



**BOSCH**



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

# ErgoMixx

## Accessories (Hand blender)

**MSM6..**

<b>[en]</b>	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	3
<b>[ms]</b>	Arahan pengendalian	Aksesori (Pengadun tangan)	7
<b>[zf]</b>	使用説明書	配件 (手提攪拌棒)	11
<b>[zh]</b>	使用说明书	附件 (手持式搅拌棒)	14
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	20



## Safety instructions

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

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

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

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

### **⚠ Risk of scalding!**

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

### **⚠ Important!**

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

**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 (for some models)

→ Fig. 

**Universal cutter XL**

- 1 Universal cutter
- 2 Cutter blade
- 3 Vario holder
- 4 Vario filter insert
- 5 Vario blade
- 6 Attachment
- 7 Lid

**Universal cutter L**

- 7 Lid
- 8 Universal cutter
- 9 Cutter blade

**For some models:**

**10 Ice-crusher-blade**

You can crush ice with the ice crusher blade. Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.

**Note:** The attachment (6) of the universal cutter XL is used.

If the universal cutter L is not included, it can be ordered from customer service (order no. 657247).

## Operation

### **⚠ Risk of injury from sharp blade!**

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

---

## Universal cutter with blade

The universal cutter with cutter blade is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 3).

### **Caution!**

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

### → Fig. 3

**with cutter blade (sizes L and XL)**

### → Fig. 3

**with ice crusher blade (size L only)**

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

### **Warning!**

Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. 3 / 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.

## Sample recipe:

### Honey cake with apples

#### **Honey-apple mixture (CNHR24):**

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

#### **Honey-apple mixture (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

#### **Cake:**

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple
- Separate the egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **honey-apple mixture**.
- Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully fold in the beaten egg whites.
- Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.

- Peel the apple and slice. Arrange the slices on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

---

## Universal cutter with Vario set (only size XL)

The universal cutter with Vario set is suitable for cutting hard, dry food (e.g. chocolate, nuts, almonds, Parmesan) or for crushing ice cubes into small (**S**), medium (**M**) or large (**L**) pieces. The size is specified by positioning the marks **S**, **M** or **L** on the Vario filter insert when inserting it into the Vario holder.

Information and recommendations concerning settings, quantities and processing times can be found in the table (Fig. 13).

### → Fig. 14

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert Vario holder into the universal cutter. Pegs on the universal cutter must be located in the grooves of the holder.
- Place Vario filter insert on the universal cutter. The marks **S/M/L** must be positioned above the peg of the universal cutter according to the required degree of cutting (Fig. 14-2).
- Insert Vario blade.
- Add food.

### Warning!

Vario blade must sit straight in the Vario filter insert so that the attachment sits correctly (Fig. 14-3a).

- Place attachment on the Vario filter insert and turn clockwise 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.

**Note:** The universal cutter should be emptied before the cut food reaches the lower edge of the Vario holder.

### After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn attachment anti-clockwise and take off the Vario filter insert.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Remove Vario filter insert and Vario holder.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

### Cleaning

#### Warning!

Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Wipe the attachment with a damp cloth only.

**Note:** Universal cutter, blade, Vario holder, Vario filter insert and lid are dishwasher-safe.

In Fig. 15 you will find a summary of how to clean the individual parts.

---

## Whisk

### → Fig. 16

#### 11 Gear attachment for whisk

#### 12 Whisk

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

### Operation

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

#### ⚠ Risk of scalding!

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

→ **Fig. 1**

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

**Warning!**

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (**Fig. 1-3**).

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required ON button.
- Release the ON button after processing.

**After using the appliance**

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

**Cleaning**

**Warning!**

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

**Note:** The whisk can be cleaned in the dishwasher.

In **Fig. 6** you will find a summary of how to clean the individual parts.

Subject to change without notice.

## Arahan keselamatan

**Aksesori ini direka khas untuk pengadun tangan MSM6... Beri perhatian terhadap arahan pengendalian pengadun tangan.** Aksesori ini hanya sesuai untuk kegunaan seperti yang diterangkan dalam arahan ini.

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

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

### **⚠ Risiko lecur!**

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

### **⚠ Penting!**

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

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

## Pemotong kecil universal (berdasarkan model)

→ Rajah 

**Pemotong kecil universal saiz XL**

- 1 Pemotong kecil universal
- 2 Bilah pemotong kecil
- 3 Sokongan Vario
- 4 Sisipan penapis Vario
- 5 Bilah Vario
- 6 Lekapan
- 7 Tudung

**Pemotong kecil universal saiz L**

- 7 Tudung
- 8 Pemotong kecil universal
- 9 Bilah pemotong kecil

### Bergantung kepada model:

#### 10 Bilah Penghancur Ais

Anda boleh menghancurkan ais dengan bilah penghancur ais. Kuantiti pemprosesan optimum: 4-6 kiub ais.

**Perhatian:** Kepilan (6) pemotong kecil universal XL digunakan.

Jika pemotong kecil universal saiz L tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 657247).

### Pengendalian

#### ⚠ **Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

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

---

## Pemotong kecil universal dengan pengadun

Pemotong kecil universal dengan bilah pemotong sesuai 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 3**).

#### **Peringatan!**

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

→ **Rajah 3**  
dengan bilah pemotong  
(saiz L dan XL besar)

→ **Rajah 4**  
dengan bilah penghancur ais  
(saiz L sahaja)

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

#### **Perhatian!**

Bilah mesti berkedudukan lurus di dalam pemotong kecil universal supaya kepilan berkedudukan yang betul (**Rajah 3 / 4-3**).

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

### Selepas menggunakan perkakas

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



## Contoh Resepi: Kek Madu dengan Epal

### Campuran Madu Epal (CNHR24):

- 110 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 5 saat pada kelajuan turbo.

