



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...

[en]	User manual	Accessories	10
[ms]	Manual pengguna	Aksesori	13
[zh-tw]	使用手冊	配件	16
[zh]	使用说明书	附件	18
[ar]	دليل المستخدم	الكاماليات	20



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001225666>



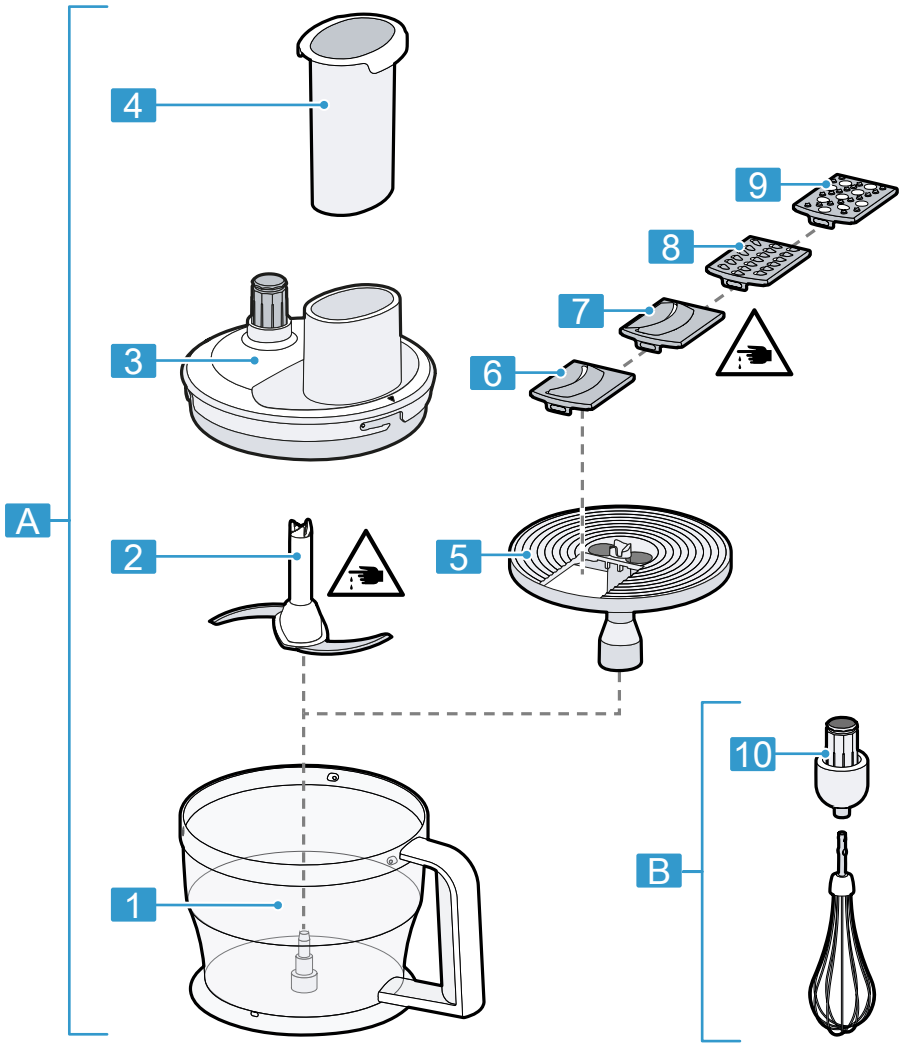
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[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.

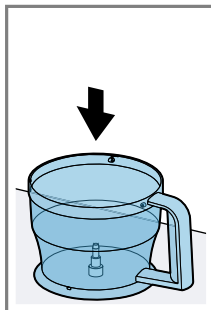
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[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。

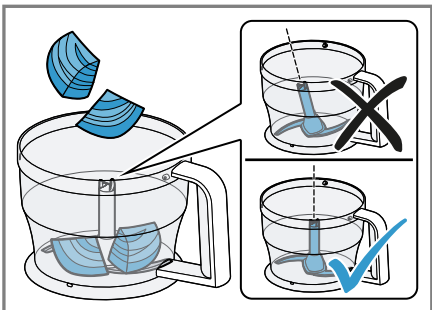
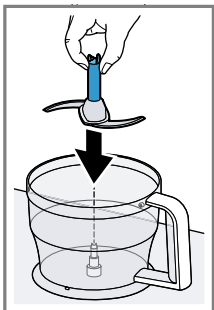
[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.



