



**BOSCH**



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

# ErgoMixx / ErgoMixx Style

**MSM6...**

**MS6...**

<b>[en]</b>	User manual	Accessories	10
<b>[ms]</b>	Manual pengguna	Aksesori	12
<b>[zh-tw]</b>	使用手冊	配件	15
<b>[zh]</b>	使用说明书	附件	17
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	الكاماليات	19



<https://www.bosch-home.co.uk/manual/8001217307>



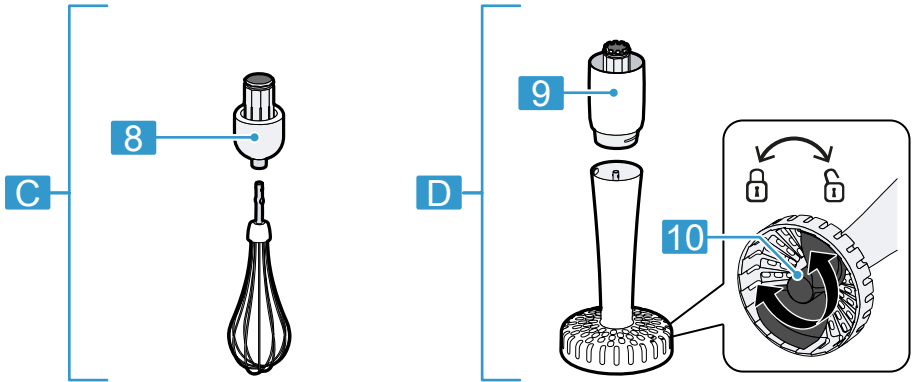
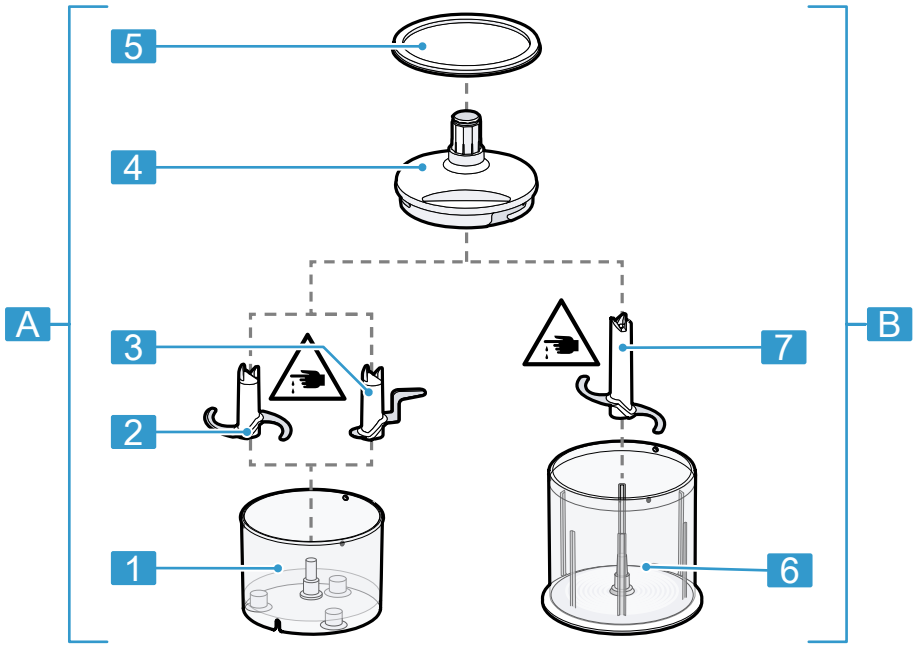
**[en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

**[ms]** Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

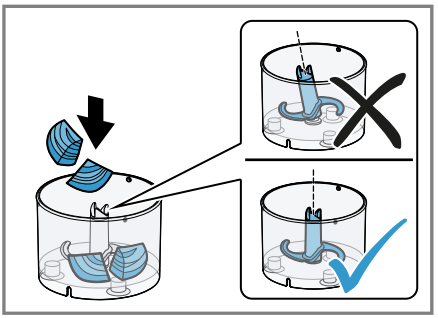
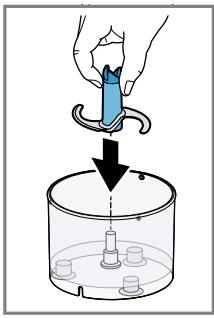
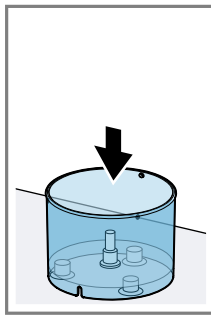
**[zh-tw]** 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