### Campuran Madu Epal (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 2 saat pada kelajuan turbo.

### Kek:

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g Tepung putih (jenis 405)
- 60 g Walnut Tanah
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 paket gula vanila
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 Epal
- Asingkan telur.
- Pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula, kemudian tambah mentega lembut serta **campuran madu-epal**.
- Campurkan tepung, kacang tanah, kayu manis dan serbuk penaik dalam mangkuk yang berasingan. Tambah ke dalam bahan-bahan tersebut dan kacau. Letakkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Letakkan kotak kek (35 x 11 cm) dengan kertas roti dan tambah campuran yang disediakan.
- Kupas dan potong epal. Letakkan potongan epal atas kek.
- Panaskan ketuhar hingga 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

## Pemotong kecil universal dengan set Vario (saiz XL sahaja)

Pemotong kecil universal dengan Vario-Set sesuai untuk menghancurkan makanan keras,serta kering (Sebagai cth., coklat, kacang, badam, keju Parmesan) atau ketulan ais menjadi kepingan bersaiz kecil (**S**), sederhana (**M**) atau besar (**L**). Saiz ditentukan oleh penempatan tanda **S**, **M** atau **L** pada sisipan penapis Vario apabila dimasukkan ke dalam sokongan Vario.

Nota dan Pengesyoran untuk Tetapan, kuantiti dan masa pemprosesan, lihat jadual (**Rajah 1**).

### → Rajah 1

- Letakkan dan tekan pemotong kecil universal di atas permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Masukkan sokongan Vario ke dalam pemotong kecil universal. Muatkan pin pemotong kecil universal ke dalam alur pemegang.
- Letak sisipan penapis Vario di atas pemotong kecil universal . Tanda (**S/M/L**) harus ditempatkan mengikut tahap penghancuran yang diperlukan pada pin pemotong kecil universal (**Rajah D-2**).
- Pasangkan bilah Vario.
- Masukkan bahan makanan.

### Perhatian!

Bilah Vario harus diletak secara menegak di dalam sisipan penapis Vario, supaya lampiran berkedudukan betul (**Rajah D-3a**).

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

**Perhatian:** Pemotong kecil universal perlu dikosongkan sebelum bahan yang dipotong mencapai ke bahagian bawah sokongan Vario.

### Selepas menggunakan perkakas

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

### Pembersihan

#### Perhatian!

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

**Perhatian:** Pemotong kecil universal, bilah, sokongan Vario, sisipan penapis Vario dan tudung adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Satu gambaran keseluruhan terletak dalam **Rajah G** untuk cara setiap bahagian dicuci.

### Pemukul telur

#### → Rajah A

#### 11 Lekapan gear untuk pemukul telur

#### 12 Pemukul telur

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

### Pengendalian

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

### ⚠ Risiko lecur!

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

#### → Rajah E

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

#### Perhatian!

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

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

### Selepas menggunakan perkakas

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

### Pembersihan

#### Perhatian!

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

**Perhatian:** Pemukul telur boleh dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Satu gambaran keseluruhan terletak dalam **Rajah G** untuk cara setiap bahagian dicuci.

Kemungkinan terdapat perubahan.

## 安全須知

**本配件需與手持式攪拌棒 MSM6... 搭配使用。**

**請注意手持式攪拌棒的使用說明書。**本配件僅適用於本說明書中所述的應用。

### ⚠ 鋒利的刀片／旋轉驅動器可能造成受傷的危險!

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

### ⚠ 燙傷危險!

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

### ⚠ 重要!

只有在機器處於靜止狀態下,才可安裝並取下配件。切勿在多功能切碎器中使用手持式攪拌棒／攪拌桿。多功能切碎器不適用於微波爐。請勿將多功能切碎器的輔助蓋浸泡在液體中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。請勿將傳動件浸泡在液體中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。切勿在沒有裝上傳動件的情況下,將打蛋器安裝在主機上。

請務必於使用本機前仔細閱讀本說明書,以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。

**注意事項:**使用多功能切碎器(XL)的輔助蓋(6)。

若供貨清單內未包含多功能切碎器(L),請向客戶服務另行選購(訂購號657247)。

## 多功能切碎器 (視機型而定)

### → 圖 4

#### 多功能切碎器(XL)

- 1 多功能切碎器
- 2 切碎器刀片
- 3 Vario 托架
- 4 Vario 濾網
- 5 Vario 刀片
- 6 輔助蓋
- 7 蓋子

#### 多功能切碎器(L)

- 8 蓋子
- 9 多功能切碎器
- 10 切碎器刀片

#### 依機型而定:

#### 11 碎冰刀片

使用碎冰刀片可將冰塊攪碎。最佳處理量:4-6 個冰塊。

## 操作方法

### ⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險!

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

## 多功能切碎器(含刀片)

多功能切碎器(含切碎刀片)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。

請務必注意表格(圖 4)中的最大處理量。

### 小心!

將肉類切碎前,請先剔除軟骨、骨頭及肌腱。多功能切碎器(含切碎器刀片)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

含切碎器刀片  
(L 和 XL 尺寸)

→ 圖 C

含碎冰刀片(僅限 L 尺寸)

