakkan.
3. Letakkan lekapan gear di atas bekas () dan pusingkan melawan arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
4. Letak dan tekan unit asas di atas lekapan gear sehingga berbunyi klik.
5. Setkan kelajuan yang diperlukan dengan kawalan kelajuan. Pasangkan plag.
6. Pegang unit asas. Tekan butang penghidup . Perkakas akan hidup selagi butang ditekan.
7. Letakkan makanan yang diproses dalam syaf pengisi. Kepingan besar sebelum dihancurkan. Sentiasa perhatikan penolak yang dibekalkan.
8. Apabila pemprosesan selesai atau makanan yang diproses hampir mencapai bahagian bawah cakera pemegang, lepaskan butang. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
9. Tekan kedua-dua butang pelepas dan tanggalkan unit asas.
10. Putarkan lekapan gear mengikut arah pusingan jam dan tanggalkannya.
11. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan tanggalkan.
12. Kosongkan bekas.
 - Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11

Pembersihan dan penjagaan

Komponen yang digunakan hendaklah dicuci dengan bersih selepas setiap kali ia digunakan.

Risiko kecederaan

Jangan sentuh bilah pisau universal / aksesori pemotong kecil dengan tangan yang terdedah. Untuk membersihkannya, pegang ia hanya pada plastik dan gunakan berus.

Perhatian!

- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- Jangan sesekali meredam lekapan gear ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk.

Nota:

- Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.
- Bagi penyediaan, contohnya, kubis merah atau lobak, terdapat kemungkinan perwarnaan pada bahagian plastik. Ini boleh ditanggalkan menggunakan beberapa titisan minyak masak.

Rajah 13 adalah gambaran bagaimana item dicuci.

- Lap lekapan gear dengan tuala yang lembut dan lembap dan keringkan.
- Pusing cakera pembawa untuk menekan keluar aksesori (→ **Rajah 13**).
- Bekas, bilah universal, cakera pembawa dan aksesori pemotong kecil adalah sesuai untuk pencuci pinggan mangkuk.

Kemungkinan terdapat perubahan.

使用須知

本配件需與調理棒 MSM6S... 搭配使用。請注意調理棒的使用說明書。

切勿將本配件用於其他機器。僅限使用相關零件。

本配件適用於以下用途（視組裝而定）：

萬用刀片：用於將食材絞碎、製成泥狀、混合、揉捏、切碎，並製作醬汁和混合飲料。

嵌入式刀盤：用於切片、切絲及磨碎食材。

待處理的食材不得含有堅硬的成分（如骨頭）。本配件不得用於處理其他物體或物質。

安全注意事項

⚠ 受傷危險

- 切勿將手伸到進料管中。僅限使用隨附的推料棒！
- 請勿赤手觸碰萬用刀片的刀刃。如需插入和取出萬用刀片，僅可握住其塑膠部位。請使用刷子加以清潔。
- 請勿將手伸到鋒利的刀片或嵌入式刀盤的邊緣中。僅限從邊緣處握住刀盤！插入圓托盤時，請務必注意刀盤的形狀和插入位置。請使用刷子加以清潔。
- 僅限在手指凹槽處握住圓托盤。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件。只有在指定的工作位置上才可使用配件。只有在驅動器完全停止運行，且已拔下電源插頭的情況下才可安裝或取下配件。
- 使用多功能配件時，只有在安裝並擰緊傳動蓋的情況下才能打開主機。

⚠ 注意！

- 請勿將傳動蓋浸泡在水中或在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。
- 調理杯不適用於微波爐。
- 務必注意最大添加高度。
- 確保進料管或調理杯內無任何異物。切勿在調理杯中使用物體（如 刀具、勺子）。
- 切勿在調理杯中使用調理棒（攪拌桿）。

⚠ 重要！

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必徹底清潔本配件。 → “清潔和保養” 參見第 15 頁

產品一覽

請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

1 調理杯

- a 萬用刀片底座 / 圓托盤
- b 傳動蓋 ● 的固定點

2 萬用刀片

3 傳動蓋

- a 進料管
- b 標記 ▼
- c 驅動軸

4 推料棒

5 嵌入式刀盤

- a 切片刀盤 - 粗
- b 切片刀盤 - 細
- c 切絲刀盤
- d 磨碎刀盤

6 圓托盤

- a 手指凹槽

第一次使用前





使用新配件之前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查是否完好未損壞。

注意！

請勿運行損壞的配件！

- 請從包裝中取出所有配件零件，並除去所有包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ 圖 A
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “清潔和保養”參見第 15 頁