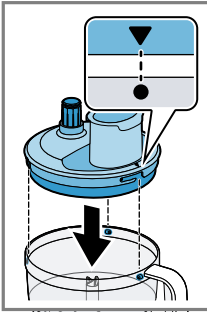
1



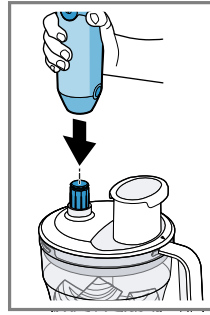
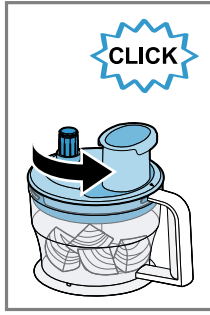
2



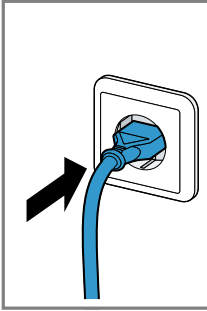
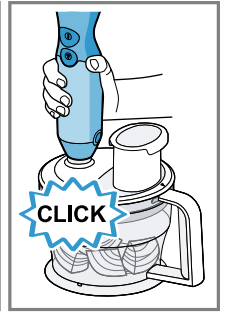
3



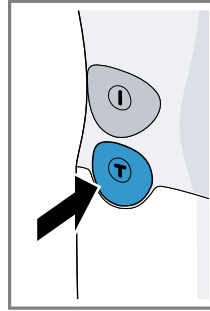
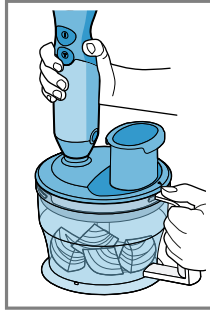
4



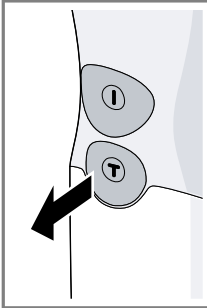
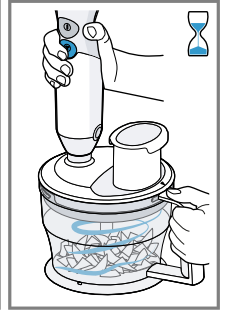
5



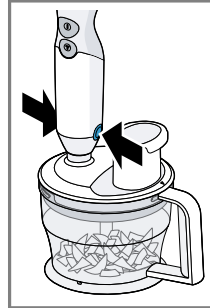
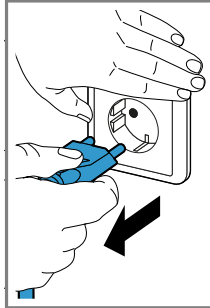
6



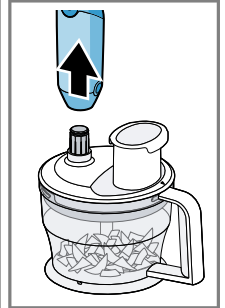
7



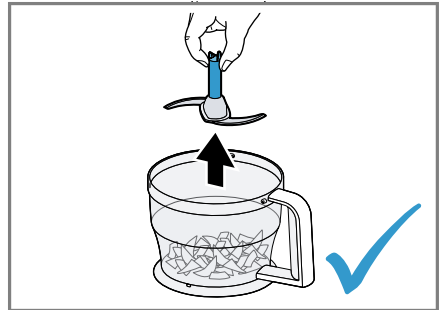
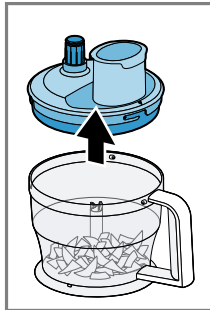
8