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

**注意!**

務必將刀片正確安裝到多功能切碎器上(圖 B / C-3)。

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

**本機在使用後**

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

**食譜示例:**

**蘋果蜂蜜蛋糕**

**蘋果蜂蜜混合物(CNHR24):**

- 110 公克森林蜂蜜(5°C)
- 30 公克切丁蘋果(11 公釐)
- 添加至多功能切碎器,以脈衝速度攪拌 2 秒。

**蜂蜜蘋果混合物**

**(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

- 130 公克森林蜂蜜(5°C)
- 30 公克切丁蘋果(11 公釐)
- 添加至多功能切碎器,以脈衝速度攪拌 2 秒。

**蛋糕:**

- 3 個雞蛋
- 60 公克牛油
- 100 公克白麵粉(405 型)
- 60 公克磨碎的核桃
- 1 茶匙肉桂

- 2 小包香草糖
- 1 茶匙發酵粉
- 1 顆蘋果
- 將蛋白與蛋黃分開。
- 將蛋白攪打成固體狀。
- 攪打蛋黃和糖,然後加入軟牛油和**蘋果混合物**。
- 將麵粉、磨碎的核桃、肉桂和發酵粉放在一個單獨的碗內進行攪拌。加入含水份的配料並攪拌均勻。用抹刀小心地塗抹打發蛋白。
- 將烘焙紙鋪在蛋糕烤模(35 × 11 公分)內並倒入製作完成的混合物。
- 將蘋果去皮切片。將蘋果片鋪到蛋糕上。
- 將烤箱預熱至 180°C 並放入蛋糕烘烤 30 分鐘。

---

**多功能切碎器  
(含 Vario 配件組)  
(僅限 XL 尺寸)**

多功能切碎器(含 Vario 配件組)皆適用於將堅硬、乾燥的食材(如巧克力、堅果、杏仁、帕瑪森乾酪)或冰塊切成大(L)、中(M)或小(S)尺寸的碎塊。應由位在 Vario 濾網的 S、M 或 L 標記決定插入 Vario 托架時的尺寸。

相關設定、數量及處理時間的注意事項和建議,請參見表格(圖 B)。

→ 圖 D

- 將多功能切碎器放置並固定在平整且乾淨的流理台上。
- 將 Vario 托架插入多功能切碎器中。多功能切碎器上的軸頸必須安裝在支架的溝槽中。
- 將 Vario 濾網裝在多功能切碎器上。尺寸標記(S/M/L)應根據所需的切碎程度放置在多功能切碎器的軸頸上(圖 D-2)。
- 裝入 Vario 刀片。
- 添加食材。

**注意!**

Vario 刀片應筆直置於 Vario 濾網中,使輔助蓋能正確到位(圖 D-3a)。

- 將輔助蓋裝在 Vario 濾網上,並按順時針方向旋轉,直到聽到輔助蓋卡入的聲音為止。
- 將主機安裝並鎖定在輔助蓋上。
- 插上電源插頭。

- 請用手分別握住主機和多功能切碎器，然後開機(渦輪加速功能)。
- 食材處理完後，放開啟動按鈕。

**注意事項:**切碎食材達到 Vario 托架下邊緣之前，應清空多功能切碎器。

## 本機在使用後

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

## 清潔

### 注意!

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

**注意事項:**可將多功能切碎器、刀片、Vario 托架、Vario 濾網及蓋子放入洗碗機洗滌。

您可在圖  中瀏覽清潔各個零件的方式。

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

## 本機在使用後

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

## 清潔

### 注意!

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

**注意事項:**打蛋器可放入洗碗機洗滌。

您可在圖  中瀏覽清潔各個零件的方式。

保留隨時更改資料的權利。

# 打蛋器

## → 圖

### 12 打蛋器專用傳動件

### 13 打蛋器

可向客戶服務另行選購打蛋器(訂購號 657379)。

## 操作方法

打蛋器適用於攪打奶油、蛋清，並可分別製作熱牛奶(最高溫度為 70°C)和冷牛奶(最高溫度為 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。

## → 圖

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

### 注意!

切勿在沒有裝上傳動件的情況下，將打蛋器安裝在主機上(圖 -3)。

- 插上電源插頭。

## 安全须知

**本附件需与手持式搅拌棒 MSM6...搭配使用。**

**请注意手持式搅拌棒的使用说明书。**本附件仅适用本说明书中所述的应用。

### **⚠ 锋利的刀片 / 旋转驱动器可能造成受伤的危险!**

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

### **⚠ 烫伤危险!**

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

### **⚠ 注意!**

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

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。

**注意事项:**使用多功能切碎器(XL)的辅助盖(6)。

若供货清单内未包含多功能切碎器(L),请向客户服务另行选购(订购号 657247)。

## 多功能切碎器 (视机型而定)

### → 图 4

#### 多功能切碎器(XL)

- 1 多功能切碎器
- 2 切碎器刀片
- 3 Vario 托架
- 4 Vario 滤网
- 5 Vario 刀片
- 6 辅助盖
- 7 盖子

#### 多功能切碎器(L)

- 7 盖子
- 8 多功能切碎器
- 9 切碎器刀片

#### 视机型而定:

#### 10 碎冰刀片

使用碎冰刀片可将冰块搅碎。最佳加工量:4-6 个冰块。

## 操作方法

### **⚠ 锋利的刀片可能造成受伤的危险!**

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

## 多功能切碎器(含刀片)

多功能切碎器(含切碎器刀片)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。

请务必注意表格(图 10)中的最大加工量。

### **小心!**

将肉类切碎之前,请先剔除其软骨、骨头及肌腱。多功能切碎器(含切碎器刀片)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****含切碎器刀片(L 和 XL 尺寸)****→ 图 C****含碎冰刀片(仅限 L 尺寸)**

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

**注意!**

务必将刀片正确安装到多功能切碎器上,使辅助盖能正确到位(图 B / C-3)。

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

**本机器在使用后**

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

**食谱示例:****苹果蜂蜜蛋糕****蜂蜜和苹果混合物(CNHR24):**

- 110 克森林蜂蜜(5°C)
- 30 克切丁苹果(11 毫米)
- 填充至多功能切碎器,以脉冲速度搅拌 2 秒钟。

**蜂蜜和苹果混合物****(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

- 130 克森林蜂蜜(5°C)
- 30 克切丁苹果(11 毫米)
- 填充至多功能切碎器,以脉冲速度搅拌 2 秒钟。

**蛋糕:**

- 3 个鸡蛋
- 60 克黄油
- 100 克白面粉(405 型)
- 60 克磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂

