BOSCH

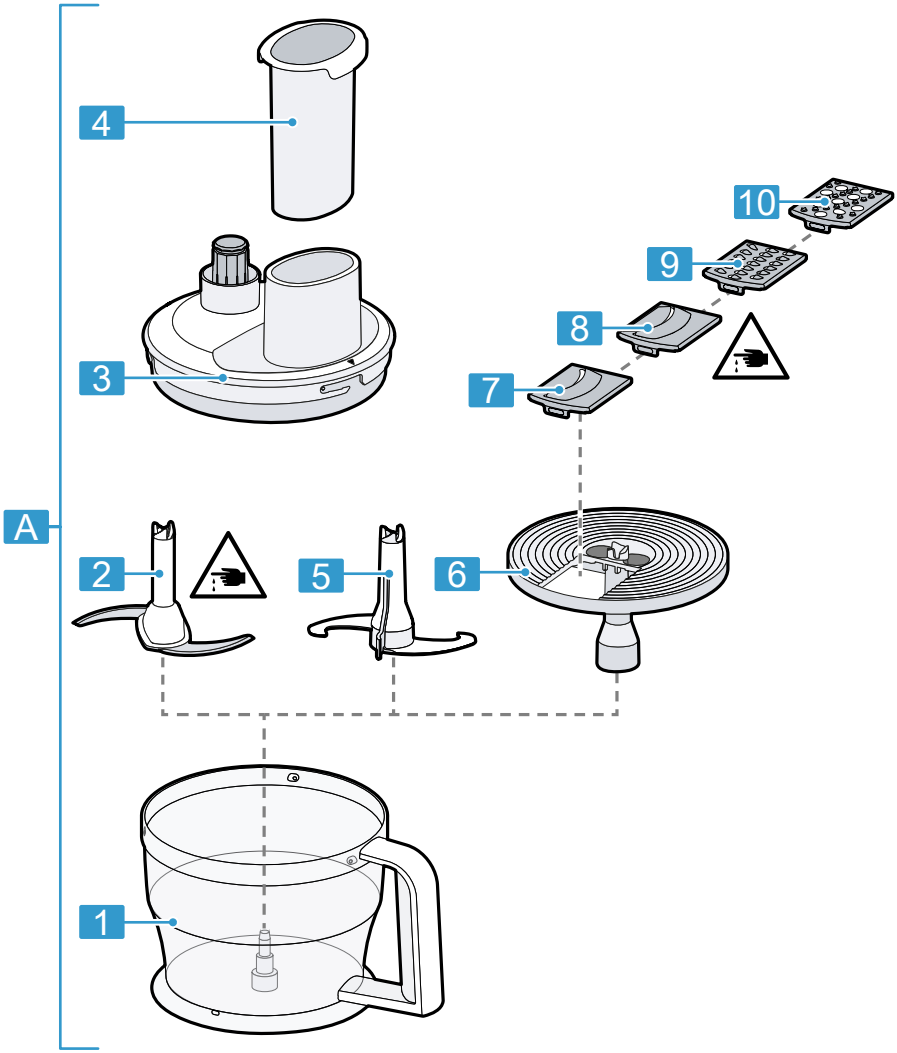
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

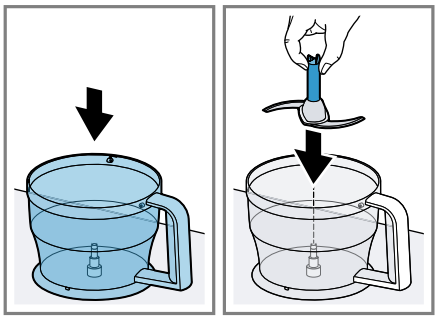
ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4... **MSM6M...**

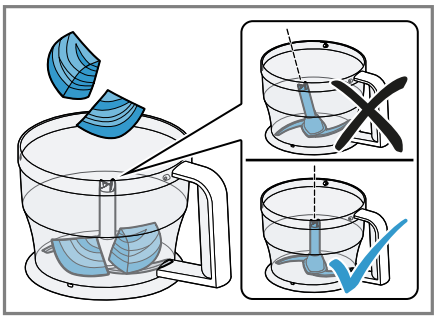
[en]	Information for Use	Accessories	8
[ms]	Manual pengguna	Aksesori	9
[zh-tw]	使用手冊	配件	11
[zh]	使用说明书	附件	13
[ar]	دليل المستخدم	الكماليات	15