符號和標記

符號	含義
	小心！旋轉中的工具。切勿將手伸到進料管中。
	不適合放入洗碗機洗滌。
	請勿浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。
	傳動蓋上的標記。將標記對準固定點才能安裝在調理杯上。

多功能配件

多功能配件可與萬用刀片或嵌入式刀盤一起使用。

注意！

- 只有在完全組裝好的情況下才可使用多功能配件！
- 將肉類切碎前，請先剔除軟骨、骨頭及肌腱。
- 多功能配件不適用於將非常硬的食材（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）。

速度推薦

4-8	切片刀盤
8-12	切絲和磨碎刀盤
Ⓜ	萬用刀片

萬用刀片

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。

使用

請務必注意最大處理量和處理時間。

→ 表 B

⚠ 受傷危險！

- 請勿赤手觸碰萬用刀片的刀刃。僅可握住萬用刀片的塑膠部位。
- 切勿將手伸到進料管中。僅限使用隨附的推料棒。

→ 圖 C

1. 請將調理杯放置在一個穩固、平整和乾淨的流理台上。插入萬用刀片。

重要：務必將刀片筆直地安裝到調理杯中。

2. 添加食材。
3. 將傳動蓋放在調理杯上（▼）並按逆時針方向旋轉，直至其卡入到位。將推料棒置入進料管。

注意事項：若蓋子在蓋上時稍微卡住，請輕輕轉動傳動蓋底部的三翼連接器，然後重試。

4. 將主機裝在傳動蓋上並按下，直至其卡入到位。
5. 插上電源插頭。
6. 握住主機和多功能配件。按住渦輪加速按鈕 Ⓜ。只要此按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。
7. 使用萬用刀片處理食材。

8. 若食材攪拌的均勻度達到要求，才放開按鈕。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
9. 按壓兩個釋放按鈕並取下主機。
10. 按順時針方向旋轉傳動蓋並將其取下。
11. 取出刀片。
12. 清空調理杯。
 - 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養”參見第 15 頁

續加配料。

- 放開按鈕。請等到本機器完全停止運行。
- 取出推料棒並將配料添加至進料管。
- 重新插入推料棒並繼續工作。

嵌入式刀盤

切片刀盤 – 粗

適用於將水果和蔬菜切成厚片（如 奶油烤馬鈴薯或炒馬鈴薯，將胡蘿蔔和黃瓜切片）。

切片刀盤 – 細

適用於將水果和蔬菜切成薄片（如 黃瓜沙拉的黃瓜或馬鈴薯和蔬菜片的胡蘿蔔）。

切絲刀盤

用於將乳酪、蘋果及生食沙拉的胡蘿蔔切絲。

磨碎刀盤

用於將馬鈴薯磨碎，以製作馬鈴薯丸子或馬鈴薯煎餅。用於將胡蘿蔔磨碎。

使用

⚠ 受傷危險!

- 請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片和邊緣中！僅可握住刀盤的塑膠部分。
- 切勿將手伸到進料管中。僅限使用隨附的推料棒將食材推入。

請務必注意最大處理量和處理時間。

→ 表 B

注意!

經處理過的食材達到圓托盤底部前，應停止加工並清空調理杯。

重要：插入圓托盤時，請務必注意刀盤的形狀和插入位置（→ 圖 B）。僅限在手指凹槽處握住圓托盤。

注意事項:

- 不得用刀盤切碎非常硬的食材（帕瑪森乾酪、巧克力）。
- 刀盤僅適合處理部份含纖維的食材（韭菜、芹菜、大黃）。

→ 圖 D

1. 將所需刀盤插入圓托盤中。
2. 請將調理杯放置在一個穩固、平整和乾淨的流理台上。僅限握住圓托盤的手指凹槽並插入。
3. 將傳動蓋放在調理杯上（▼）並按逆時針方向旋轉，直至其卡入到位。
4. 將主機裝在傳動蓋上並按下，直至其卡入到位。
5. 將調速旋鈕調至所需的旋轉速度。插上電源插頭。
6. 握住主機。按下渦輪加速按鈕 Ⓢ。只要此按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。
7. 將待處理的食材添加到進料管中。將大塊食材先行切碎。僅限使用隨附的推料棒將食材推入。
8. 若處理已結束或處理的食材快到達圓托盤底部，才放開按鈕。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
9. 按壓兩個釋放按鈕並取下主機。
10. 按順時針方向旋轉傳動蓋並將其取下。
11. 握住圓托盤的手指凹槽並取出。
12. 清空調理杯。
 - 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養”參見第 15 頁

