



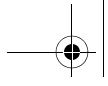
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MSM6...KR

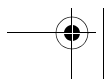
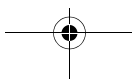
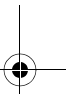
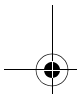
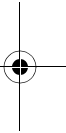
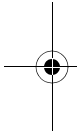
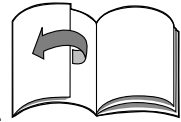


BOSCH

ko 사용 설명서
en Operating instructions



ko	한국말	3
en	English	5



귀하의 안전을 위해서

이 액세서리는 조리용 손 / 스틱 믹서 MSM6에만 적용된다.

▲ 본 제품에 대한 안전사항.

날카로운 칼날 또는 모터 회전에 의해서 부상 발생 위험!

다용도 분쇄용기 안에 있는 칼을 절대로 만지지 마십시오.
다용도 분쇄용기 안의 칼을 만지지 말고 플라스틱 부분을
잡으십시오. 맨손으로 칼을 세척하지 마십시오. 솔을 사용한다.

중요!

액세서리는 제품이 정지되었을 때 끼우거나 빼낸다.
다용도 분쇄기는 이 설명서에 설명된 사용에만 적합하다.
다용도 분쇄용기에서 스틱 - 믹서나 칼이 달린 믹서 액세서리를 절대로 사용하지 마십시오. 다용도 분쇄용기는 전자레인지에서 사용할 수 없습니다.
거품기를 모터 연결부품 없이 제품의 모터 몸체에 끼우지 마십시오.
모터 연결부품이 액체에 잠기지 않도록 하고, 흐르는 수돗물 또는 식기 세척에서 세척하지 마십시오.

본 제품의 중요한 안전사항과 사용법을 알기
위해서 사용전에 이 사용설명서를 주의깊게
읽으십시오.

이 사용설명서를 보관하십시오.

제 3자에게 제품을 줄 경우 사용설명서를 같이
주십시오.

다용도 분쇄기

그림이 있는 페이지를 펴십시오.

그림 A

- 1 다용도 분쇄용기
- 2 칼
- 3 칼 고정품
- 4 뚜껑

모델에 따라 다름:

5 얼음 분쇄용 칼

다용도 분쇄기는 (주문번호 657247) 고객
서비스 센터를 통해 주문하실 수 있습니다.

사용

다용도 분쇄기는 고기, 하드 치즈, 양파, 향
신료 (허브), 마늘, 과일, 채소, 견과류, 아
몬드를 잘게 부수는 데 적합하다.

얼음 분쇄용 칼로 (일부 모델에 포함) 얼음
을 잘게 부술 수 있다.

최적 처리 수량: 4-6 개 각얼음.

빵에 바르는 벌꿀 크림 (하니 스프레드) 을
만들기 위해서 다용도 분쇄기를 사용할 때 제
품의 최대 성능을 (조리법 지침에 따름, 그림
C 참조) 만끽할 수 있습니다.

도표에 (그림 C) 있는 최대 수량과 작업 시
간에 유의한다.

주의!

다용도 분쇄기가 완전 조립된 상태에서만 사
용한다!

조심!

믹서로 고기를 잘게 썰기/다지기 전에 고기
연골, 뼈, 힘줄 등을 제거한다.

다용도 분쇄기는 매우 딱딱한 재료 (커피 콩
, 무, 옥두구 열매)와 냉동 재료 (과일, 또
는 이와 유사한 것)를 잘게 썰기에 적합하지
않다.

그림 B

- 다용도 분쇄용기를 매끄럽고 깨끗한 작업
표면에 세워놓고 누른다.
- 칼을 끼운다.
- 음식물 / 재료를 넣는다.

주의!

칼 고정품이 확실히 끼워지도록 다용도 분쇄
용기에 칼을 똑바로 넣는다. (그림 B-3).

ko

- 다용도 분쇄용기에 칼 고정품을 끼우고, 클릭 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌린다.
- 모터 몸체를 칼 고정품에 끼우고 눌러준다.
- 전원 플러그를 콘센트에 끼운다.
- 모터 몸체와 다용도 분쇄용기를 단단히 잡고 믹서를 강력 / 터보 속도로 가동시킨다.
- 작업이 끝났으며 전원 버튼을 놓는다.

작업 후

- 전원 플러그를 뽑아낸다.
- 분리 버튼을 누르고, 칼 고정품으로부터 모터 몸체를 빼낸다.
- 칼 고정품을 시계 반대 방향으로 돌려서 다용도 분쇄용기로부터 분리시킨다.
- 칼의 플라스틱 부분을 잡고 빼낸다.
- 작업이 끝난 음식을 보관하기 위해서 다용도 분쇄용기를 뚜껑으로 닫는다.