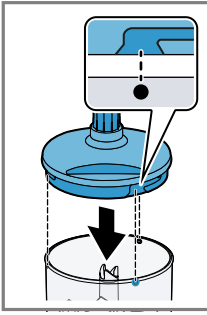
**[zh]** 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

**[ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.

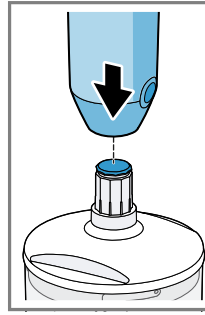


**1**

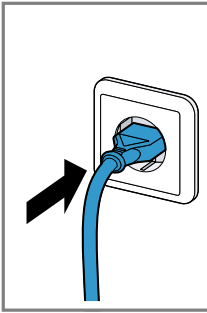
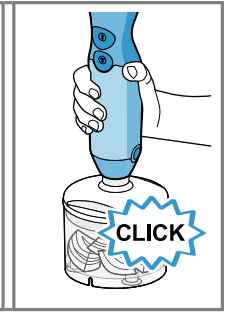




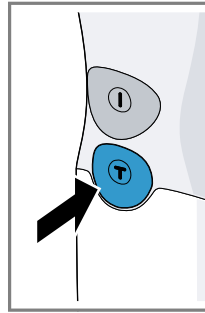
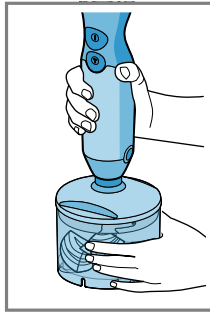
4



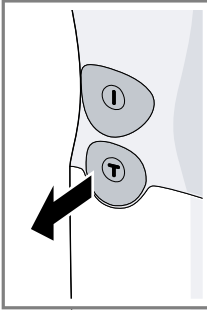
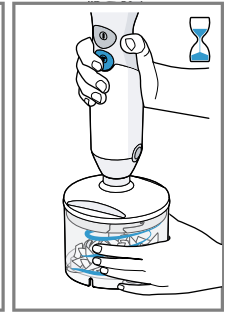
5



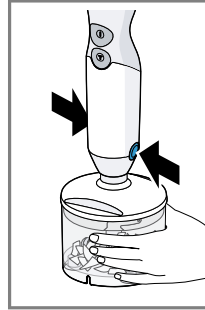
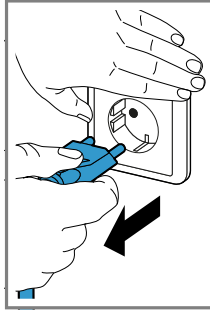
6



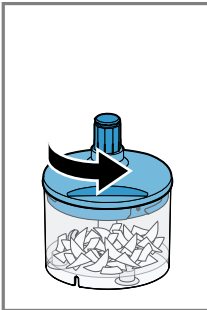
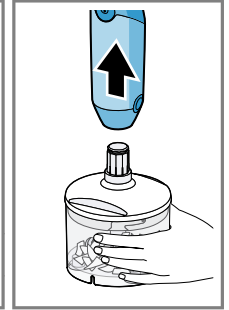
7



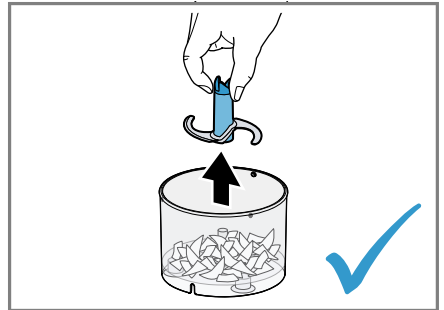
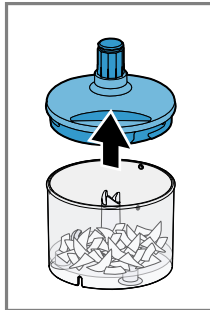
8



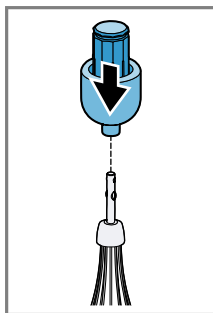
9



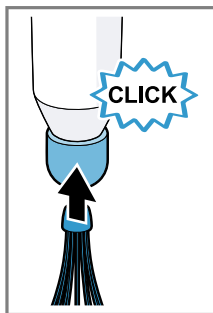
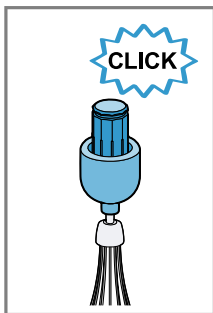
10