清潔和保養

用過的配件零件在每次使用過後應徹底清潔。

⚠ 受傷危險

請勿赤手觸碰萬用刀片／切碎刀盤的刀刃。
僅限握住其塑料部位使用刷子加以清潔。

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請勿將傳動蓋浸泡在水中或在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。

注意事項：

- 請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住，因為可能在洗滌過程中變形。
- 處理某些食材時，例如紫甘藍或胡蘿蔔可能導致塑膠零件變色。使用幾滴食用油可清除這類變色。

您可在圖 B 中瀏覽清潔各個零件的方式。

- 請使用沾濕的軟布擦拭傳動蓋，然後將其擦乾。
- 旋轉圓托盤將刀盤推出（→ 圖 B）。
- 調理杯、萬用刀片、圓托盤和嵌入式刀盤均可放入洗碗機洗滌。

保留隨時更改資料的權利。

按照规程的使用

本附件需与多功能搅拌棒 MSM6S...搭配使用。请注意多功能搅拌棒的使用说明书。

切勿将本附件用于其他机器。仅限使用相关部件。

本附件适用于以下用途（视组装而定）：

万用刀片：用于将食材绞碎、制成泥状、混合、揉捏、切碎，并制备酱汁和混合饮料。

嵌入式刀盘：用于切片、切丝及磨碎食材。

待加工的食材不得含有坚硬的成分（如骨头）。不得将本附件用于加工其他物体或物质。

安全须知

⚠ 受伤危险

- 切勿将手伸到填充轴中。仅限使用随附的推料棒！
- 请勿赤手触碰万用刀片的刀刃。如需插入和取出万用刀片，仅可握住其塑料部位。请使用刷子加以清洁。
- 请勿将手伸到锋利的刀片和切碎刀盘边缘中。仅限从边缘处握住嵌入式刀盘！插入圆托盘时，请务必注意嵌入式刀盘的形状和插入位置。请使用刷子加以清洁。
- 仅限在手指凹槽处握住圆托盘。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件。只有在指定的工作位置上才可使用附件。只有在驱动器完全停止运行，且已拔下电源插头的情况下，才可安装或取下附件。
- 使用多功能附件时，只有安装并拧紧传动盖的情况下才能开启主机。

⚠ 注意！

- 请勿将传动盖浸泡在水中或在水龙头下冲洗，也不要放入洗碗机洗涤。
- 料理碗不适用于微波炉。
- 务必注意最大填充高度。
- 确保填充轴或料理碗内无任何异物。切勿在填充轴或料理碗内使用物体（如刀具、勺子）。
- 切勿在料理碗中使用多功能搅拌棒（搅拌脚）。

⚠ 重要！

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本附件。 → “清洁和维护” 参见第 19 页

产品概览

请将图示页摊开。

→ 图 A

1 料理碗

- a 万用刀片底座 / 圆托盘
- b 传动盖 ● 的固定点

2 万用刀片

3 传动盖

- a 填充轴
- b 标记 ▼
- c 驱动轴

4 推料棒

5 嵌入式刀盘

- a 嵌入式刀盘 - 粗
- b 嵌入式刀盘 - 细
- c 切丝刀盘
- d 磨碎刀盘

6 圆托盘

- a 手指凹槽

首次使用前





使用新附件之前，请先将包装完全拆开，清洁并检查是否完好未损坏。

注意!

请勿运行损坏的附件!

- 请从包装中取出所有附件部件，并除去所有包装材料。
- 检查所有部件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ 图 A
- 首次使用前，请先彻底清洁并晾干所有部件。→ “清洁和维护”参见第 19 页

符号和标记

符号	含义
	小心! 旋转中的工具。切勿将手伸到填充轴中。
	不适合放入洗碗机洗涤。
	请勿浸泡在水中或在水龙头下冲洗。
	传动盖上的标记。请将标记对准固定点才能安装在料理碗上。

多功能附件

多功能附件可与万用刀片或嵌入式刀盘一起使用。

注意!