세척**주의!**

다용도 분쇄기의 칼 고정품을 절대로 액체에 잠기지 않도록 하고, 흐르는 수돗물 또는 식기세척기로 세척하지 마십시오.

- 다용도 분쇄용기와 같은 세척기로 세척할 수 있다.
- 칼 고정품은 젖은 천으로 깨끗이 닦아낸다.

거품기

그림이 있는 페이지를 펴십시오.

그림 A**6 모터 연결부품****7 거품기**

거품기는 고객 서비스 센터를 통해 주문하실 수 있습니다. (주문번호 657379).

사용

이 거품기는 생크림, 계란 흰자 거품과 우유 거품을 (뜨거운 우유 (최대 70 °C) 와 차가운 우유 (최대 8 °C 까지)) 만들고 또한 스스, 디저트 준비에 적합하다.

⚠ 화상 사고 위험!

뜨거운 우유를 사용할 때는 높고 폭이 좁은 용기를 사용한다. 뜨거운 우유가 튀어나와서 화상 사고가 발생할 수 있다.

그림 B

- 음식물 / 재료를 믹스컵에 넣는다.
- 모터 몸체에 모터 연결부품을 맞대고, 맞물려 고정시킨다.
- 모터 연결부품에 거품기를 끼우고, 맞물려 고정시킨다.

주의!

모터 연결부품 없이 거품기를 모터 몸체에 끼우지 마십시오 (그림 B-3).

- 회전속도 조절기로 필요로하는 회전속도를 설정한다 (권장: 고속 회전속도)
- 모터 몸체와 믹스컵을 단단히 잡고 필요로하는 전원 버튼을 누른다.
- 작업이 끝난 후, 전원 버튼에서 손을 떼다.

작업 후

- 전원플러그를 빼낸다.
- 분리 버튼을 누르고 모터 연결부품을 모터 몸체로부터 빼낸다.
- 거품기를 모터 연결부품으로부터 빼낸다.

세척**주의!**

모터 연결부품을 절대로 액체에 잠기지 않도록 하고, 흐르는 수돗물 또는 식기세척기로 세척하지 마십시오.

- 거품기를 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.
- 모터 연결부품은 젖은 천으로 닦아낸다.

변경될 수 있다.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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 universal cutter is 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. A

- 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. G).

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

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.).

en

Fig. 3

- 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. 3-3).

- 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. 4**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. 5

- 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. 5-3).

- 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.

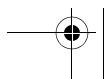
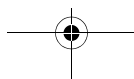
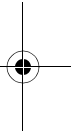
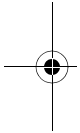
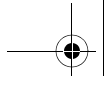
Cleaning**Attention!**

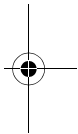
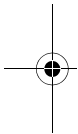
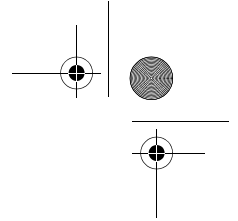
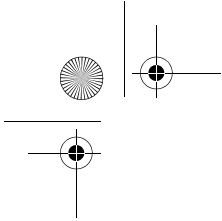
Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

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

Subject to alterations.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH





☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 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

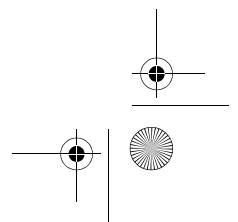
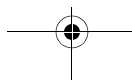
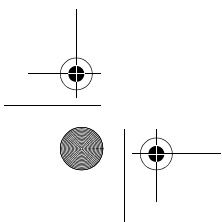
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

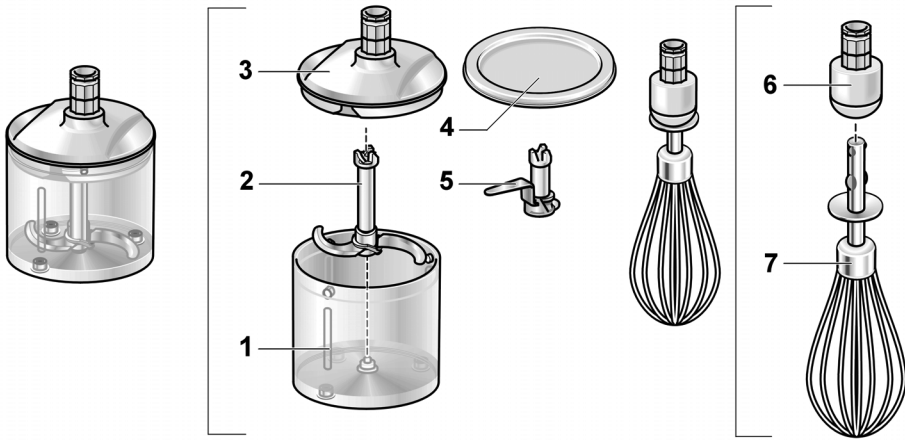


8001007307 (9409)

