

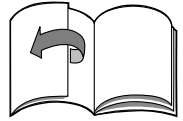
MSM6...



BOSCH

ko 사용 설명서
en Operating instructions

ko 한국어 3
en English 6



안전 지침

이 액세서리는 핸드 블렌더 MSM6 에만 적용됩니다 .

▲ 본 제품에 대한 안전사항

날카로운 칼날 또는 모터 회전에 의해서 부상 발생 위험 !

다용도 분쇄용기 안에 있는 칼날을 절대로 만지지 마십시오 .

다용도 분쇄용기 안의 칼날을 만지지 말고 플라스틱 부분을 잡으십시오 . 맨손으로 칼날을 세척하지 마십시오 . 솔을 사용해서 세척하십시오 .

중요 !

액세서리는 제품이 정지되었을 때 끼우거나 빼냅니다 .

다용도 분쇄기는 이 설명서에 설명된 사용에만 적합합니다 . 다용도 분쇄용기에서 스틱 - 믹서나 칼날이 달린 믹서 액세서리를 절대로 사용하지 마십시오 . 다용도 분쇄용기는 전자레인지에서 사용할 수 없습니다 .

거품기를 모터 연결부품 없이 제품의 본체에 끼우지 마십시오 .

모터 연결부품이 액체에 잠기지 않도록 하고 , 흐르는 수돗물 또는 식기세척에서 세척하지 마십시오 .

본 제품의 중요한 안전사항과 사용법을 숙지하기 위해서 사용전 이 사용설명서를 주의깊게 읽으십시오 .

이 사용설명서를 잘 보관하십시오 .

제 3 자에게 제품을 인도할 경우 사용설명서를 함께 전달하십시오 .

다용도 분쇄기

그림이 있는 페이지를 펴십시오 .

그림 1

- 1 다용도 분쇄용기
- 2 칼날
- 3 본체 연결 뚜껑
- 4 뚜껑

모델에 따라 다음 :

- 5 얼음 분쇄용 칼날

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

사용법

본 제품은 고기, 딱딱한 치즈, 양파, 향신료 (허브), 마늘, 과일, 채소, 견과류를 잘게 부수는 데 적합합니다 .

얼음 분쇄용 칼날 (일부 모델에 한함) 을 이용하여 얼음을 잘게 부술 수 있습니다 .

최적 수량 : 얼음 4-6 개 .

허니 스프레드를 만들때 다용도 분쇄기를 사용하시면 좋습니다 . (그림 2 참조)

도표 (그림 3) 에 있는 분쇄 최대 수량과 작업 시간에 유의하십시오 .

주의 !

다용도 분쇄기가 완전 조립 된 상태에서에서만 사용하십시오 !

조심 !

고기를 분쇄하기 전에 , 모든 연골, 뼈와 힘줄이 제거 되었는지 확인해야 합니다 . 다용도 분쇄기는 매우 단단한 물체 (예 : 커피콩, 무, 껍질견과류) 또는 냉동식품 (예 : 과일) 을 분쇄하기에 적합하지 않습니다 .

그림 B

- 부드러운, 깨끗한 작업대 표면에 용기를 놓고 움직이지 않게 잘 누릅니다.
- 칼날을 삽입 합니다.
- 음식을 용기에 넣습니다.

주의!

본체 연결 뚜껑이 확실히 끼워지도록 다용도 분쇄용기에 칼날을 똑바로 삽입합니다 (그림 B-3).

- 다용도 분쇄용기에 본체 연결 뚜껑을 끼우고, 딸깍하는 소리가 날 때까지 시계방향으로 돌려 닫습니다.
- 본체를 본체 연결 뚜껑에 끼워 고정시킵니다.
- 전원 코드를 꽂습니다.
- 기기 본체 및 용기를 단단히 잡고, 터보 속도로 가동시킵니다.
- 작업이 다 끝나면 ON 버튼에서 손을 뺍니다.

작업 후

- 전원 플러그를 뽑습니다.
- 분리 버튼을 누르고, 본체 연결 뚜껑에서 본체를 빼냅니다.
- 본체 연결 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌려서 다용도 분쇄용기에서 분리 합니다.
- 칼날의 플라스틱 부분을 잡고 빼냅니다.
- 처리된 음식의 보관을 위해 다용도 분쇄기 용기에 뚜껑을 덮으십시오.

세척

주의!

본체 연결 뚜껑이 절대로 액체에 잠기지 않도록 하고, 흐르는 수돗물 또는 식기세척기로 세척하지 마십시오.

- 다용도 분쇄용기와 칼날은 식기세척기로 세척 할 수 있습니다.
- 본체 연결 뚜껑은 젖은 천으로 깨끗이 닦아냅니다.