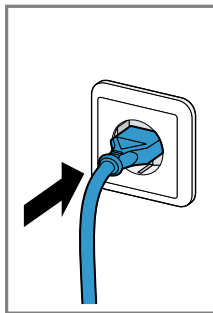
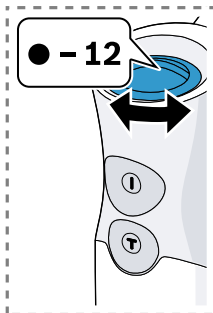
11



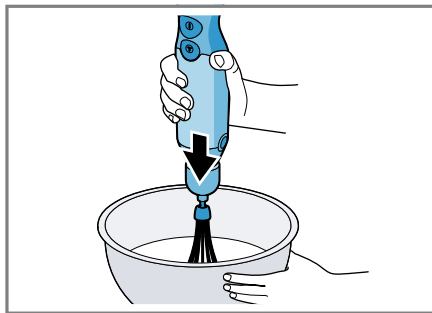
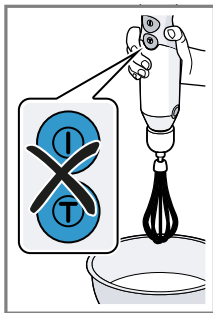
12



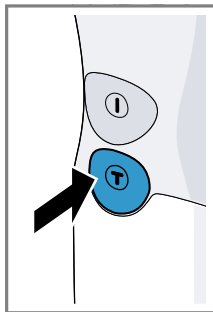
13



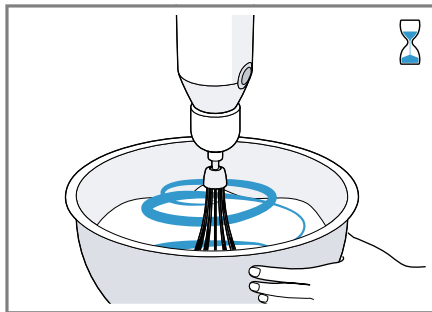
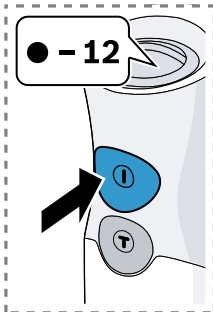
14



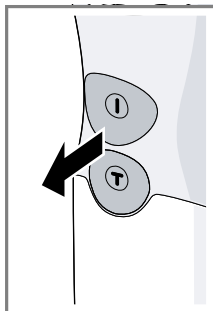
15



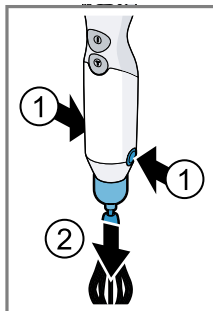
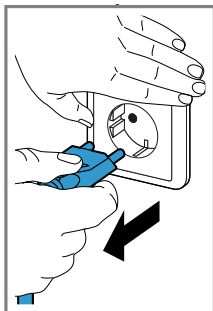
16



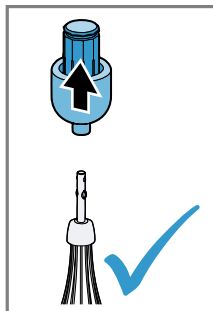
17

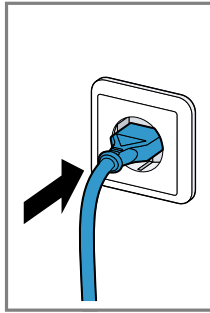
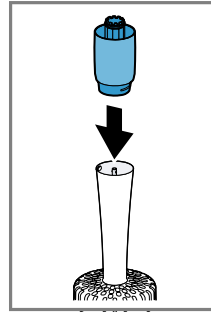
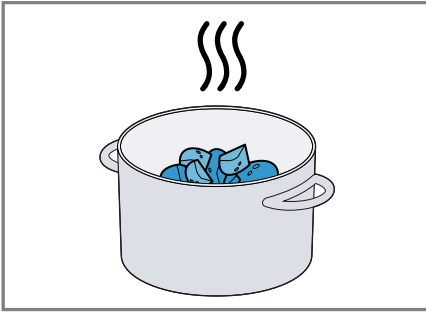


