

MSM6...GB



**BOSCH**

ms Arahan pengendalian  
zh 使用说明书  
en Operating instructions  
ar تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu .....	3
zh	中国的 .....	5
en	English .....	7
ar	عربي .....	11

## Untuk keselamatan anda

Aksesori ini direka bentuk untuk pengadun tangan MSM6...  
Ikut Arahan Penggunaan untuk pengadun tangan.

### ▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

#### Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan menggenggam bilah dalam pemotong universal.

Pegang bilah pemotong universal pada pemegang plastik sahaja.

Jangan membersihkan bilah dengan tangan kosong. Gunakan berus.

#### Penting!

Jangan memasang atau menanggalkan aksesori sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya. Aksesori sesuai hanya untuk kegunaan yang dinyatakan dalam arahan ini.

Jangan sekali-kali menggunakan pengadun tangan/tapak pengadun dalam pemotong universal. Pemotong universal tidak sesuai untuk gelombang mikro.

Jangan merendamkan alat tambah pemotong universal dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau dalam pembasuh pinggan mangkuk. Jangan memasukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear. Jangan merendamkan alat tambah gear dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau dalam pembasuh pinggan mangkuk.

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 universal

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

### Rajah ▲

1 Pemotong universal

2 Bilah

3 Alat tambah

4 Tudung

Sesetengah model:

5 Bilah penghancur ais

Pemotong universal boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 657247).

## Pengendalian

Pemotong universal adalah sesuai untuk memotong daging, keju keras, bawang besar, herba, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kacang, badam.

Anda boleh menghancurkan ais dengan bilah penghancur ais (sesetengah model).

Kuantiti pemprosesan optimum: 4–6 kiub ais.

Dengan pemotong universal, gunakan perkakas pada kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi, lihat **Raj. ☐**).

Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual (**Raj. ☐**).

### Amaran!

*Pemotong universal mestilah dipasang dengan lengkap sebelum digunakan.*

### Peringatan!

*Sebelum memotong daging, keluarkan tulang, rawan dan urat.*

*Pemotong universal tidak sesuai untuk memotong item yang sangat keras (biji kopi, lobak putih, buah pala) dan makanan sejuk beku (buah-buahan, dan sebagainya).*

## Rajah B

- Letakkan pemotong universal pada permukaan kerja yang rata dan bersih kemudian tekan.
- Masukkan bilah.
- Tambah makanan.

### Amaran!

*Bilah mesti berkedudukan tegak dalam pemotong universal supaya alat tambah terletak dengan betul (Raj. B-3).*

- Letakkan alat tambah pada pemotong universal dan putar mengikut arah pusin-jam sehingga ia "klik" pada kedudukannya.
- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan palam sesalur.
- Pegang unit tapak dan pemotong universal dengan kuat dan hidupkan perkakas (kelajuan turbo).
- Lepaskan butang Hidup selepas memprosesan.

## Selepas menggunakan perkakas

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah.
- Putar alat tambah dalam arah lawan jam dan tanggalkannya dari pemotong universal.
- Pegang bilah pada pemegang plastik dan keluarkannya.
- Letakkan tudung pada pemotong universal supaya bahan yang diproses tertutup.

## Pembersihan

### Amaran!

*Jangan merendamkan alat tambah pemotong universal dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau dalam pembasuh pinggan mangkuk.*

- Pemotong universal dan bilah adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah dengan kain lembap sahaja.

## Pemukul

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

### Rajah A

#### 6 Alat tambah gear

#### 7 Pemukul

Pemukul boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 657379).

## Pengendalian

Pemukul sesuai untuk membuat krim putar, memukul putih telur dan buih susu (daripada susu panas (maksimum 70 °C) dan susu sejuk (maksimum 8 °C)) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.



### Risiko melecur!

*Semasa memproses susu panas, gunakan bekas yang tinggi dan sempit untuk mengadun. Susu panas boleh terpercik dan melecurkan anda.*

### Rajah D

- Masukkan bahan ke dalam jag pengadun.
- Letakkan alat tambah gear pada unit asas dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan pemukul ke dalam alat tambah gear dan kunci pada kedudukannya.