- 只有在完全组装好的情况下才可使用多功能附件!
- 将肉类切碎之前，请先剔除其软骨、骨头及肌腱。
- 多功能附件不适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）。

速度推荐

4-8	切片刀盘
8-12	切丝和磨碎刀盘
Ⓜ	万用刀片

万用刀片

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。

使用

请务必注意最大加工量和加工时间。

→ 表 B

⚠ 受伤危险!

- 请勿赤手触碰万用刀片的刀刃。仅可握住万用刀片的塑料部位。
- 切勿将手伸到填充轴中。仅限使用随附的推料棒。

→ 图 C

1. 请将料理碗放置在一个稳固、平整和干净的流理台上。插入万用刀片。

重要：务必将刀片笔直地安装到料理碗中。

2. 填充食物。

3. 将传动盖放在容器上 (▼) 并按逆时针方向旋转，直至其卡入到位。将推料棒置入填充轴。

注意事项：若盖子在盖上时稍微卡住，请轻轻转动传动盖底部的三翼连接器，然后重试。

4. 将主机装在传动盖上并按下，直至其卡入到位。

5. 将电源插头插上。

6. 握住主机和多功能附件。按住脉冲按钮 ①。只要此按钮被按住，本机器就一直处于开机状态。

7. 使用万用刀片加工食材。

8. 若食材搅拌的均匀度达到要求，才放开按钮。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。

9. 按压两个释放按钮，并取下主机。

10. 按顺时针方向旋转传动盖并将其取下。

11. 取出刀片。

12. 清空料理碗。

■ 所有部件在使用过后应立即清洁。

→ “清洁和维护” 参见第 19 页

续填配料：

■ 放开按钮。请等到本机器完全停止运行。

■ 取出推料棒并将配料填充至进料口。

■ 重新插入推料棒并继续工作。

嵌入式刀盘

切片刀盘 - 粗

用于将水果和蔬菜切成厚片（如 奶油烤土豆或炒土豆，将胡萝卜和黄瓜切片）。

切片刀盘 - 细

用于将水果和蔬菜切成薄片（如 黄瓜沙拉的黄瓜或土豆和蔬菜片的胡萝卜）。

切丝刀盘

用于将奶酪、苹果及生食沙拉的胡萝卜切丝。

磨碎刀盘

用于将土豆磨碎，以制作土豆丸子或土豆煎饼。用于将胡萝卜磨碎。

使用

⚠ 受伤危险！

- 请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片和边缘中！仅可握住刀盘的塑料部位。
- 切勿将手伸到填充轴中。仅限使用随附的推料棒将食材推入。

请务必注意最大加工量和加工时间。

→ 表 B

注意！

经加工过的食材达到圆托盘底部前，应停止加工并清空料理碗。

重要：插入圆托盘时，请务必注意刀盘的形状和插入位置 (→ 图 B)。仅限在手指凹槽处握住圆托盘。

注意事项：

- 不得用刀盘切碎非常硬的食材（帕玛森干酪、巧克力）。
- 刀盘仅适合加工部份含纤维的食材（韭菜、芹菜、大黄）。

→ 图 D

1. 将所需刀盘插入圆托盘中。

2. 请将料理碗放置在一个稳固、平整和干净的流理台上。仅限握住圆托盘的手指凹槽并插入。

3. 将传动盖放在料理碗上 (▼) 并按逆时针方向旋转，直至其卡入到位。

4. 将主机装在传动盖上并按下，直至其卡入到位。

5. 将调速旋钮调至所需的旋转速度。将电源插头插上。

6. 握住主机。按住脉冲按钮 ①。只要此按钮被按住，本机器就一直处于开机状态。
7. 将待加工的食材添加到填充轴。将大块食材先行切碎。仅限使用随附的推料棒将食材推入。
8. 若加工已结束或加工食材快到达圆托盘底部，才放開按钮。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
9. 按压两个释放按钮，并取下主机。
10. 按顺时针方向旋转传动盖并将其取下。
11. 握住圆托盘的手指凹槽并取出。
12. 清空料理碗。
 - 所有部件在使用过后应立即清洁。
→ “清洁和维护” 参见第 19 页

清洁和维护

用过的附件部件必须在每次使用过后应彻底清洁。

受伤危险

请勿赤手触碰万用刀片 / 切碎刀盘的刀刃。
仅限握住其塑料部位使用刷子加以清洁。

注意!