- 2 小包香草糖末
- 1 小匙发酵粉
- 1 个苹果
- 将蛋清与蛋黄分开。
- 将蛋清搅打成固体状。
- 搅打蛋黄和糖,然后加入软黄油和**蜂蜜苹果混合物**。
- 将面粉、磨碎的核桃、肉桂和发酵粉放在一个单独的碗内进行混合。加入含水份的配料并搅拌均匀。用抹刀小心地涂抹打发蛋白。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模(35 × 11 厘米)内并倒入制作完成的混合物。
- 将苹果去皮切片。将苹果片铺到蛋糕上。
- 将烤箱预热至 180°C 并放入蛋糕烘烤 30 分钟。

## 多功能切碎器 (含 Vario 附件组) (仅限 XL 尺寸)

多功能切碎器(含 Vario 附件组)皆适用于将坚硬、干燥的食材(如巧克力、坚果、杏仁、帕玛森干酪)或冰块切成大(L)、中(M)或小(S)尺寸的碎块。应由位在 Vario 滤网的 S、M 或 L 标记决定装入 Vario 托架时的尺寸。

相关设置、数量及加工时间的注意事项和建议,请参见表格(图 D)。

**→ 图 D**

- 将多功能切碎器放置并固定在平整且干净的流理台上。
- 将 Vario 托架插入多功能切碎器中。多功能切碎器上的轴颈应安装在支架的沟槽中。
- 将 Vario 滤网装在多功能切碎器上。尺寸标记(S/M/L)应根据所需的切碎程度放置在多功能切碎器的轴颈上(图 D-2)。
- 装入 Vario 刀片。
- 填充食物。

**注意!**

Vario 刀片应笔直置于 Vario 滤网中,使辅助盖能正确到位(图 D-3a)。

- 将辅助盖装在 Vario 滤网上,并按顺时针方向旋转,直到听到辅助盖卡入的声音为止。
- 将主机安装在辅助盖上,并卡入到位。
- 将电源插头插上。

- 用手分别握住主机和多功能切碎器,然后开机(涡轮加速功能)。
- 食材加工完毕后,放开启动按钮。

**注意事项:**切碎食材到达 Vario 托架下边缘之前,应清空多功能切碎器。

## 本机器在使用后

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

## 清洁

### 注意!

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

### 注意事项:

多功能切碎器、刀片、Vario 托架、Vario 滤网及盖子可放入洗碗机洗涤。

您可在图 6 中浏览清洁各个部件的方式。

### 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 11-3)。

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

## 本机器在使用后

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

## 清洁

### 注意!

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

**注意事项:**打蛋器可放入洗碗机洗涤。

您可在图 6 中浏览清洁各个部件的方式。

保留随时更改的权利。

---

## 打蛋器

### → 图 A

#### 11 打蛋器专用传动头

#### 12 打蛋器

可向客户服务另行选购打蛋器(订购号 657379)。

## 操作方法

打蛋器适用于搅打奶油、蛋清,并可分别制备热牛奶(最高温度为 70°C)和冷牛奶(最高温度为 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。

### → 图 B

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



## التنظيف

### تنبيه هام!

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

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

### بعد الانتهاء من العمل

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

## التنظيف

### تنبيه هام!

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

**ملحوظة:** مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.

في الصورة G تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

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

**ملحوظة:** القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين وحامل Vario ومصفاة Vario والغطاء يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.

في الصورة G تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

## مضرب البيض

### ← الصورة A

11 شفة توصيل لمضرب البيض

12 مضرب البيض

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

## استخدام الجهاز

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

### ⚠ خطر الإصابة باكتوءات!

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

### ← الصورة F

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

### الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- أفضل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاءٍ آخر. أضف للمكونات الرطبة واخفقاها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180° م واخبز الكعك 30 دقيقة.
- ضع مصفاة Vario على القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب أن تُوضع العلامات (S/M/L) بما يوافق درجة التكسير المرغوبة عبر سداد القطاعة ذات الاستخدام المتنوع (الصورة 2-D).
- قم بتركيب سكين Vario.
- ضع المواد الغذائية فيه.
- **تنبيه هام!**
- يلزم أن يكون سكين Vario مستقرًا في مصفاة Vario، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3a-D).
- ضع غطاء التشغيل على مصفاة Vario وقم بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

**ملحوظة:** يجب تفريغ القطاعة متنوعة الاستخدام قبل أن تصل المادة المراد قطعها إلى الحافة السفلية من حامل Vario.

### بعد الانتهاء من العمل

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- تتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من مصفاة Vario.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي.
- قم بانتزاع مصفاة Vario وحامل Vario.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها فضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

## القطاعة متنوعة الاستخدام مع عدة Vario (فقط الحجم XL)

القطاعة متنوعة الاستخدام ذات عدة Vario

- مناسبة لقطع الطعام الجاف المراد طهيهِ (من قبيل الشكولاته، والمكسرات، واللوز، وجبن البارميغان) أو مكعبات الثلج في قطع ذات حجم صغير (S) أو متوسط (M) أو كبير (L). يتم تحديد الحجم من خلال وضع العلامات S أو M أو L في مصفاة Vario عند الاستخدام في حامل Vario.

وتجدون الملاحظات والتوصيات حول الإعدادات والكميات وفترات المعالجة في الجدول (الصورة E).