### Amaran!

*Jangan memasukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear (Raj. D-3).*

- Setkan kelajuan yang dikehendaki menggunakan kawalan kelajuan (cadangan: kelajuan tinggi).
- Genggam unit tapak dan jag pengadun dan tekan butang Hidup yang dikehendaki.
- Lepaskan butang Hidup selepas memprosesan.

## Selepas menggunakan perkakas

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah gear.
- Tanggalkan pemukul dari alat tambah gear.

## Pembersihan

### Amaran!

*Jangan merendamkan alat tambah gear dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau dalam pembasuh pinggan mangkuk.*

- Pemukul boleh dibersihkan dalam pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah gear dengan kain lembap sahaja.

Tertakluk pada pindaan.

## 安全须知

本配件适用于棒状搅拌器 MSM6...。  
注意遵守棒状搅拌器的使用说明。

### ▲ 使用本设备的安全须知

**因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！**

不要把手部伸到万能切碎器的刀片。

需要抓握万能切碎器刀具时，仅允许抓握刀具的塑料把手。

千万不要用肉手清洁刀具。请使用刷子清洗。

**重要！**

只有在机器处于静止状态下，方才安装和拆除配件

配件仅适用于本说明书中指明的应用。

千万不要在万能切碎器中使用棒状搅拌器或搅拌头。

万能切碎器不适用于微波炉。

万能切碎器的套头不得浸入到液体中，也不要用水或在洗碗机中清

洗套头。千万不要将没有传动头的钢丝搅拌器安装在主机上。

千万不要把传动头浸入到液体之中，也不要在水下或在洗碗机中清

洁传动头。

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。

请妥善保存好使用说明。

在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

## 万能切削器

请翻开图片页。

**图 4**

1 万能切削器

2 刀片

3 套头

4 盖子

根据型号不同：

5 粉碎冰块刀具

可通过客户服务部门订购万能切碎器

(订购号：657247)。

## 操作方法

万能切碎器适用于搅碎肉类、硬奶酪、洋葱、调味香草、蒜头、蔬果、坚果和杏仁。

可采用粉碎冰块刀具 (仅部分机型有)

粉碎冰块。最佳处理量：4 至 6 个冰块。

使用万能切碎器，可以在制备蜂蜜面包涂酱时充分地利用搅拌器的功能 (请遵照配方说明，参看 **图 3**)。

请一定要遵守表中 (**图 3**) 的最大用量和处理时间。

**注意！**

万能切碎器只能在完整组装的情况下使用！

**注意！**

在对肉类进行切碎之前，要首先剔除软骨、骨头和肌腱。

万能切碎器不可用于搅碎较硬的料 (例如咖啡豆、萝卜或肉豆蔻等)，也不可用于搅碎冷冻的料 (例如水果等)。

**图 5**

- 在平整清洁的工作台上放置万能切碎器，并将其压紧。
- 装入刀片。
- 装入食物。

**注意！**

刀具必须垂直位于万能切碎器中，以使套头能正确到位 (**图 3-3**)。

- 给万能切碎器装上套头，并使其顺时针方向旋转，直到听到套头卡入为止。
- 将主机插接到套头上并使其啮合。
- 插上电源插头。
- 将主机和万能切碎器握紧，然后开机 (超高速)。
- 加工完毕后，松开开机按钮。

## 加工完成后

- 拔下电插头。
- 按压解锁按钮，并从套头上取下主机。
- 逆时针方向转动套头，并从万能切碎器上取下。
- 握持刀片的塑料手柄将其取出。
- 给万能切碎器盖上盖子，以保存加工过的食品。