- 请勿使任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请勿将传动盖浸泡在水中或在水龙头下冲洗，也不要放入洗碗机洗涤。

注意事项:

- 请勿在洗碗机中将塑料部件夹住，因为可能在洗涤过程中变形!
- 加工某些食材时，例如 紫甘蓝或胡萝卜可能导致塑料部件变色。使用几滴食用油可清除这类变色。

您可在图 B 中浏览清洁各个部件的方式。

- 请使用沾湿的软布擦拭传动盖，然后将其擦干。
- 旋转圆托盘将嵌入式刀盘推出 (→ 图 B)。
- 料理碗、万用刀片、圆托盘和嵌入式刀盘均可放入洗碗机洗涤。

保留随时更改的权利。

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / ولائج التقطيع بيديك مجردتين. ولتنظيفها امسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

إرشادات:

- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.
- عند التعامل مثلاً مع الكرنب الأحمر أو الجزر، تحدث تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

في الصورة [B] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

- امسح قاعدة مجموعة التروس فقط بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- قم بلف القرص الحامل لاستخراج اللائج (← الصورة [B]).
- يمكن غسل الحاوية والسكين المتنوعة الاستخدام والقرص الحامل ولائج التقطيع في غسالة الأواني.

تنبيه هام!

أنهي العمل وأفرغ الحاوية قبل وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الجانب السفلي للقرص الحامل.

هام: يجب مراعاة شكل ووضع اللائج عند التركيب في القرص الحامل (← الصورة [B]). يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك.

إرشادات:

- لا يُسمح باستخدام اللائج لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جبن البارميزان والشوكولاتة).
- اللائج صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

← الصورة [D]

- 1 قم بتركيب اللائج المرغوبة في القرص الحامل.
- 2 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإدخاله.
- 3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية (-) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 5 اضبط عدد اللغات المرغوب عن طريق منظم عدد اللغات. أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- 6 تثبت الجهاز الرئيسي. اضغط زر التشغيل ①.
- 7 يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في فوهة التعبئة. قم بتفتيت القطع الكبيرة أولاً. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
- 8 عند انتهاء العمل أو اقتراب وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الجانب السفلي للقرص الحامل، فأتارك الزرار. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 10 أدر قاعدة مجموعة التروس في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 11 أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإخراجه.
- 12 قم بتفريغ الحاوية.

السكين المتنوعة الاستخدام

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

الاستخدام

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد. ← الجدول F

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من الجزء البلاستيكي.
- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملع. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

← الصورة C

1 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. يتم تركيب السكين المتنوعة الاستخدام.

هام: ينبغي أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.

2 ضع المواد الغذائية.

3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية (-) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع. أدخل الكباس في أنبوب الملع.

ملحوظة: عندما يصعب عليك تركيب الغطاء، فقم بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلاً، ثم حاول مجدداً.

4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.

5 أدخل قابس الجهاز في المقبس.

6 ثبت الجهاز الأساسي والملحق المتعدد الوظائف. اضغط على زر تربو (7). يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.

7 قم بإعداد الطعام باستخدام السكين المتنوعة الاستخدام.

8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابض الكهربائي.

9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.

10 أدر قاعدة مجموعة التروس في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

11 أخرج السكين.

12 قم بتفريغ الحاوية.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

إضافة المكونات:

- اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.
- أخرج الكباس ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أعد إدخال الكباس وواصل العمل.

ولائج التقطيع

وليجة تقطيع - خشن

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة (مثلاً لتقطيع البطاطس لعمل شرائح البطاطس أو البطاطس المحمرة، ولتقطيع الجزر والخيار).

وليجة تقطيع - ناعم

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح رفيعة (مثلاً لتقطيع الخيار لإعداد سلطة خيار أو لتقطيع البطاطس والجزر لإعداد شرائح خضروات).

وليجة البشر

لبشر الجبن والتفاح والجزر لإعداد السلطة النيئة.