18

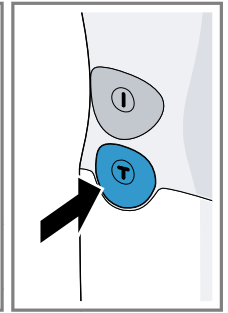
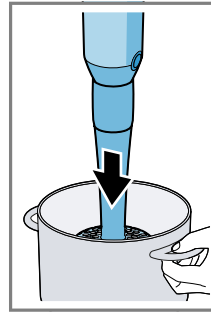


19

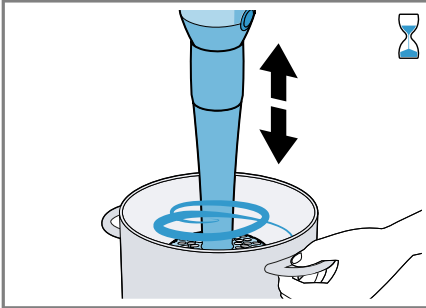




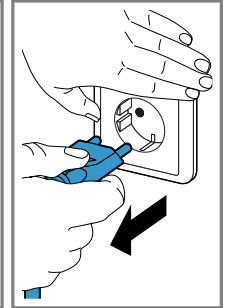
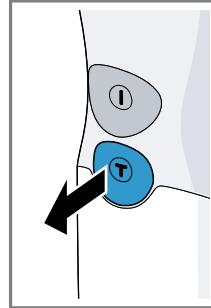
22



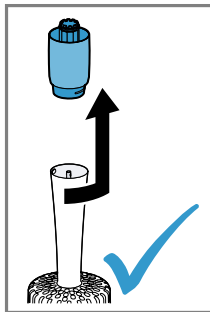
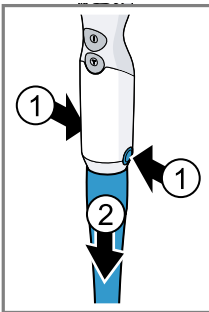
23



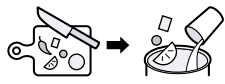
24



25

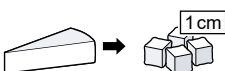


26



50-100 g

10-20 s



50-100 g

20-40 s



5-20 x

3-15 s



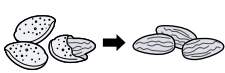
50-100 g

(3-8) x 1 s



5-15 g

(7-10) x 1 s



50-150 g

5-30 s



150 g

- **L** 7 - 10 s
- **M** 16 - 20 s
- **S** 20 - 30 s



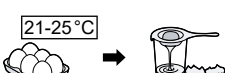
100 g

5 s



100-300 g

20-180 s




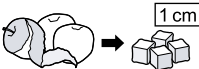
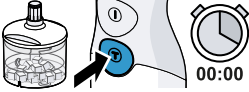
1-3 x

40-120 s






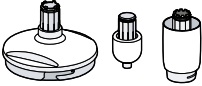
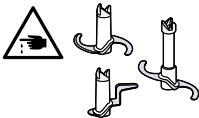
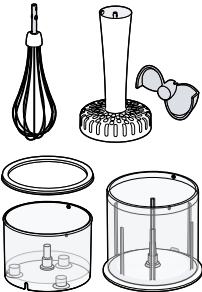


50-150 g

60-120 s

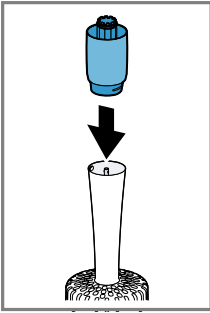
			
<b>CNHR24</b>	110 g	30 g	2 s
<b>CNHR26FP CNHR32</b>	110 g	30 g	3 s
<b>CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C</b>	130 g	30 g	2 s

28

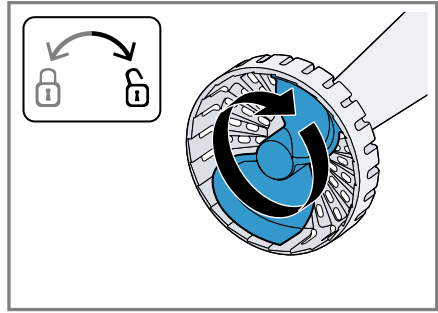
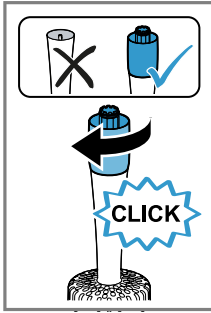
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