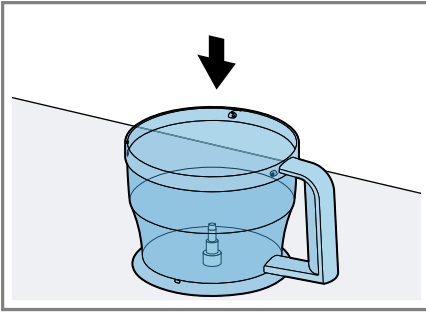
9



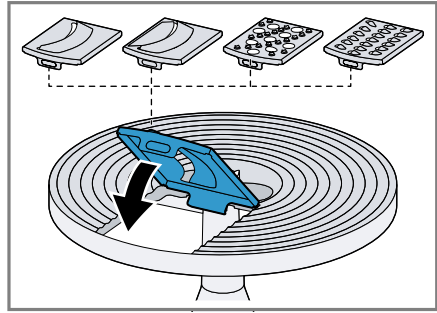
10



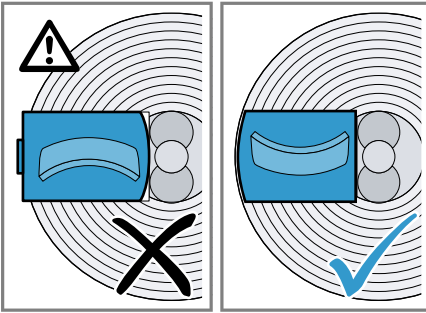
11



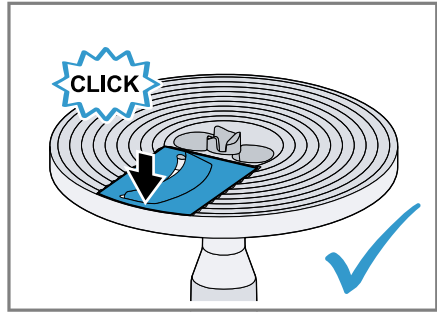
12



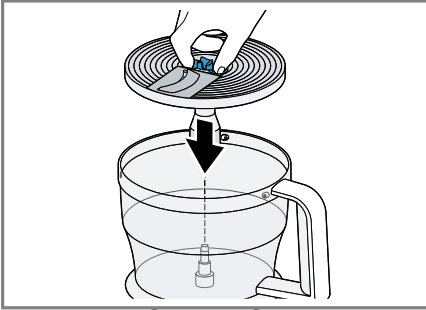
13



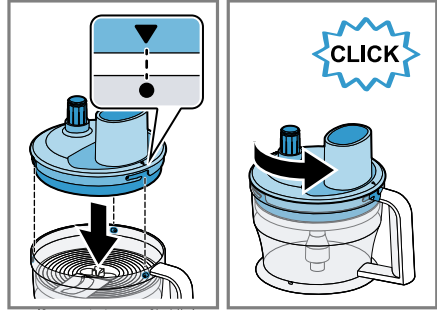
14



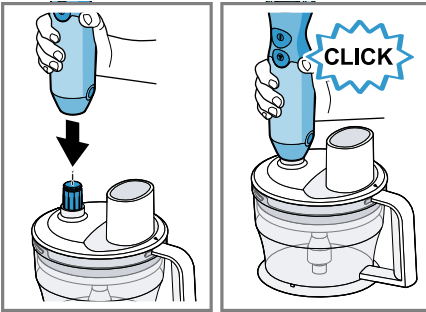
15



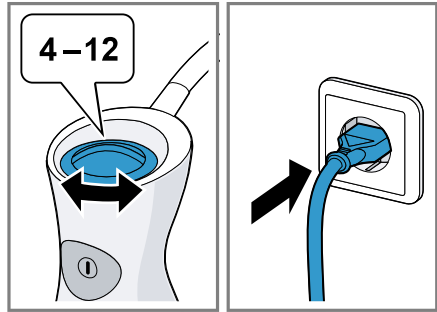
16



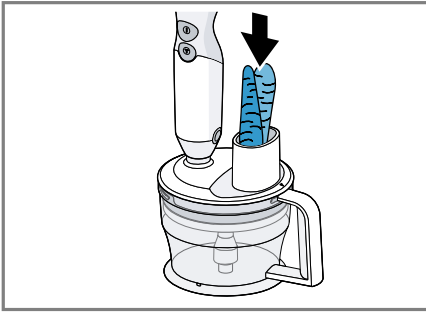
17



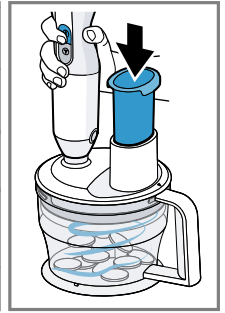
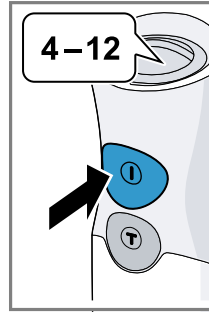
18



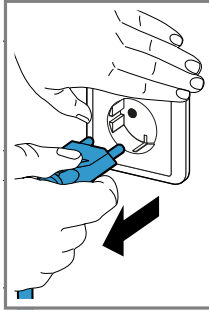
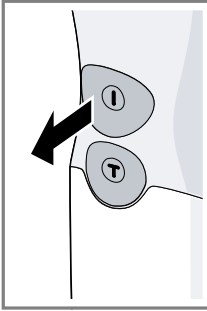
19



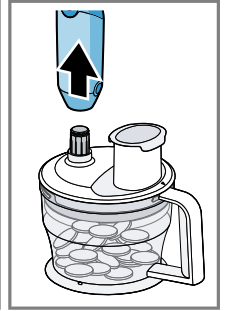
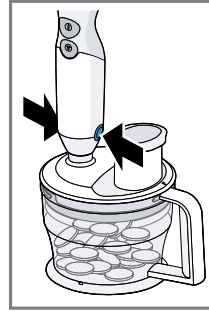
20



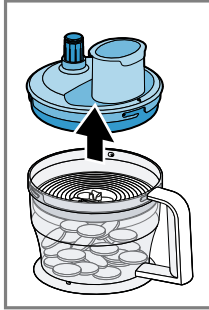
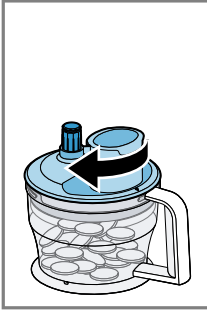
21