وليجة الفك

لفرك البطاطس لإعداد الكبة أو فطائر البطاطس. لفرك الجزر.

الاستخدام




⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع! لا تمسك الولائج إلا من الجزء البلاستيكي.
- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملع. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد

الإعداد. ← الجدول F

الرموز والعلامات

الرمز	المطلوب
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملمء.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماء جاري.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. للتركيب على الحاوية قم بتوجيه العلامة على موضع تثبيت.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يمكن استخدامه مع السكين المتنوعة الاستخدام أو مع ولائح التقطيع.

تنبيه هام!

- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- ویراعی أن الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

توصيات السرعة

4-8	ولائح تقطيع
8-12	وليجة بشر وتقسير
Ⓣ	السكين المتنوعة الاستخدام

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 الحاوية

a مركز للسكين المتنوع الاستخدام / قرص حامل

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

2 السكين المتنوعة الاستخدام

3 قاعدة مجموعة التروس

a أنبوب الملمء

b العلامة ▼

c محور الدفع

4 الكباس

5 ولائح التقطيع

a وليجة تقطيع - خشن

b وليجة تقطيع - ناعم

c وليجة البشر

d وليجة الفك

6 قرص حامل

a فتحات الإمساك

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط... **MSM6S**.
يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.
هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

السكين المتنوعة الاستخدام: للفرم، وإعداد البوريه، والخلط، والعجن، والتقطيع، وإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.

ولائج التقطيع: صالحة لبشر وتقسير وتقطيع مواد غذائية.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الماء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع. لا تمسك الولائج إلا من الحافة. يجب مراعاة الشكل والوضع عند التركيب في القرص الحامل. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما تكون قاعدة مجموعة التروس مركبة عليه ومربوطة بإحكام.

⚠️ تنبيه هام!

- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.
- الحاوية غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- راعي دائماً الحد الأقصى لارتفاع الماء.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الماء أو في الحاوية. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الماء أو في الحاوية.
- لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل الحاوية.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

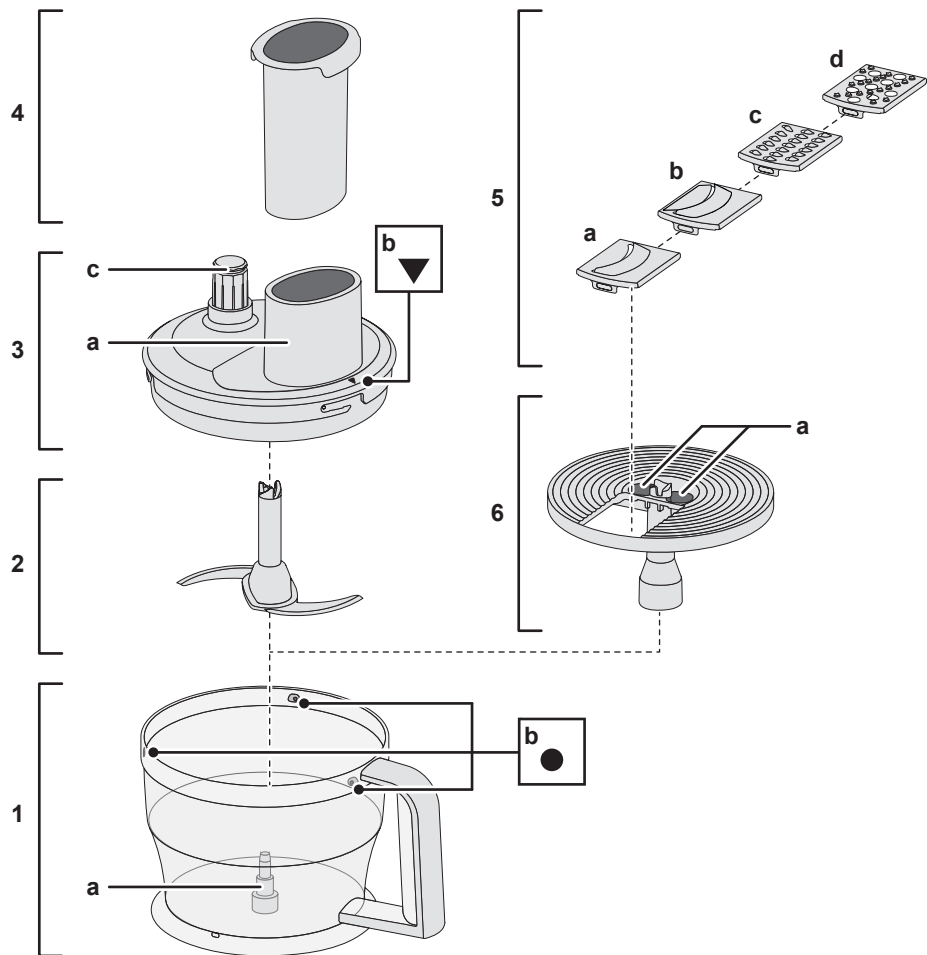
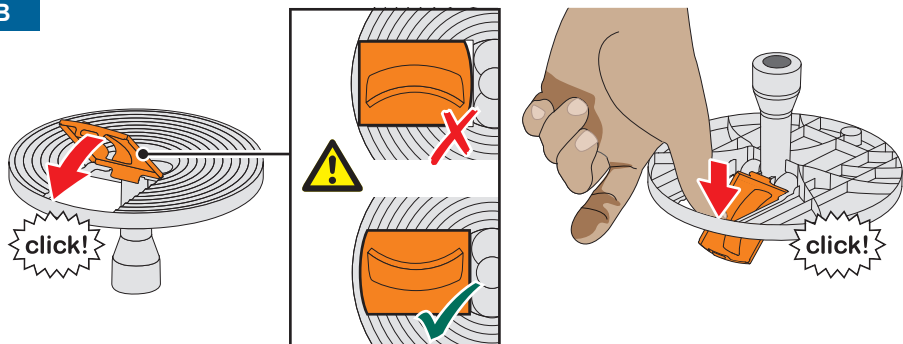
81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com