29

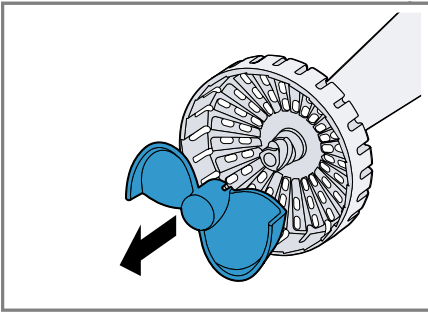




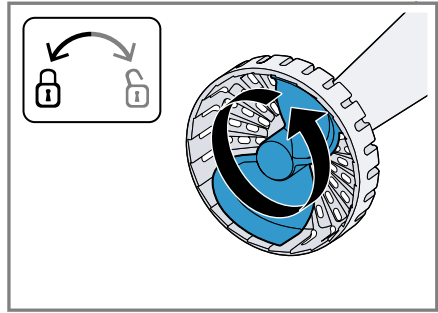
30



31



32



33

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

## Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.

## Overview

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Universal cutter L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Universal cutter XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Whisk <sup>1</sup>
<b>D</b>	"ProPuree" masher attachment <sup>1</sup>
<b>1</b>	Container L
<b>2</b>	Universal blade
<b>3</b>	Ice crusher blade <sup>1</sup>
<b>4</b>	Gear attachment for the universal cutter
<b>5</b>	Lid <sup>1</sup>
<b>6</b>	Container XL
<b>7</b>	Universal blade XL
<b>8</b>	Gear attachment for the whisk

<sup>1</sup> Depending on the model

---

**9** Gear attachment for the masher attachment

---

**10** Masher paddle (detachable)

---

<sup>1</sup> Depending on the model

**Note:** If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

## Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

### Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.
- Only process ice cubes with the ice crusher blade.

## Using the universal cutter

→ Fig. **2** - **11**

## Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites or milk froth and for making sauces or desserts.

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C
- Use milk with a high protein content and a temperature of max. 8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

**Note:** To prevent splashing, use deep containers with the whisk.

### Using the whisk

→ Fig. **12** - **19**

### "ProPuree" masher attachment

The masher attachment is suitable for preparing purées from boiled potatoes, peas, fruit or foods with a similar consistency.

#### Notes

- Do not process hard ingredients.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.
- Do not strike the masher attachment against hard edges (e.g. pots, bowls).

### Using the masher attachment

→ Fig. **20** - **26**

### Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. **27**

### Honey cake with apples

#### Honey-apple mixture

→ Fig. **28**

#### Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.

- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

### Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg

Preparation

- Add the ingredients to a suitable jug and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.

### Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **29**

### Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ Fig. **30** - **33**



## Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Ikuti arahan untuk peranti asas.

Gunakan aksesori hanya:

- dengan pengadun tangan MSM6... / MS6....
- untuk aplikasi yang dijelaskan dalam manual ini.
- ▶ Jangan sesekali menyentuh bilah dengan tangan.
- ▶ Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.

## Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ Jangan sekali-kali merendam unit gear dalam cecair dan jangan sekali-kali membersihkannya di bawah air yang mengalir atau di mesin basuh pinggan mangkuk.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan bekas pencincang sejagat dalam ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan kaki pengadun atau pukul ke dalam bekas pencincang sejagat.

## Gambaran keseluruhan

→ Raj. 1

A	Pemotong kecil universal L <sup>1</sup>
B	Pemotong kecil universal XL <sup>1</sup>
C	Pemukul telur <sup>1</sup>
D	Alat pelecek "ProPure" <sup>1</sup>
1	Bekas L
2	Bilah universal
3	Bilah penghancur ais <sup>1</sup>
4	Sambungan gear untuk pemotong kecil universal
5	Penutup <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Bergantung kepada model

6	Bekas XL
7	Bilah universal XL
8	Sambungan gear untuk pemukul telur
9	Sambungan gear untuk alat pelecek
10	Pengayuh pelecek (boleh tanggal)

<sup>1</sup> Bergantung kepada model

**Nota:** Sekiranya komponen tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui perkhidmatan pelanggan.

## Pemotong kecil universal

Pemotong kecil universal sesuai untuk memotong kecil bahan makanan, cth. daging, keju keras, bawang besar, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, herba, kacang atau badam.

### Nota

- Keluarkan objek keras dari bahan makanan sebelum pemprosesan, cth. rawan, tulang, urat atau biji dari buah.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk memotong kecil bahan makanan yang sangat keras, cth. biji kopi, buah pala, lobak atau bahan makanan yang beku.