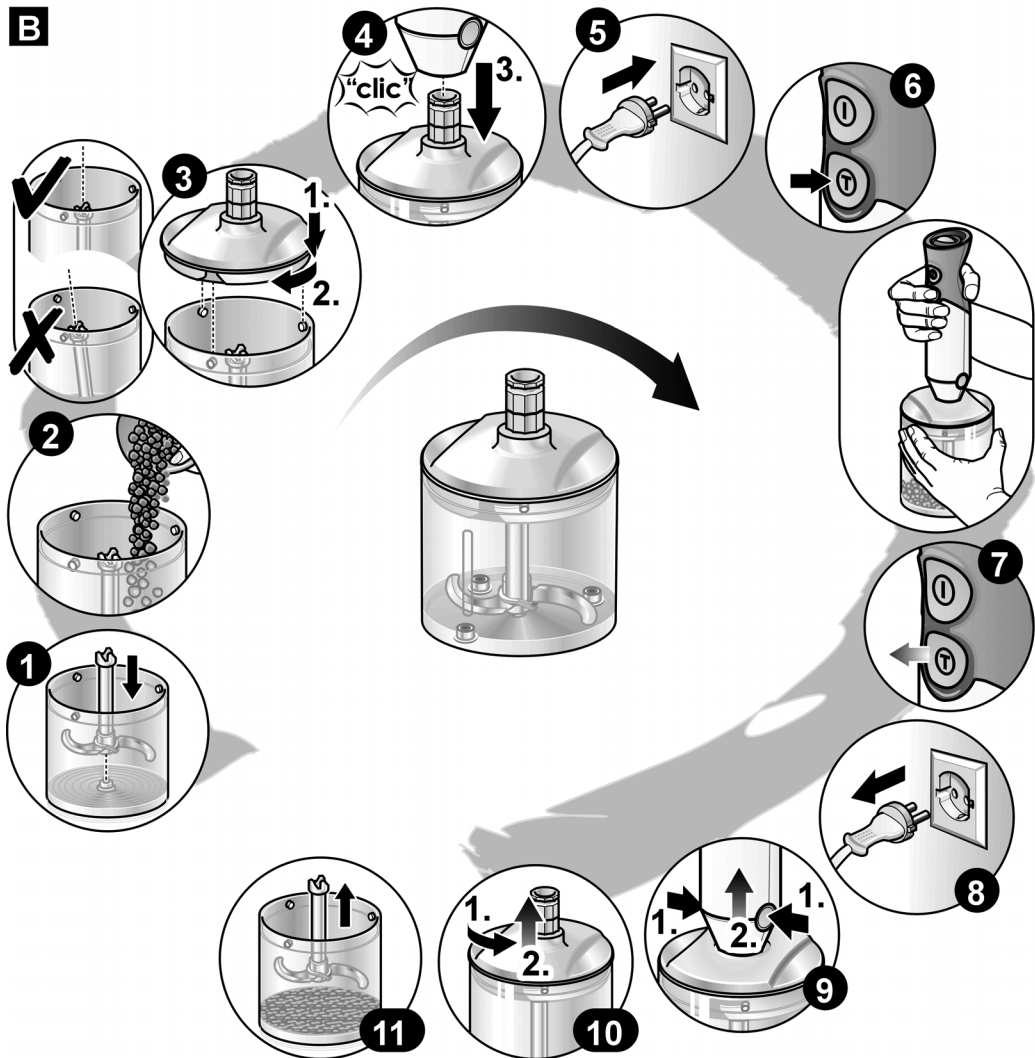
ko, en

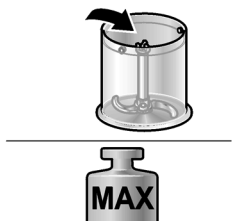
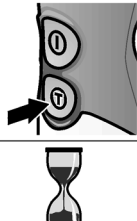







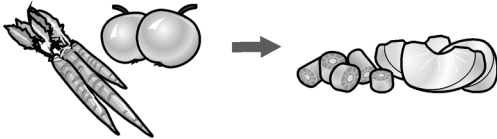


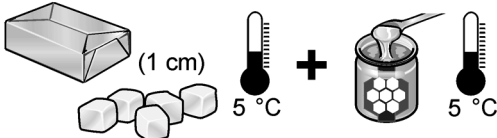

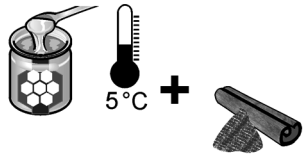


A



B



C		
		
	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 1. 	10 g	30 s
2. 	120 g 1 g	5 s

D