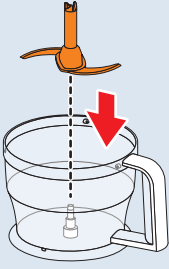


8001111220 (9803)

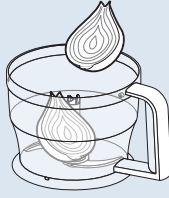
A**B**

C

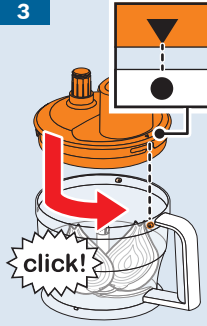
1



2



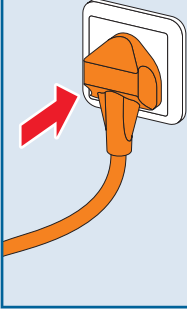
3



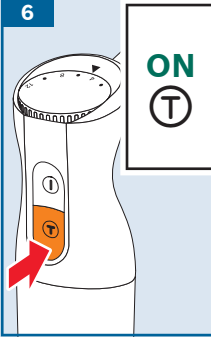
4



5



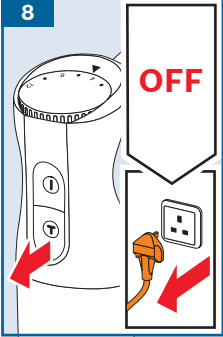
6



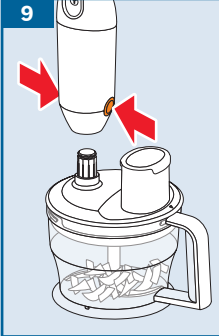
7



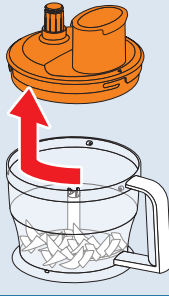
8



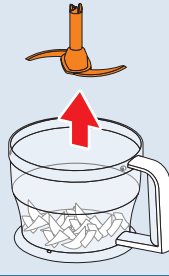
9



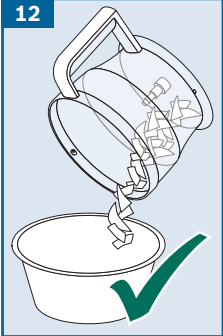
10

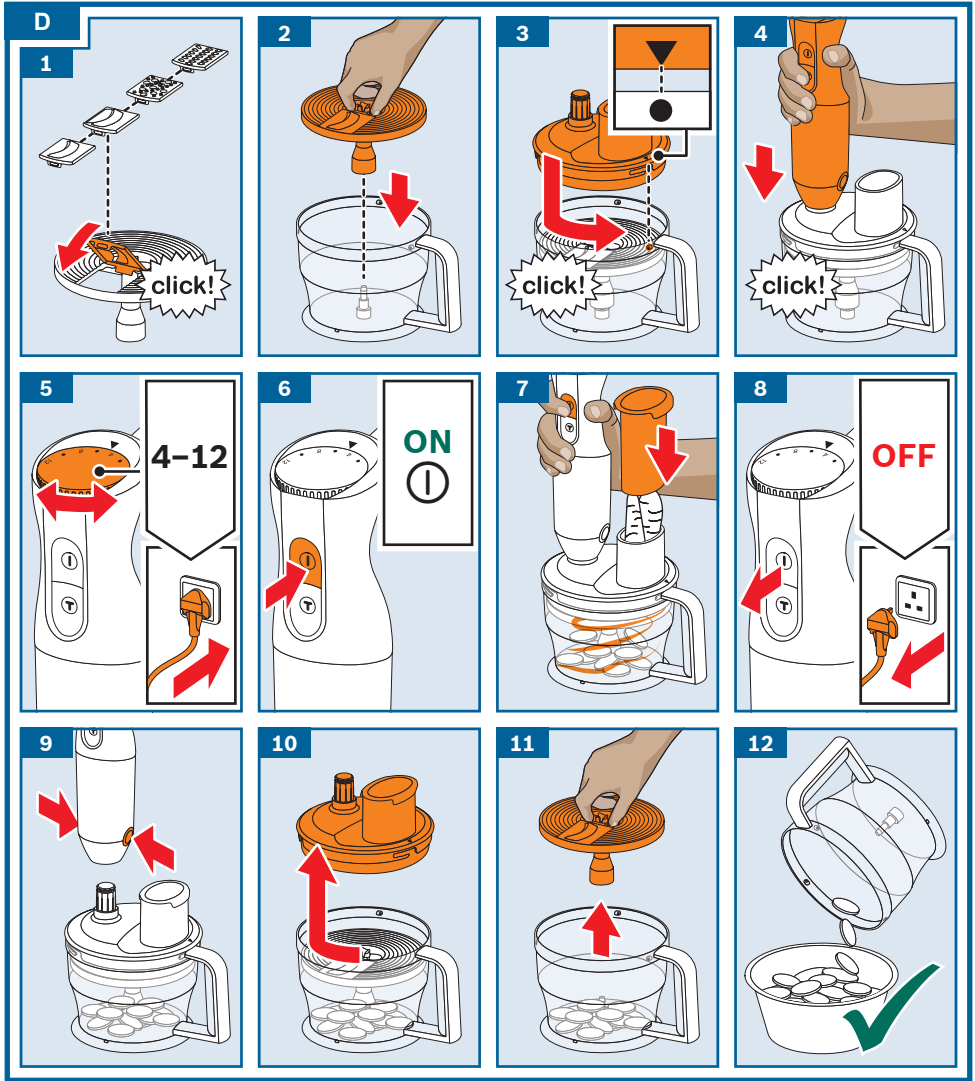


11
































12





E						
	✓	⚠ X	✓	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	⚠ X	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X	✓	✓	✓

F

									
		(max)							
	→ 	250 g (350 g)	25-30 s	✓				Ⓣ	
	→ 	200 g (250 g)	30-70 s	✓				Ⓣ	
	→ 	300 g (500 g)			✓			Ⓣ	8-12
	→ 	250 g (350 g)	5-10 x 2 s	✓				Ⓣ	
	→ 	15 g (20 g)	4-7 x 2 s	✓				Ⓣ	
	→ 	10 x (20 x)	3-8 x 1 s	✓				Ⓣ	
	→ 	350 g (500 g)			✓			Ⓣ	8-12
	→ 	300 g (300 g)			✓	✓	✓	Ⓣ	4-8 / 8-12
	→ 	250 g (500 g)	6-15 x 4 s	✓				Ⓣ	
		350 g (500 g)				✓		Ⓣ	4-8
		350 g (500 g)				✓	✓	Ⓣ	4-8 / 8-12