- Memproses ketulan ais hanya dengan menggunakan bilah penghancur ais.

### **Gunakan pemotong kecil universal**

→ Raj. **2** - **11**

### **Pemukul telur**

Pemukul telur sesuai untuk memukul krim putar, putih telur atau buih susu dan untuk menyediakan sos atau pencuci mulut.

Saranan untuk hasil yang optimum:

- Gunakan krim dengan kandungan lemak min. 30% dan 4-8 °C
- Gunakan susu dengan kandungan protein tinggi dan maks. 8 °C
- Pukul krim atau putih telur di dalam bekas yang lebar

**Nota:** Untuk mengelakkan percikan, gunakan pemukul telur dalam bekas yang tinggi.

### **Gunakan pemukul telur**

→ Raj. **12** - **19**

### **Alat pelecek "ProPuree"**

Alat pelecek sesuai untuk menyediakan puri dari kentang, kacang pea, buah-buahan atau bahan makanan yang mempunyai kepekatan sama yang dimasak.

#### **Nota**

- Jangan proseskan bahan keras.
- Sebelum anda memproses bahan makanan di dalam periuk, angkat periuk dari tempat memasak.
- Jangan pukul alat pelecek pada sisi yang keras (cth. periuk, mangkuk).

### **Gunakan alat pelecek**

→ Raj. **20** - **26**

### **Contoh penggunaan**

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual.

→ Raj. **27**

### **Kek madu dengan epal**

#### **Campuran madu epal**

→ Raj. **28**

### **Kek**

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g tepung putih (jenis 405)
- 60 g walnut yang dikisar
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 sudu besar gula vanilla
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 epal

#### **Penyediaan**

- Pisahkan putih telur dengan kuning telur dan pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula hingga berbuih. Tambahkan mentega lembut dan **campuran madu epal** yang telah disediakan.
- Campurkan bahan yang lain di dalam mangkuk yang berasingan untuk menambah dan mengacau bahan basah.
- Kaup dan balikkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Alaskan loyang kek (35 x 11 cm) dengan kertas minyak dan masukkan campuran kek yang disediakan.
- Kupas epal, hiris dan tabur di atas kek.
- Panaskan ketuahr hingga 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

### **Kentang lecek**

- 1 kg kentang yang dimasak
- 0.15 l susu suam
- 50 g mentega lembut
- Garam, lada dan buah pala

#### **Penyediaan**

- Masukkan bahan ini ke dalam bekas yang sesuai dan proseskannya dengan alat pelecek dalam 1 minit.
- Akhir sekali tambah garam, lada dan buah pala secukup rasa.

### **Gambaran keseluruhan pembersihan**

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. **29**

**ms** Gambaran keseluruhan pembersihan

### **Bersihkan alat pelecek**

Untuk pembersihan rapi khas, pengayuh pelecek boleh ditanggalkan.

→ *Raj.* **30** - **33**

## 安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 注意主機的說明書。

本配件僅能如下使用：

- 搭配手持式調理棒 MSM6... / MS6...。
- 適用於本說明書所述之用途。
- ▶ 請勿徒手觸碰刀片。
- ▶ 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
- ▶ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▶ 本配件只有在完整組裝的狀態下才能使用。

## 避免財物損失

- ▶ 請勿將傳動蓋浸泡在液體中，也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。
- ▶ 切勿在微波爐或烤箱中使用小型攪碎器的攪碎杯。
- ▶ 切勿在小型攪碎器的攪碎杯中使用攪拌桿或打蛋器。

## 總覽

→ 圖 

<b>A</b>	多功能攪碎器 L <sup>1</sup>
<b>B</b>	多功能攪碎器 XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	打蛋器 <sup>1</sup>
<b>D</b>	“ProPuree”搗泥器 <sup>1</sup>
<b>1</b>	調理杯 L
<b>2</b>	萬用刀片
<b>3</b>	碎冰刀片 <sup>1</sup>
<b>4</b>	多功能攪碎器專用傳動蓋
<b>5</b>	蓋子 <sup>1</sup>
<b>6</b>	調理杯 XL
<b>7</b>	萬用刀片 XL
<b>8</b>	打蛋器專用傳動蓋
<b>9</b>	搗泥器專用傳動蓋
<b>10</b>	搗泥槳（可拆式）

<sup>1</sup> 視型號而定

**注意事項：** 若有零件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

## 多功能攪碎器

多功能攪碎器適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、蒜頭、水果、蔬菜、香草、堅果或杏仁等食材切碎。