### ← الصورة D

- توضع القطاعة متنوعة الاستخدام على سطح مستو ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- استخدم حامل Vario في القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب أن تكون السدادات في القطاعة ذات الاستخدام المتنوع مستقرة في شقوق الحامل.

- تم وضع غطاء التشغيل على القطاعة متنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

### بعد الانتهاء من العمل

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من على القطاعة متنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها فضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

### وصفة على سبيل المثال:

#### كيك العسل بالتفاح

#### خليط التفاح بالعسل (CNHR24):

- 110 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

#### خليط التفاح بالعسل

#### (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

إذا لم تكن القطاعة متنوعة الاستخدام L موجودة داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 657247).

### استخدام الجهاز

#### ⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

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

### قطاعة متنوعة الاستخدام مع سكين

القطاعة متنوعة الاستخدام ذات سكين القطاعة صالحة لتقطيع اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة E).

#### احترس!

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

#### ← الصورة B

مع سكين القطاعة (الحجم L وXL)

#### ← الصورة G

مع سكين تكسير مكعبات الثلج (فقط الحجم L)

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

#### تنبيه هام!

السكين يلزم أن يكون مستقرًا في وضع مستقيم تمامًا في القطاعة متنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-G/E).

## إرشادات الأمان

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

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

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

## ⚠️ خطر الإصابة باكتوئات!

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

## ⚠️ هام!

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

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

## القطاعة متنوعة الاستخدام

## (على حسب الطراز)

## ← الصورة A

القطاعة متنوعة الاستخدام XL

1 قطاعة متنوعة الاستخدام

2 سكين القطاعة

3 حامل Vario

4 مصفاة Vario

5 سكين Vario

6 غطاء واقٍ للتشغيل

7 غطاء

القطاعة متنوعة الاستخدام L

7 غطاء

8 قطاعة متنوعة الاستخدام

9 سكين القطاعة

على حسب الطراز:

10 سكين تكسير مكعبات الثلج

باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج يمكنكم تفكيك

الثلج. الكمية المثالية التي يمكن إعدادها: 4-6

مكعبات ثلجية.

ملحوظة: يتم استخدام غطاء التشغيل (6) الخاص

بالقطاعة متنوعة الاستخدام XL.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







## 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](http://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](http://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

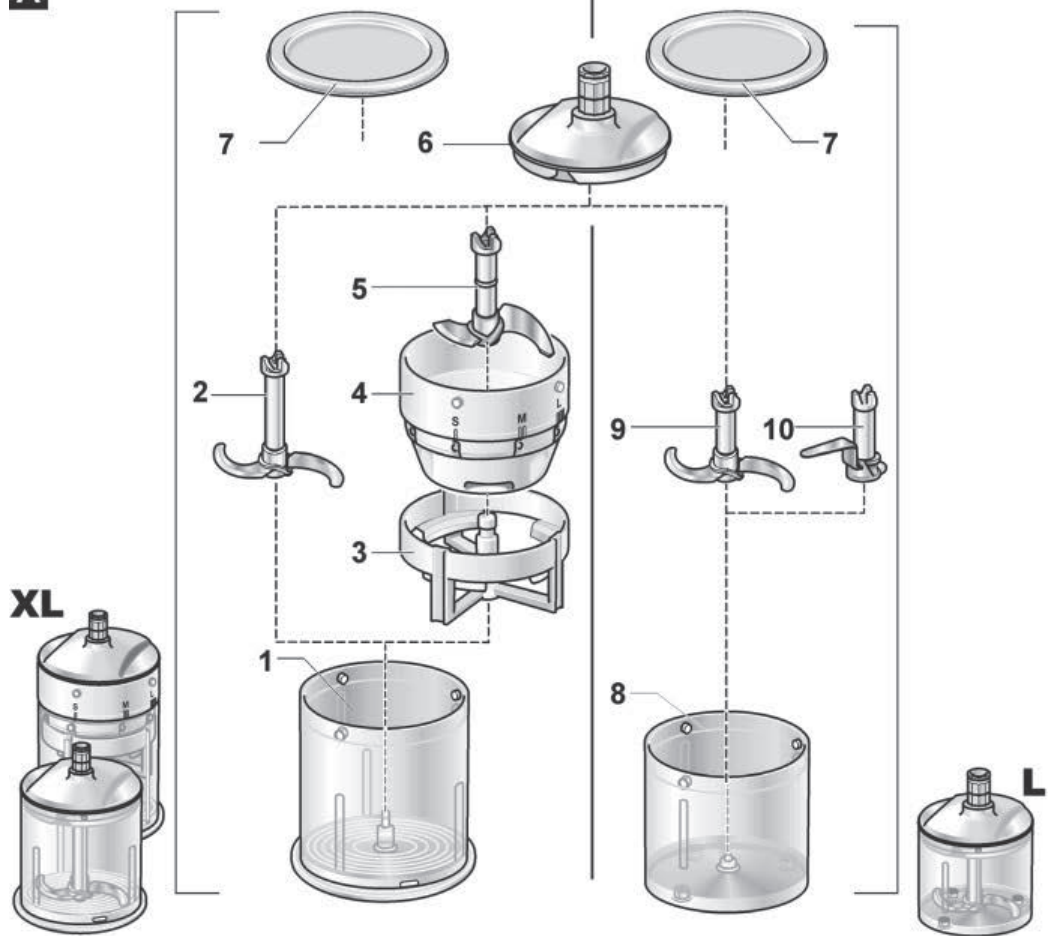
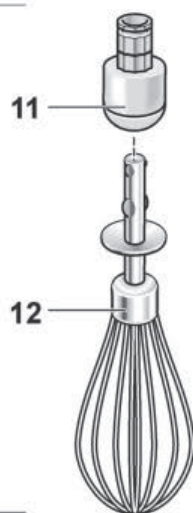
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