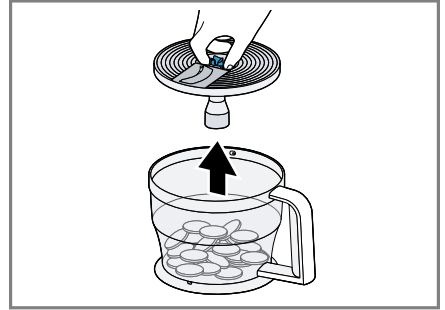
22



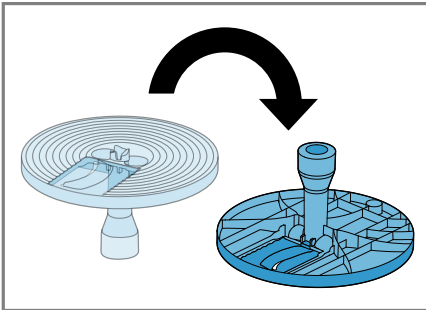
23



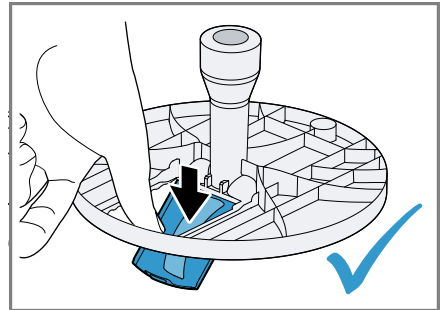
24



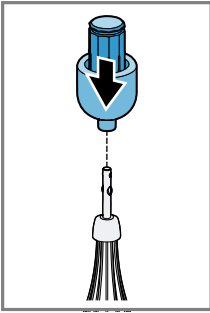
25



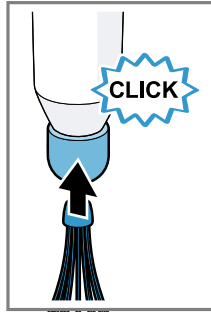
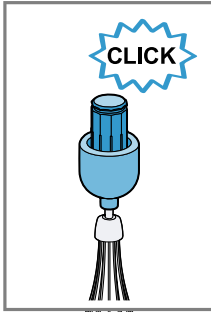
26



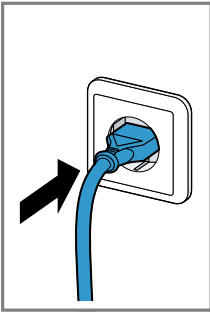
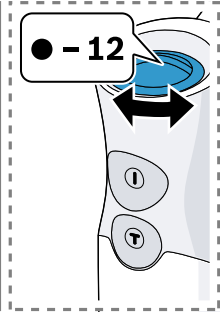
27



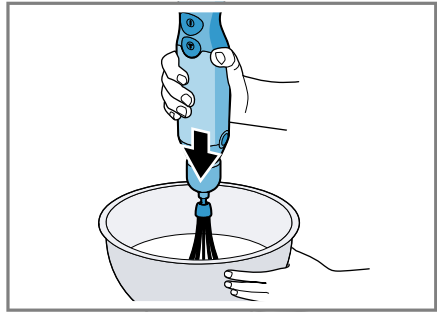
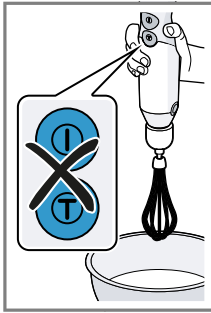
28



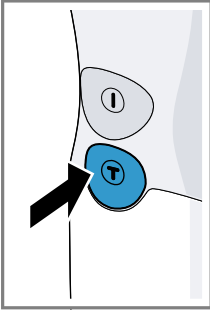
29



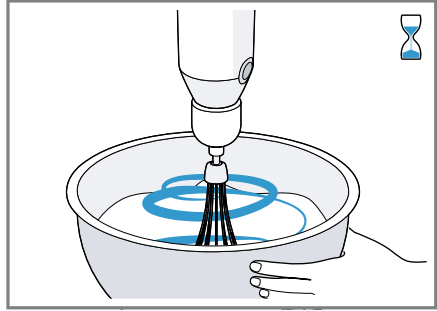
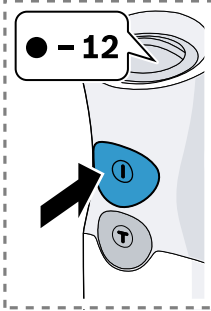
30



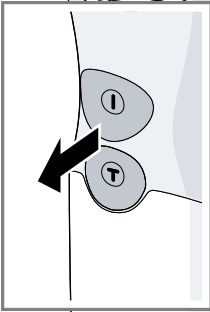
31



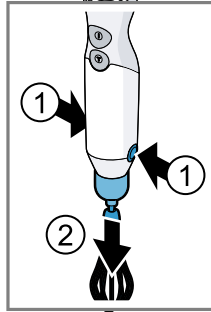
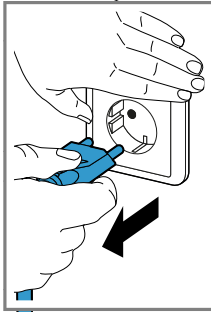
32