### 注意事項

- 處理前應將食材中軟骨、骨頭、肌腱或核果類種子等較硬的部份去除。
- 多功能攪碎器不適用於將咖啡豆、肉豆蔻、蘿蔔等非常堅硬的食材切碎，也不可用於切碎水果或冰塊等冷凍食材。
- 僅限使用冰碎刀片處理冰塊。

## 使用多功能攪碎器

→ 圖  - 

## 打蛋器

打蛋器適用於攪打鮮奶油、打發蛋白或奶泡，也適合製作醬汁或餐後甜點。

為達到最佳效果的建議：

- 使用脂肪含量至少30%且溫度4-8 °C的鮮奶油
- 使用蛋白質含量高且溫度最高8 °C的牛奶
- 在一個寬口容器中攪打鮮奶油或打發蛋白

**注意事項：** 為避免飛濺，請在較深的調理杯中使用的打蛋器。

## 使用打蛋器

→ 圖  - 

## “ProPuree”搗泥器

搗泥器適用於將煮過的馬鈴薯、豌豆、水果或類似濃稠狀的食材製成泥狀。

### 注意事項

- 請勿處理堅硬的配料。
- 在煮鍋中處理食物之前，請將其從爐架上取下。
- 請勿將搗泥器碰撞到鍋、碗等堅硬的邊緣。

### 使用搗泥器

→ 圖 20 - 26

## 應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。

→ 圖 27

### 蘋果蜂蜜蛋糕

#### 蘋果蜂蜜混合物

→ 圖 28

#### 蛋糕

- 3 個雞蛋
- 60 公克奶油
- 100 公克白麵粉 ( 405 型 )
- 60 公克磨碎的核桃
- 1 茶匙肉桂
- 2 湯匙香草糖
- 1 茶匙發酵粉
- 1 顆蘋果

#### 做法

- 將蛋黃與蛋白分離，並將蛋白攪打成固體狀。
- 將蛋黃與糖一起打發起泡。加入變軟的奶油與已製好的 **蜂蜜蘋果混合物**。
- 在另一個碗中混合其餘配料，將其添加到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 ) 內並倒入準備好的蛋糕混合物。
- 將蘋果去皮切片，均勻鋪在蛋糕上。
- 將烤箱預熱至 180 °C 並放入蛋糕烘烤 30 分鐘。

### 馬鈴薯泥

- 1 公斤煮熟的馬鈴薯
- 0.15 公升溫牛奶
- 50 公克變軟的奶油
- 鹽、胡椒和肉荳蔻

#### 做法

- 將配料添加到合適的容器內，並用搗泥器處理約 1 分鐘。
- 最後加鹽、胡椒和肉荳蔻調味。

## 清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→ 圖 29

### 清潔搗泥器

如需特別進行徹底清潔，可將搗泥漿拆下。

→ 圖 30 - 33



## 安全须知

- 请仔细阅读本说明书。
- 请注意主机说明书。

本附件仅用于：

- 手持式搅拌机 MSM6... / MS6....
- 用于本说明书中所述的用途。
- ▶ 请勿赤手触碰刀片。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 只有在完全组装好的状态下才可使用附件。

## 避免材料损坏

- ▶ 请勿将传动盖浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 切勿在微波炉或烤箱中使用多用途切碎附件的切碎杯。
- ▶ 切勿在通用切碎附件的切碎杯中使用搅拌脚或打蛋器。

## 概览

→ 图 11

<b>A</b>	多用途切碎附件 L <sup>1</sup>
<b>B</b>	多用途切碎附件 XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	打发桨 <sup>1</sup>
<b>D</b>	“ProPuree”捣泥器 <sup>1</sup>
<b>1</b>	L 号料理碗
<b>2</b>	多用途切碎刀片
<b>3</b>	碎冰刀片 <sup>1</sup>
<b>4</b>	多用途切碎附件的顶盖
<b>5</b>	防溅盖 <sup>1</sup>
<b>6</b>	XL 号料理碗
<b>7</b>	万能刀片 XL
<b>8</b>	打发桨的顶盖
<b>9</b>	捣泥器的顶盖
<b>10</b>	捣泥桨 (可拆式)

<sup>1</sup> 具体取决于型号

注：如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

## 多用途切碎附件

多用途切碎附件适用于切碎肉类、硬奶酪、洋葱、大蒜、水果、蔬菜、香草、坚果或杏仁等食物。

### 注意

- 加工前要去掉食物中的硬块，例如骨头、软骨、肉筋或者核果和核。
- 多用途切碎附件不适用于切碎咖啡豆、肉豆蔻、萝卜等很硬的食物或冷冻食品。
- 冰块只能用碎冰刀片进行加工。