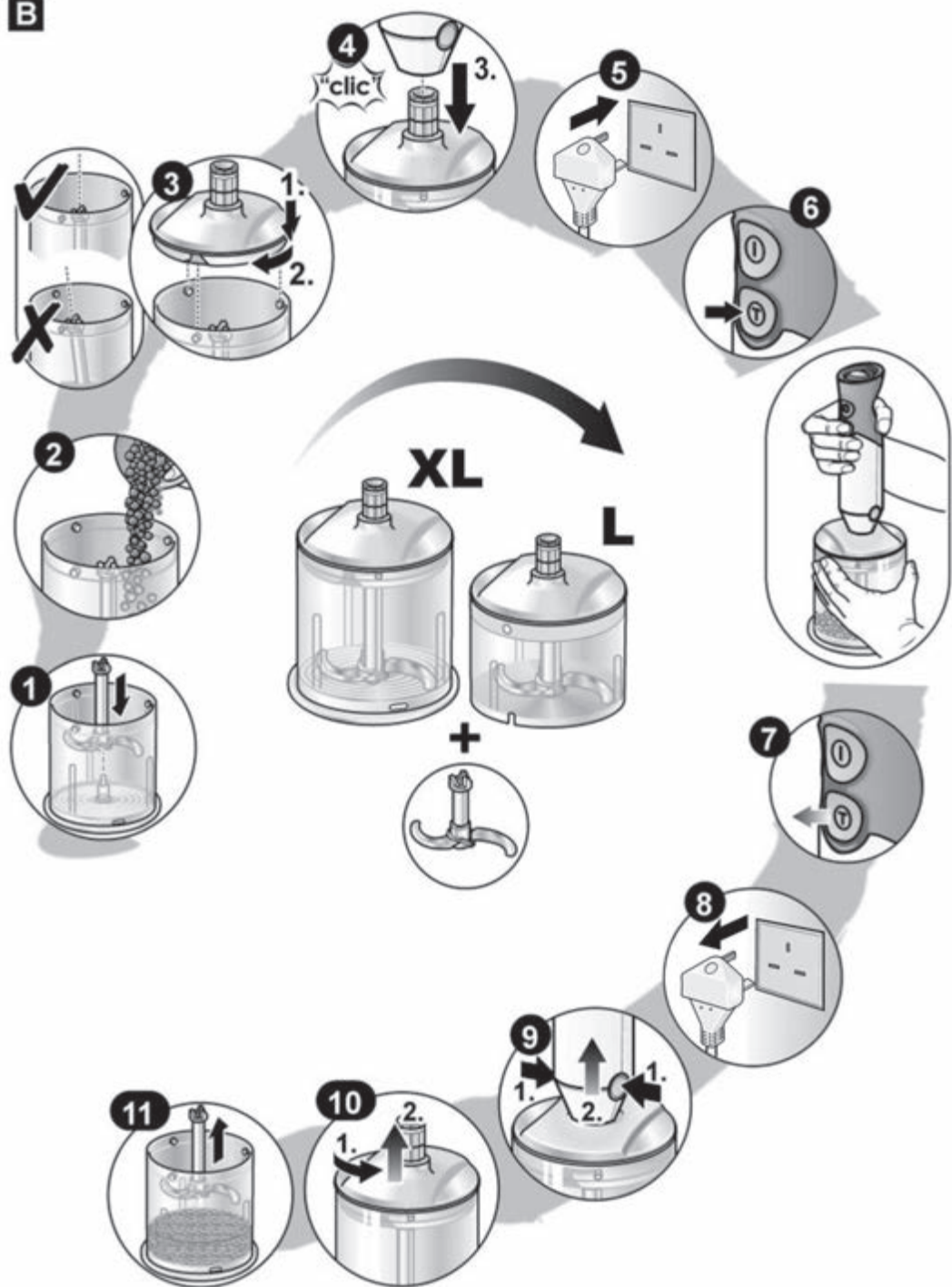


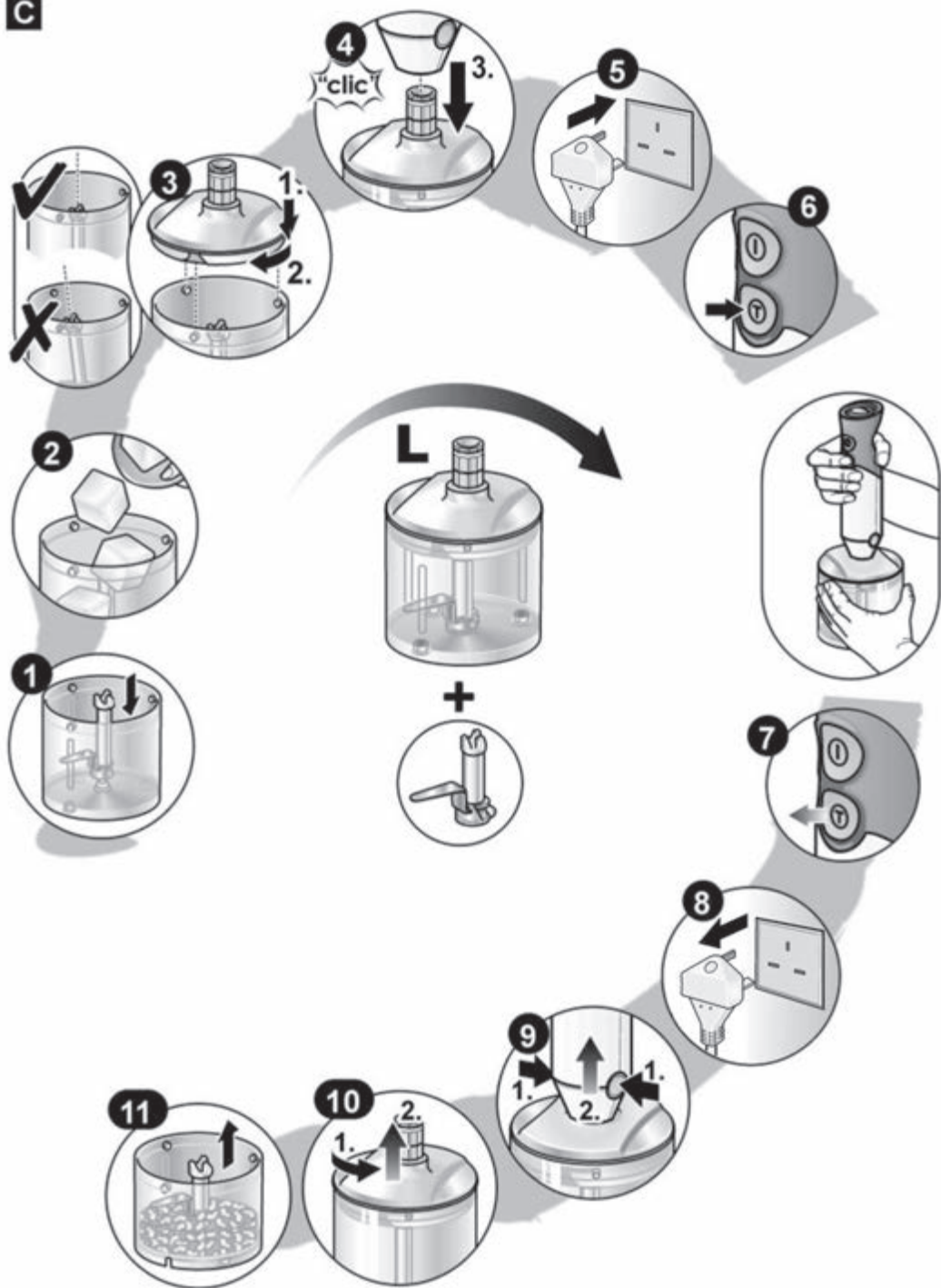