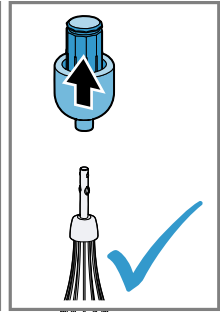
33








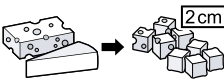





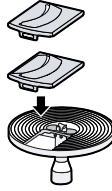
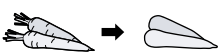

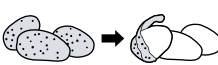

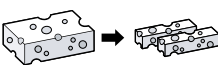
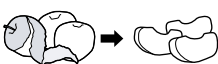
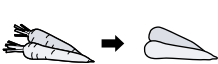


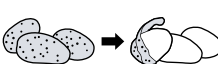


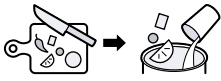







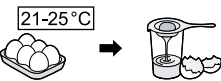




34








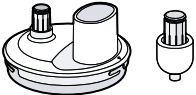
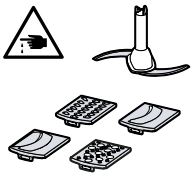

35



		 MAX		 00:00
		350 g	Ⓣ	25-30 s
		250 g	Ⓣ	30-70 s
		350 g	Ⓣ	(5-10) x 2 s
		20 g	Ⓣ	(4-7) x 2 s
		20 x 	Ⓣ	(3-8) x 1 s
		500 g	Ⓣ	(6-15) x 4 s
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		400 g	Ⓛ 4-8	-
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		300 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-

					
			100-300 g		20-180 s
			1-3 x 		40-120 s
			50-150 g		60-120 s

37

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

38

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 ever take hold of the cutter inserts by the rim.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never operate the multifunctional accessory without having fitted and secured the gear attachment.

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 accessory container in the microwave or oven.
- ▶ Do not insert objects into the container or filling shaft, e.g. wooden spoons, knives.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the container of the multifunctional accessory.

Overview

→ Fig. 1

A	Multifunctional accessory
B	Whisk ¹
1	Container
2	Universal blade

¹ Depending on the model

3	Gear attachment for the multifunctional accessory
4	Pusher
5	Carrier disc for cutter inserts
6	Slicing insert – coarse ¹
7	Slicing insert – fine ¹
8	Shredding insert ¹
9	Grating insert ¹
10	Gear attachment for the whisk

¹ Depending on the model

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





Multifunctional accessory

The multifunctional accessory is suitable for cutting up and shredding food.


Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The multifunctional accessory is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Marking on gear attachment. When fitting onto container, align marking with a fixing point.

Recommended speeds

4-8	Slicing inserts
8-12	Shredding and grating insert
	Universal blade

Universal blade

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

Using the universal blade

→ Fig. 2 - 11

Note: If the gear attachment is a bit stiff to fit, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

Carrier disc with cutter inserts

The carrier disc with cutter inserts is suitable for cutting, shredding and grating food, e.g. fruit, vegetables and cheese.

Overview of cutter inserts

Slicing insert – coarse	For slicing cucumbers, carrots, potatoes
Slicing insert – fine	For slicing cucumbers, carrots, beetroot, courgettes
Shredding insert	For shredding apples, carrots, cheese
Grating insert	For grating potatoes for dumplings and potato pancakes and fruit and vegetables for salads Note: Must not be used for grating carrots.

Note: The cutter inserts are not suitable for cutting up very hard foods, e.g. Parmesan cheese or chocolate. The cutter inserts are only partly suitable for cutting up fibrous foods, e.g. leeks, celery or rhubarb.

Using the carrier disc with cutter inserts

→ Fig. 12 - 27

Note: Finish processing and empty the container before the processed food reaches the underside of the carrier disc.

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. 28 - 35

Application examples

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

en Sample recipe

Multifunctional accessory

Note: After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. **36**

Whisk

→ Fig. **37**

Sample recipe

Potato patties

- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt and pepper to taste

Preparation

- Insert the **grating insert** in the carrier disc and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Peel and grate the potatoes.
- Mix the grated potatoes, egg, flour, salt and pepper.
- If the mixture is too liquid, add more flour.
- Heat oil in a pan. Then add a large spoonful of the mixture and shape into patties. Fry on both sides until golden brown.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **38**



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.
- ▶ Sentuh aksesori pemotong kecil di tepi.
- ▶ Jangan sekali-kali menyentuh pisau dan tepinya tajam dengan tangan kosong.
- ▶ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- ▶ Hanya gunakan penghentak untuk menambahkan bahan.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan aksesori pelbagai fungsi tanpa alat tambahan gear terpasang dan diketatkan.

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 sesekali gunakan bekas aksesori pelbagai fungsi di dalam ketuhar gelombang mikro atau di dalam ketuhar.
- ▶ Jangan letakkan objek ke dalam bekas atau bahagian suapan, contohnya sudu kayu, bilah.
- ▶ Jangan kenakan tekanan yang tinggi ke atas penghentak.
- ▶ Jangan sesekali gunakan tapak pengadun atau pemukul telur di dalam bekas aksesori pelbagai fungsi.