## 清洁

### 注意！

万能切碎器的套头不得浸入到液体中，也不要用水或在洗碗机中清洗套头。

- 可用洗碗机清洁万能切碎器和刀具。
- 套头只要用湿抹布擦净。

## 钢丝搅拌器

请翻开图片页。

### 图 A

#### 6 传动头

#### 7 钢丝搅拌器

可通过客户服务部门订购钢丝搅拌器（订购号：657379）。

## 操作方法

钢丝搅拌器适用于搅打奶油、蛋清霜和奶泡（采用温度最高为 70 °C 的热牛奶和温度最高为 8 °C 的冷牛奶）以及适用于制作调味汁和餐后甜点。

### ⚠ 烫伤危险！

在加工热牛奶时，请使用一个细高的搅拌容器。热牛奶可能会导致出现溅出和烫伤现象。

### 图 B

- 将食品装入到搅拌杯中。
- 给主机上传动头，并使其卡入。
- 把钢丝搅拌器插在传动头上，并使其卡入。

### 注意！

千万不要将没有传动头的钢丝搅拌器安装在主机上（图 B-3）。

- 用转速调节装置设定所需的转速（建议：高转速）。
- 将主机和万能切碎器握紧，并按压所需的开机按钮。
- 加工完毕后，松开开机按钮。

## 加工完成后

- 拔下电插头。
- 按压解锁按钮，并从传动头上取下主机。
- 从传动头上取下钢丝搅拌器。

## 清洁

### 注意！

千万不要把传动头浸入到液体之中，也不要再在流水下或在洗碗机中清洁传动头。

- 可以用洗碗机清洁钢丝搅拌器。
- 只可以湿润擦净传动头。

## For your safety

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

### **▲ Safety instructions for this appliance**

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

Never grip the blade in the universal cutter.

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

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

#### **Important!**

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

The accessories are suitable only for the use described in this manual.

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

The universal cutter is not microwave-safe.

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

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

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

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

Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

## Universal cutter

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **▲**

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

For some models:

### **5 Ice crusher blade**

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

## Operating the appliance

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

You can crush ice with the ice crusher blade (some models).

Optimum processing quantity: 4–6 ice cubes.

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

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

#### **Attention!**

*The universal cutter must be completely assembled before use.*

#### **Caution!**

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

*The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

#### **Fig. **■****

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

#### **Attention!**

*Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. **■**-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

#### **Attention!**

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

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

### Whisk

Please fold out the illustrated pages.

#### **Fig. A**

#### **6 Gear attachment**

#### **7 Whisk**

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

### Operating the appliance

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 blending receptacle. 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.

#### **Attention!**

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

- 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

#### **Attention!**

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

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



**⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!**  
 عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

#### الصورة D

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

#### تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة D-3).
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

#### بعد الانتهاء من العمل

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

#### التنظيف

##### تنبيه!

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## استخدام الجهاز

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

### بعد الانتهاء من العمل

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

### التنظيف

#### تنبيه!

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين قابلتان وصالحتان للتنظيف في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

### مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

#### الصورة A

#### 4 شفة التوصيل

#### 5 مضرب البيض

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

### استخدام الجهاز

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

القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (تحتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج. عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة B). يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة C).

#### تنبيه!

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

قبل تقطيع لحم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

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

#### الصورة B

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

#### تنبيه!

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

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.

- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

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

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

#### تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة فقط للاستخدام على الوجه وفي الغرض الموصوف في تعليمات الاستخدام هذه. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير). غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

#### القطاعة المتنوعة الاستخدام

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.  
الصورة A

- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام
- 2 سكين
- 3 غطاء واقى للتشغيل
- 4 غطاء (حافظ)

طبقا لنوع الطراز:

#### 5 سكين تكسير مكعبات الثلج

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

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34

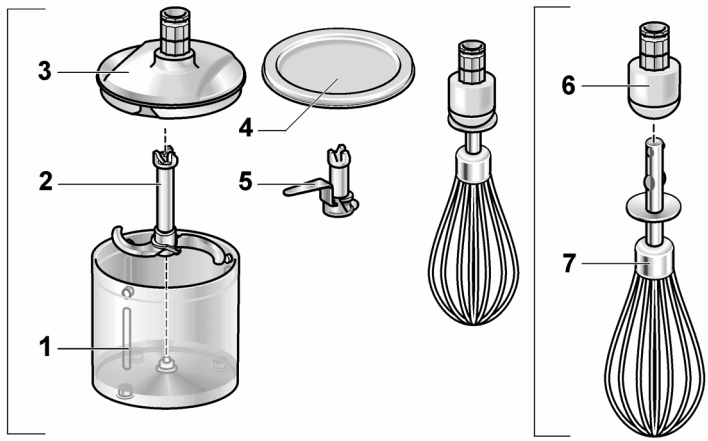
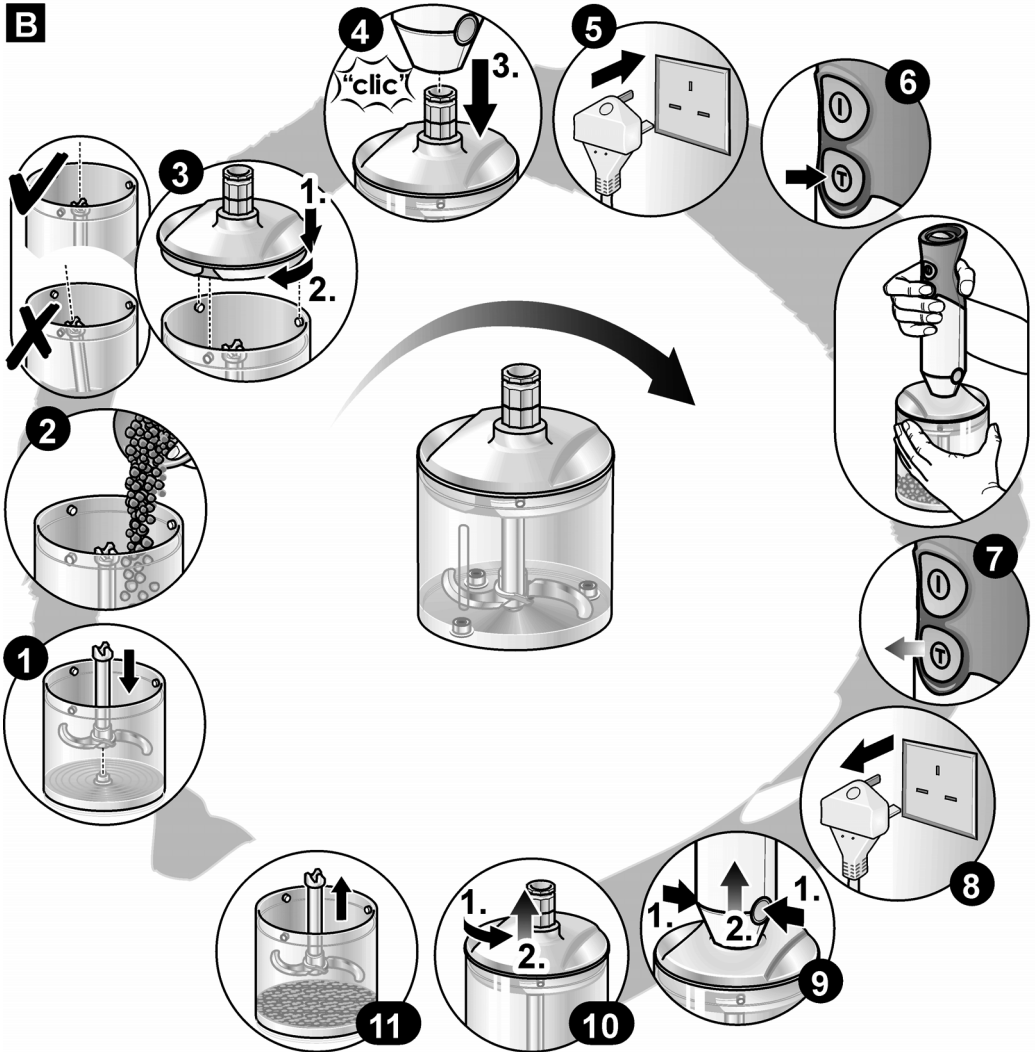
81739 München

Germany



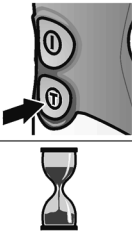











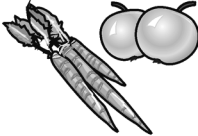





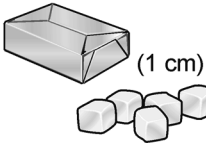

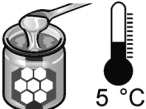
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

9000938672/10.2013

ms, zh, en, ar

**A****B**

**C**

		
 →  (1 cm)	100 g	10–20 s
 →  (2 cm)	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
 (1 cm)  +  5 °C	CNHR24: 50 g + 90 g CNHR25: 80 g + 130 g CNHR26: 90 g + 140 g	5 s 5 s 5 s

**D**