거품기

그림이 있는 페이지를 펴십시오.

그림 B

6 기어 장치

7 거품기

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

사용

이 거품기는 크림을 휘핑하거나, 계란을 짓고, 우유에 거품을 낼 때 사용합니다. (차가운 우유는 최대 8°C, 뜨거운 우유는 최대 70°C) 또한, 소스와 디저트 준비에도 적합합니다.

⚠️ 화상 사고 위험!

뜨거운 우유를 사용할 때는 높고 폭이 좁은 용기를 사용하십시오. 그렇지 않으면 뜨거운 우유가 튀어나와서 화상 사고가 발생할 수 있습니다.

그림 B

- 혼합용 비커에 음식을 넣습니다.
- 본체에 기어 장치를 맞물려 고정시킵니다.
- 기어 장치에 거품기를 끼워 고정 시킵니다.

주의!

기기 본체에 기어 장치 없이 거품기를 삽입하지 마십시오 (그림 D-3).

- 속도 제어기로 필요한 회전속도를 설정합니다 (권장: 고속 회전속도)
- 본체와 혼합 비커를 꼭 잡고 필요한 ON 버튼을 누릅니다.
- 작업을 완료하고, ON 버튼에서 손을 뺍니다.

작업 후

- 전원플러그를 뽑습니다.
- 분리 버튼을 누르고 기어 장치를 본체에서 빼냅니다.
- 거품기를 기어 장치에서 빼냅니다.

세척

주의!

기어 장치가 절대로 액체에 잠기지 않도록 하고, 흐르는 수돗물 또는 식기세척기로 세척하지 마십시오.

- 거품기는 식기 세척기로 세척 할 수 있습니다.
- 기어 장치는 젖은 천으로 깨끗이 닦아냅니다.

제품 품질보증 조건

당사는 다음과 같이 본 제품의 품질 보증을 제공합니다.

1. 본 제품의 품질 보증기간은 소비자가 제품을 구매한 날부터 2년 (24 개월) 입니다
2. 구매일자는 구매 확인서 (구매 영수증 또는 카드 내역서 등의 구매 증빙 서류)에 의해서 확인되며, 구매 확인서가 없는 경우에는 제조일 (FD 번호) 로부터 3개월 경과한 날을 구입일자로 적용하여 품질 보증기간을 기산합니다.
3. 보증 서비스는 공정거래위원회에서 고시한 소비자분쟁해결기준과 당사 엔지니어의 판단에 따라 수리, 교환 또는 환불 처리로 진행이 가능하며, 교환된 제품의 품질 보증기간은 기존 제품의 품질 보증기간을 따릅니다.
4. 수리 도중에 교체되거나 제거된 모든 불량 부품의 권리는 당사에 있습니다.
5. 유상으로 수리된 제품이 3 개월 이내에 동일 증상의 불량이 발생한 경우에 한해서 무상 보증이 적용되며, 그 외 부품에 대한 고장은 해당 보증의 대상이 되지 않습니다.
6. 보증 서비스가 적용되지 않는 경우
 - a. 가정용 제품을 영업용으로 사용하는 경우
 - b. 소비자의 취급 부주의 및 사용 설명서 내의 주의사항을 지키지 않아 고장이 난 경우
 - c. 천재 지변으로 인해 고장이 난 경우
 - d. 제품에서 지정한 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 난 경우
 - e. 제품 세척, 소모품 보충, 제품 시연의 경우
 - f. 당사나 당사가 인정한 서비스 기관 이외에서 고객의 요청에 의해 제품이 수정 / 개조 되었거나 손상된 경우
7. 당사에 제품 하자로 인한 보증서비스와 관련 없는 서비스를 요청하는 경우에는 품질 보증기간 중이어도 관련 비용이 청구될 수 있습니다.

고객 서비스 센터

Bosch 주방가전에 대해 궁금한 점이 있으시면 Bosch 주방가전 고객센터 또는 홈페이지를 통해 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 1661-8544

홈페이지 : www.bosch-home.co.kr

위의 내용은 변경될 수 있습니다.

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. **▲**

- 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. 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.