Gambaran keseluruhan

→ Raj. **1**

A	Aksesori pelbagai fungsi
B	Pemukul telur ¹
1	Bekas
2	Bilah universal
3	Alat tambahan gear untuk aksesori pelbagai fungsi
4	Penghentak
5	Cakera sokongan untuk aksesori pemotong kecil
6	Aksesori pemotong – kasar ¹
7	Aksesori pemotong – halus ¹
8	Aksesori memarut ¹
9	Aksesori mengisar ¹
10	Sambungan gear untuk pemukul telur

¹ Bergantung kepada model

ms Aksesori pelbagai fungsi

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





Aksesori pelbagai fungsi

Aksesori pelbagai fungsi sesuai untuk memotong, dan memarut makanan.


Nota

- Keluarkan objek keras dari bahan makanan sebelum pemrosesan, cth. rawan, tulang, urat atau biji dari buah.
- Aksesori pelbagai fungsi ini tidak sesuai untuk memotong kecil bahan makanan yang sangat keras, cth. biji kopi, buah pala, lobak atau bahan makanan yang beku.

Simbol

Simbol	Huraian
	Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
	Tidak sesuai untuk mesin basuh pinggan mangkuk.
	Jangan rendam ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir.
	Tanda pada alat tambahan gear. Untuk memasang pada bekas, laraskan tanda pada satu titik pemasangan.

Cadangan kelajuan

4-8	Aksesori memotong
8-12	Aksesori memarut dan mengisar
	Pisau universal

Pisau universal

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

Gunakan pisau universal

→ Raj. 2 - 11

Nota: Sekiranya susah untuk memasang alat tambahan gear, putar sedikit klac gandingan tiga bilah pada bahagian bawah alat tambahan dan cuba sekali lagi.

Cakera sokongan dengan aksesori pemotong kecil

Cakera sokongan dengan aksesori pemotong kecil ini sesuai untuk memotong, memarut dan mengisar bahan makanan cth. buah-buahan, sayur-sayuran, keju.

Gambaran keseluruhan aksesori pemotong kecil

Aksesori pemotong kasar	Untuk memotong timun, lobak dan kentang
Aksesori pemotong halus	Untuk memotong timun, lobak, lobak putih, zukini
Aksesori memarut	Untuk memarut epal, lobak, keju
Aksesori mengisar	Untuk mengisar kentang untuk ladu dan kentang lenyek, buah-buahan dan sayur-sayuran untuk salad Nota: Tidak sesuai untuk mengisar lobak.

Nota: Aksesori pemotong kecil tidak sesuai untuk memotong kecil bahan makanan yang sangat keras, cth. keju parmesan atau coklat.

Aksesori pemotong kecil hanya sesuai untuk memotong kecil bahan makanan berserat, cth. daun bawang kucai, saleri atau rubarb.

Menggunakan cakera sokongan dengan aksesori pemotong kecil

→ Raj. 12 - 27

Nota: Hentikan pemrosesan dan kosongkan bekas sebelum bahan makanan yang diproses mencapai bahagian bawah cakera sokongan.

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. 28 - 35

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan di dalam jadual.

Aksesori pelbagai fungsi

Nota: Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.

→ Raj. 36

Pemukul telur

→ Raj. 37

Resipi contoh

Patti kentang goreng

- 500 g kentang
- 1 biji telur besar
- 3 sudu besar tepung
- Garam dan lada sulah secukup rasa

Penyediaan

- Masukkan **aksesori memarut** ke dalam cakera sokongan dan sediakan aksesori pelbagai fungsi untuk memproses.
- Kupas dan kisar kentang.
- Campurkan kentang kisar, telur, tepung, garam dan lada sulah.
- Sekiranya campuran terlalu berair, tambahkan sedikit lagi tepung.
- Panaskan minyak dalam kualiti, tambahkan satu sudu besar campuran dan bentukkan menjadi patti. Goreng sehingga kedua-dua belah menjadi coklat keemasan.

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. 38

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。
- ▶ 請僅握住刀盤插入件的邊緣。
- ▶ 請勿赤手觸碰刀片和邊緣。
- ▶ 請勿將手伸到進料管中。
- ▶ 僅限使用推料棒續加配料。
- ▶ 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。
- ▶ 請勿在未蓋上和未鎖緊傳動蓋的情況下使用多功能配件。

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萬用型配件的容器。
- ▶ 請勿將任何物體放入容器或投料口，例如調理勺、刀子。
- ▶ 請勿用力按壓推料棒。
- ▶ 請勿在萬用型配件的容器中使用攪拌棒或攪拌頭。

總覽

→ 圖 

A	多功能配件
B	打蛋器 ¹
1	調理杯
2	萬用刀片
3	多功能配件的傳動蓋
4	推料棒
5	切碎刀盤插入件的圓托盤
6	切片刀盤插入件 - 粗 ¹

¹ 視型號而定

7	切片刀盤插入件 - 細 ¹
8	刨絲刀盤插入件 ¹
9	磨碎刀盤插入件 ¹
10	打蛋器專用傳動蓋

¹ 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。



多功能配件




多功能配件適用於切碎和刨絲食材。

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。
- 多功能配件不適用於切碎堅硬的食材，例如：咖啡豆、肉荳蔻、蘿蔔或冷凍食材。