## 使用多用途切碎附件

→ 图 2 - 11

## 打发桨

打发桨适合搅打奶油、打发蛋清或奶泡，也可用于制作调味汁或甜点。

获得最佳效果的建议：

- 使用脂肪含量至少 30% 和温度 4-8 °C 的奶油
- 使用蛋白质含量高且温度不超过 8 °C 的牛奶
- 在广口容器中打发奶油或蛋清

注：为了避免飞溅，在较深的料理碗中使用打发桨。

## 使用打发桨

→ 图 12 - 19

zh “ProPuree”捣泥器

## “ProPuree”捣泥器

捣泥器适合用煮熟的土豆、豌豆、水果或类似稠度的食材制作泥状食物。

### 注意

- 不要加工坚硬的配料。
- 在炖锅内加工食材前，请先将炖锅从烹饪区上取下。
- 不要使捣泥器碰撞到坚硬的边缘 (例如锅、碗)。

### 使用捣泥器

→ 图 20 - 23

## 应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。

→ 图 27

### 苹果蜂蜜蛋糕

#### 蜂蜜和苹果混合物

→ 图 28

#### 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 食匙香草糖末
- 1 小匙发酵粉
- 1 个苹果

#### 烹调

- 分离蛋清蛋黄，然后将蛋清打发到变稠。
- 将蛋黄加糖打至起泡。加入软化的黄油以及准备好**蜂蜜和苹果混合物**。
- 另取一个碗混合其余的配料，然后加入湿配料中并搅拌。
- 用抹刀小心地涂抹打发蛋清。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模 (35 × 11 厘米) 内，然后倒入准备好的蛋糕混合物。
- 将苹果去皮，切成薄片并撒在蛋糕上。
- 将烤箱预热至 180 °C 并放入蛋糕烘烤 30 分钟。

### 土豆泥

- 1 千克煮熟的土豆
- 0.15 升温牛奶
- 50 克软黄油
- 盐、胡椒和肉豆蔻

#### 烹调

- 将配料倒入合适的容器内，然后用捣泥器加工约 1 分钟。
- 最后加盐、胡椒和肉豆蔻调味。

## 清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 29

### 清洁捣泥器

为了特别彻底地清洁，请取下捣泥浆。

→ 图 30 - 33

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
  - مع خلاط يدوي MSM6... / MS6
  - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

## تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تخمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- ◀ لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.

## عرض عام

← الشكل 1

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات <sup>1</sup>
B	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL <sup>1</sup>
C	المضرب <sup>1</sup>
D	أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree" <sup>1</sup>
1	حاوية L
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	سكين تحطيم الثلج <sup>1</sup>
4	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
5	الغطاء <sup>1</sup>
6	حاوية XL

<sup>1</sup> على حسب الطراز

7 السكين متنوعة الاستخدامات XL

8 قاعدة مجموعة تروس للمضرب

9 قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس

10 مجداف الهراسة (قابل للفك)

<sup>1</sup> على حسب الطراز

**ملاحظة:** إذا لم يكن أحد المُكوّنات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

## القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.

### ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.
- لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- التحضير
- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
- أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقا معًا.
- اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.
- قنّثر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

### هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جرام زبدة لينة
- ملح وفلفل وجوزة الطيب
- التحضير
- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.
- يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.

### نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 29

### تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

← الشكل 30 - 33

## استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 2 - 11

### المضرب

مضرب البيض صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب ولإعداد الصلصات أو الحلويات.

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- استخدم حليبًا ذا محتوى مرتفع من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بعد أقصى
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

**ملاحظة:** استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

### استخدام المضرب

← الشكل 12 - 19

## أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree"

أداة الهرس مناسبة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس أو البازلاء المسلوقة أو الفواكه أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

### ملاحظات

- ولا تستخدم في معالجة مكونات صلبة.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.
- لا تشغل أداة الهرس على حواف صلبة (مثل القدر، الصحن).

### استخدام أداة الهرس

← الشكل 20 - 26

### أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 27

### كيك العسل بالتفاح

### خليط التفاح بالعسل

← الشكل 28

### الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة









## 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.



博世家电官方微信公众号

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



**8001225651** (010720)

en, ms, zh-tw, zh, ar