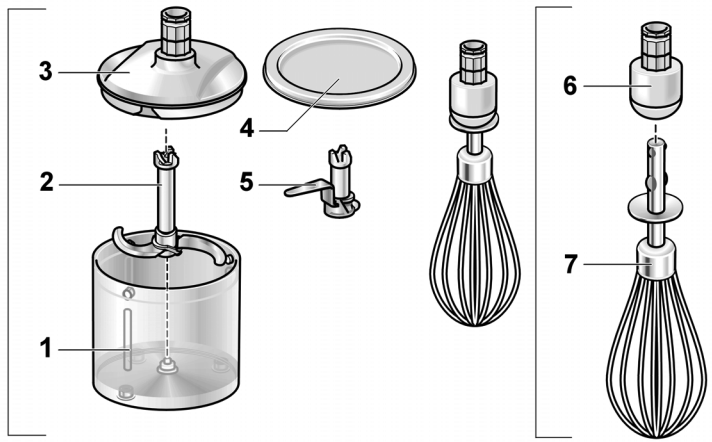
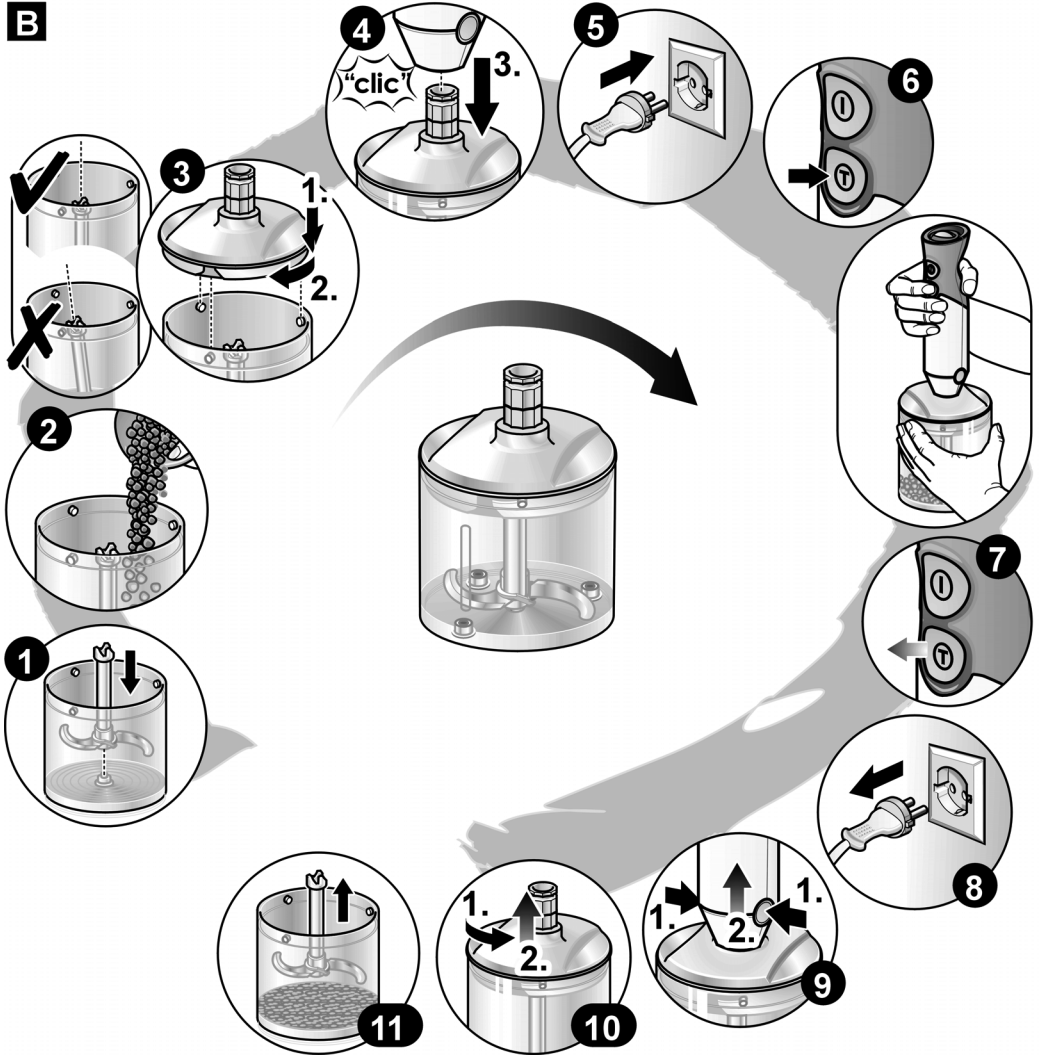
Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34


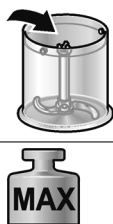
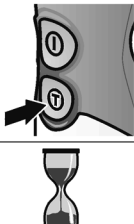
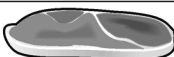










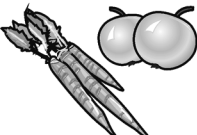





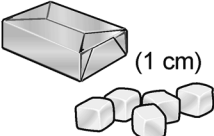

81739 München

Germany

www.bosch-home.com

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
 + 	CNHR24: 50 g + 90 g CNHR25: 80 g + 130 g CNHR26: 90 g + 140 g	5 s 5 s 5 s

D