符號

符號	說明
	請勿將手伸到進料管中。
	不適合放入洗碗機清潔。

符號	說明
	請勿浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。
	傳動蓋上的標記。蓋在調理杯上時，標記要對準固定點。
速度建議	
4-8	切片刀盤插入件
8-12	刨絲刀盤和磨碎刀盤插入件
	萬用刀片

萬用刀片

萬用刀片適用於切碎食材，例如：肉類、硬起司、洋蔥、蒜頭、水果、蔬菜、香草、堅果、杏仁。

使用萬用刀片

→ 圖 2 - 11

注意事項：若蓋上傳動蓋時稍微卡住，請輕輕轉動傳動蓋底部的三翼連接器，然後重試。

圓托盤和刀盤插入件

圓托盤和刀盤插入件適用於切片、刨絲和磨碎食材，例如：水果、蔬菜、起司。

刀盤插入件總覽

切片刀盤 插入件 - 切片 粗	用以將小黃瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯
切片刀盤 插入件 - 切片 細	用以將小黃瓜、紅蘿蔔、甜菜、 櫛瓜切片
刨絲刀盤 插入件	用以刨絲蘋果、紅蘿蔔、起司
磨碎刀盤 插入件	用以磨碎馬鈴薯，以製作馬鈴薯 丸子或馬鈴薯煎餅以及切碎蔬 果，製作沙拉 注意事項： 不得用來磨碎紅蘿 蔔。

注意事項：刀盤插入件不適用於切碎非常堅硬的食材，例如：帕瑪森乾酪或巧克力。刀盤插入件僅有條件適用於切碎富含纖維的食材，例如：蔥、芹菜或大黃。

使用圓托盤和刀盤插入件

→ 圖 12 - 27

注意事項：經處理的食材碰到圓托盤底部時，請結束處理程序，並清空調理杯。

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
使用打蛋器。

使用打蛋器

→ 圖 28 - 35

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。

多功能配件

注意事項：請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。

→ 圖 36

打蛋器

→ 圖 37

食譜範例

馬鈴薯餅

- 500 g馬鈴薯
- 1顆大顆蛋
- 3湯匙麵粉
- 鹽和胡椒適量（依個人口味而定）

做法

- 將磨碎刀盤插入件裝入圓托盤內，並備好處理食材所需的多功能配件。
- 削皮和磨碎馬鈴薯。
- 將馬鈴薯泥、蛋、麵粉、鹽和胡椒混合。
- 若混合物太稀，可添加些許麵粉。
- 在平底鍋熱油，然後加入一大匙混合物，並塑型成餅乾狀。兩面煎成金黃色。

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→ 圖 38

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。
- ▶ 只能触碰切碎刀片的边缘。
- ▶ 请勿赤手触碰锋利的刀片和边缘。
- ▶ 请勿将手伸到进料管中。
- ▶ 仅限使用推料棒续加配料。
- ▶ 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。
- ▶ 切勿未安装并拧紧顶盖就使用多功能料理碗。

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功能附件的切碎杯。
- ▶ 切勿将物体插入切碎杯或进料管中，例如烹饪木勺、刀片。
- ▶ 切勿用力推动推杆。
- ▶ 切勿在多功能附件的切碎杯中使用搅拌脚或打发桨。

概览

→ 图 1

A	多功能料理碗
B	打发桨 ¹
1	切碎杯
2	多用途切碎刀片
3	多功能料理碗顶盖
4	推料棒
5	切碎刀片圆托架
6	切片刀盘 – 粗 ¹

¹ 具体取决于型号

7	切片刀盘 – 细 ¹
8	切丝刀盘 ¹
9	磨碎刀盘 ¹
10	打发浆的顶盖

¹ 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。



多功能料理碗



多功能料理碗适用于将食材切片和切丝。

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。
- 多功能料理碗不适用于切碎咖啡豆、肉豆蔻、萝卜等很硬的食物冷冻食品。

图标

符号	说明
	请勿将手伸到进料管中。
	不适合放入洗碗机洗涤。

符号	说明
	请勿浸泡在液体中或在水龙头下冲洗。
	顶盖上的标记。请将标记对准固定点才能安装在切碎杯上。

转速建议

4-8	切片刀盘
8-12	切丝和磨碎刀盘
	万用刀片

万用刀片

万用刀片适用于切碎肉类、硬奶酪、洋葱、大蒜、水果、蔬菜、香草、坚果、杏仁等食物。

使用万用刀片

→ 图 2 - 11

注：若顶盖在盖上时稍微卡住，请轻轻转动顶盖底部的三翼连接器，然后重试。

带嵌入式刀盘的刀盘支架

带切碎刀片的圆托架适用于水果、蔬菜、奶酪等食材的切片、切丝及磨碎。

嵌入式刀盘概览

切片刀盘 - 粗	用于将黄瓜、胡萝卜、土豆切片
切片刀盘 - 细	用于将黄瓜、胡萝卜、甜菜、西葫芦切片
切丝刀盘	用于将苹果、胡萝卜、奶酪切丝
磨碎刀盘	用于将土豆磨碎，以制作土豆丸子或土豆煎饼；用于加工沙拉中的水果和蔬菜