**8001172252**

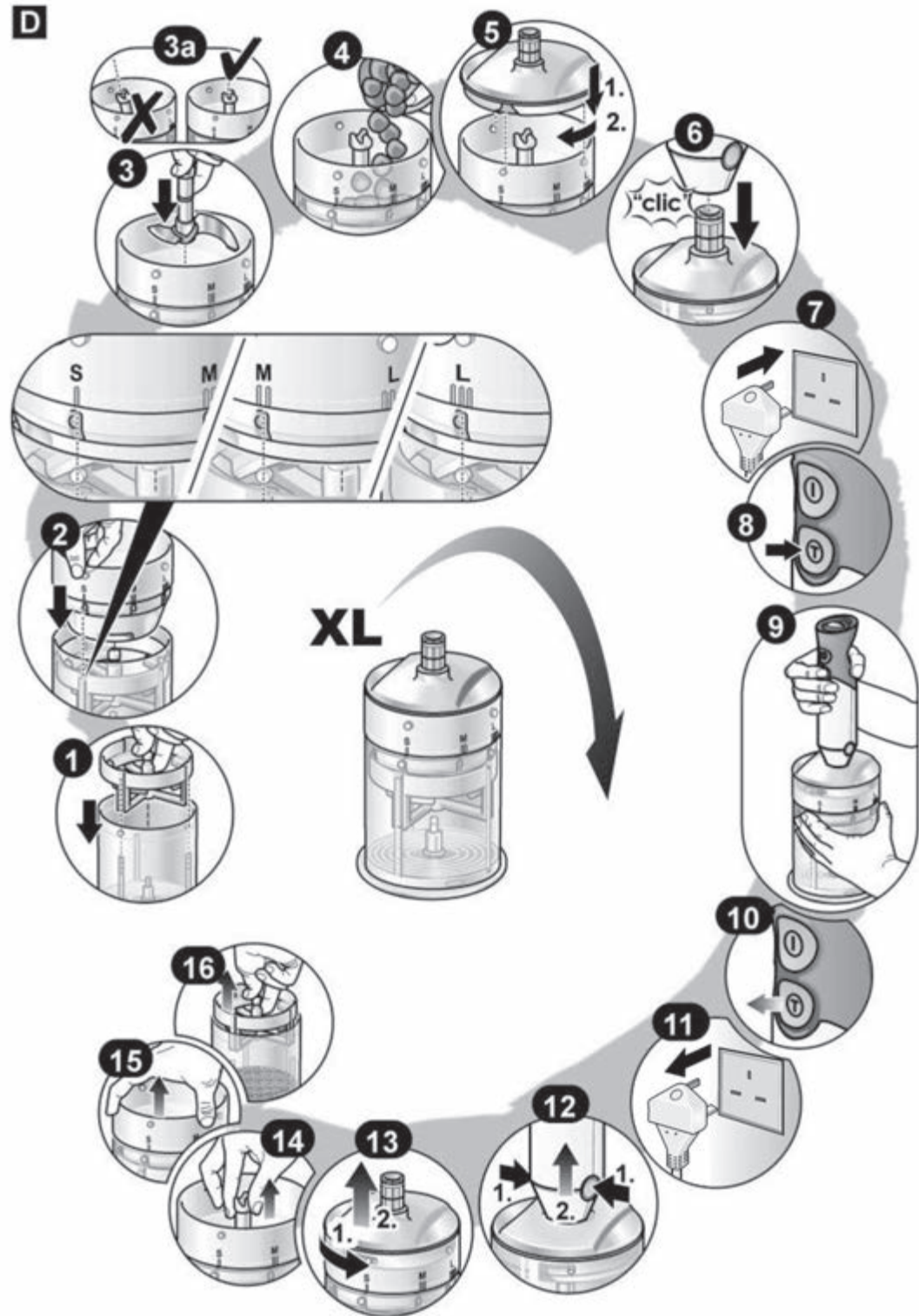
(991001)