注：不允许用于磨碎胡萝卜。

注：切碎刀片不适用于切碎帕玛森干酪或巧克力等非常坚硬的食材。

切碎刀片只能有条件地用于切碎大葱、芹菜或大黄等多纤维食物。

使用带嵌入式刀盘的圆托架

→ 图 12 - 27

注：经加工过的食材达到圆托架底部前，应停止加工并清空切碎杯。

打发浆

打发浆适合搅打奶油、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浆。

使用打发浆

→ 图 28 - 35

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。

多功能料理碗

注：在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。

→ 图 36

打发浆

→ 图 37

示例食谱

土豆饼

- 500 克土豆
- 1 枚较大的鸡蛋
- 3 勺面粉
- 依个人口味加少量盐和胡椒

烹饪

- 将磨碎刀盘插入圆托架，准备加工用的多功能料理碗。
- 将土豆去皮磨碎。
- 将磨碎的土豆、鸡蛋、面粉、盐和胡椒粉充分搅拌。
- 如果混合物太稀，可再加入少许面粉。
- 在平底锅中加热食用油，加入一大勺混合物，做成饼形。将两面烤至金黄。

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 38

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط يدوي MSM6... / MS6
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تُمسك ولائج التقطيع إلا من الحافة.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ 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.
- ◀ لا تُشغّل الملحق متعدد الوظائف دون قاعدة مجموعة تروس مُركّبة ومثبتة.

3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	قرص حامل لولائج التقطيع
6	وليجة تقطيع - خشن ¹
7	وليجة تقطيع - ناعم ¹
8	وليجة بشر ¹
9	وليجة فرك ¹
10	قاعدة مجموعة تروس للمضرب

¹ على حسب الطراز

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

ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تغمر قواعد مجموعة التروس في سائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء الملحق متعدد الوظائف في الميكروويف أو الفرن.
- ◀ لا تدخل أي أغراض في الوعاء أو فتحة الملء، مثل ملعقة طهي.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- ◀ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط أو مضرب البيض في وعاء الملحق متعدد الوظائف.

عرض عام

← الشكل 1

A	ملحق متعدد الوظائف
B	المضرب ¹
1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات

¹ على حسب الطراز

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- الملحِق متعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو الفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءً جارٍ.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. وجّه العلامة على موضع تثبيت للتركيب على الحاوية.

توصيات السرعات

4-8	ولائج التقطيع
8-12	وليجة البشر والفرك
T	السكين متنوعة الاستخدامات

السكين متنوعة الاستخدامات

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

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات

الشكل 2 - 11

ملاحظة: عندما يصعب عليك تركيب قاعدة مجموعة التروس، فقم بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلاً، ثم حاول مجدداً.

القرص الحامل ذو ولائِح التقطيع

القرص الحامل ذو ولائِح التقطيع مناسبٌ لقطع وبشر وتفتيش المواد الغذائية، من قبيل الفاكهة والخضروات والجبن.

نظرة عامة على ولائِح التقطيع

وليجة تقطيع - لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس	وليجة تقطيع - لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
وليجة تقطيع - لغرض بشر التفاح والجزر والجبن بشر	وليجة فرك لإعداد الكبة، وفطائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات
وليجة فرك لإعداد الكبة، وفطائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات	ملاحظة: ليس مسموحاً بها لتفتيش الجزر.

ملاحظة: ولائِح التقطيع غير مناسبة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً، من قبيل جبن البارميزان أو الشوكولاتة. ولائِح التقطيع مناسبة بقدر محدود لتفتيت المواد الغذائية ذات الألياف، من قبيل الكراث أو الكرفس أو الراوند.

استخدام القرص الحامل ذي ولائِح التقطيع

الشكل 12 - 27

ملاحظة: قبل أن تصل المواد الغذائية المُحضّرة إلى الجانب السفلي للقرص الحامل، أوقف المعالجة وأفرغ الحاوية.

المضرِب

مضرِب البيض صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب وإعداد الصلصات أو الحلويات.

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

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

ملاحظة: استخدم المضرِب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرِب

الشكل 28 - 35

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

ملحق متعدد الوظائف

ملاحظة: اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

← الشكل 36

المضرب

← الشكل 37

وصفة مقترحة

شرائح البطاطس الرقيقة

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- التحضير
- ركب **وليجة الفرك** في القرص الحامل وجّهز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قشّر البطاطس وابشرها.
- اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت القوام سائلاً للغاية، فأضف المزيد من الطحين.
- سخّن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقة كبيرة من الكتلة وشكلها في صورة شرائح. اقليها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 38



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



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

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

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



8001225785 (010902)

en, ms, zh-tw, zh, ar