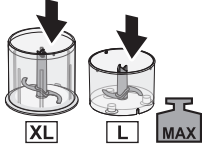

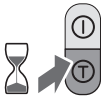


















**A****XL****L**


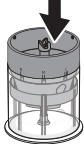
















**B**

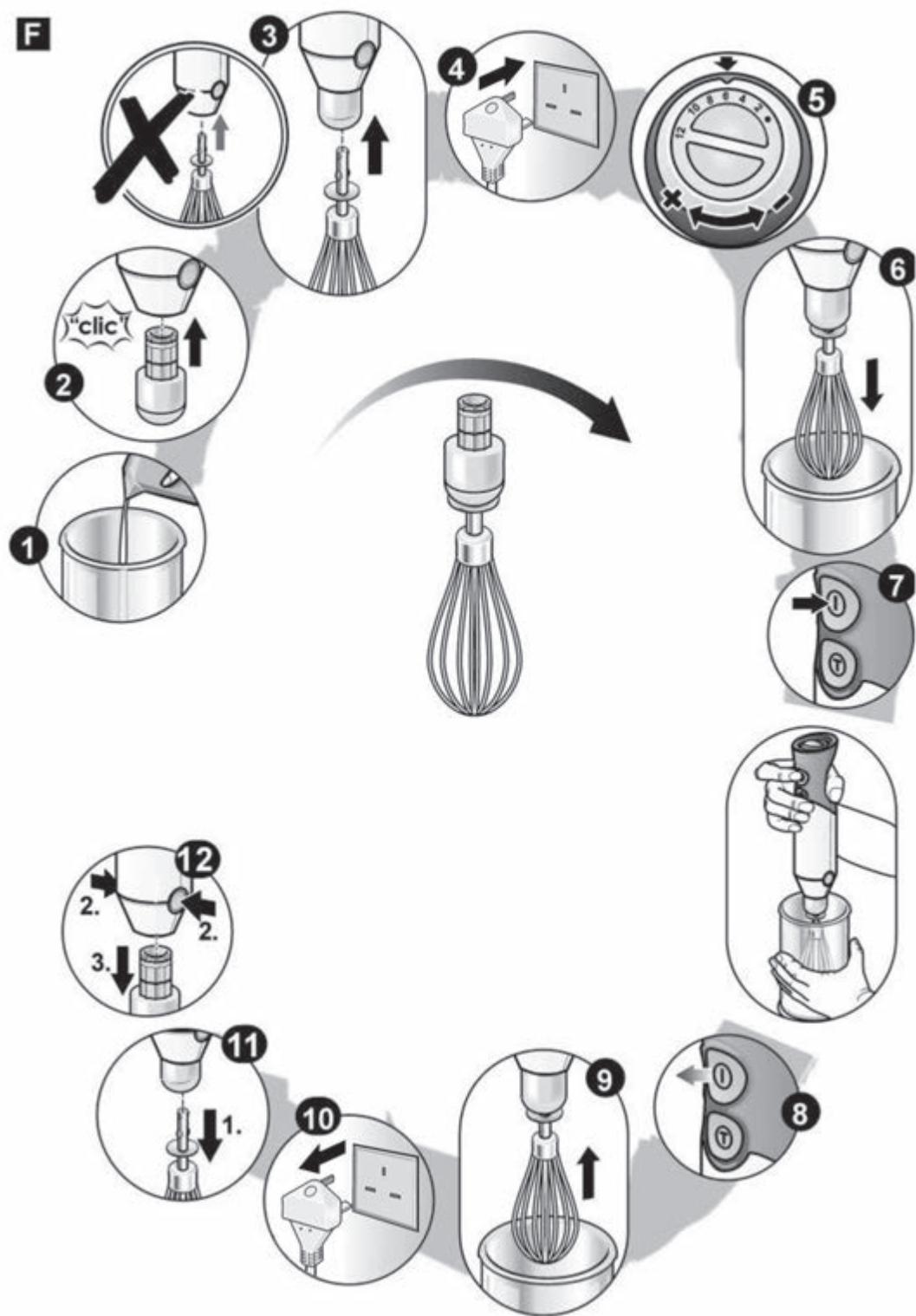
**C**

**D**

**E**

			
 →  (1 cm)	100 g	-	10-15 s
 →  (2 cm)	<b>CNHR24</b> 100 g <b>CNHR25</b> <b>CNHR26</b> <b>CNHR26C</b> 150 g	-	30-40 s
 → 	150 g	-	(2-5) x 1 s
 → 	15 g	-	(7-10) x 1 s
 → 	20 x 	-	(3-8) x 1 s
 → 	150 g	-	(5-10) x 1 s
 → 	100 g	-	10-20 s
 → 	100 g	-	30-40 s
 *	-	100 g	5 s

					
	<b>L</b> 	<b>M</b> 	<b>S</b> 		
 → 	✓	✓		100 g	10-20 s
 → 	✓	✓	✓	100 g	(3-8) x 3 s
 → 	✓	✓	✓	50 g	30-40 s
 →  (2 cm)	✓	✓		100 g	(5-7) x 2 s
 *	✓	✓		100 g	5 x 1 s
 →  (2 cm)	✓	✓	✓	150 g	30-40 s

**F**

**G**