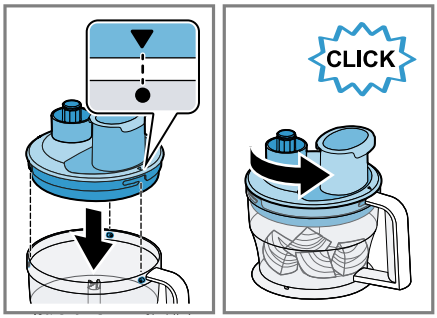
1



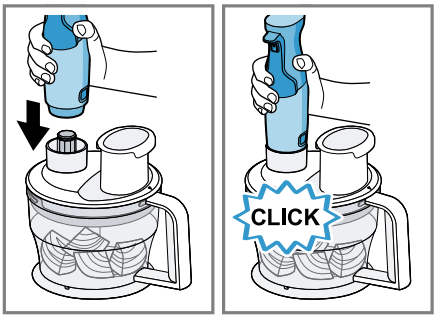
2



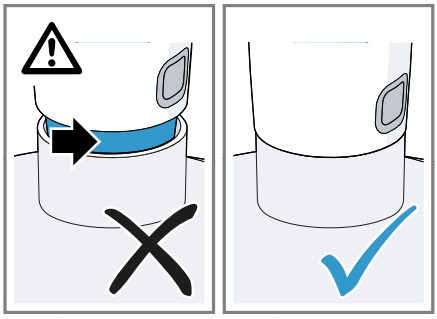
3



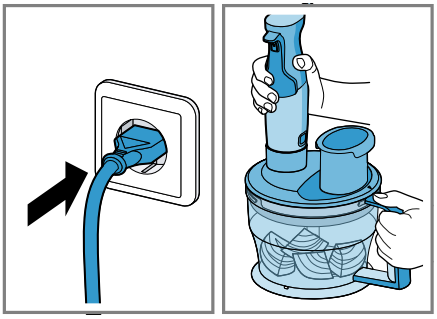
4



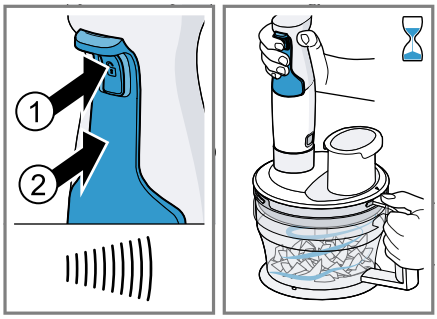
5



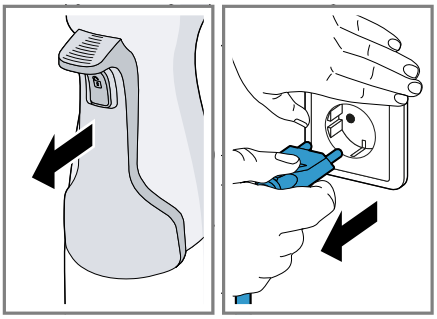
6



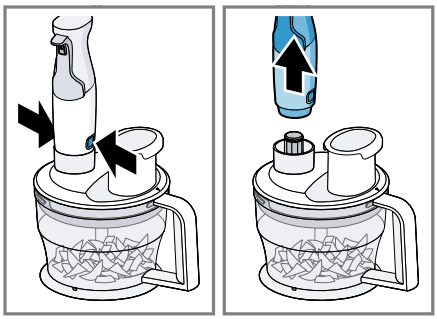
7



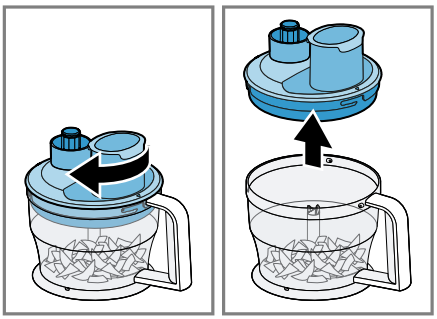
8



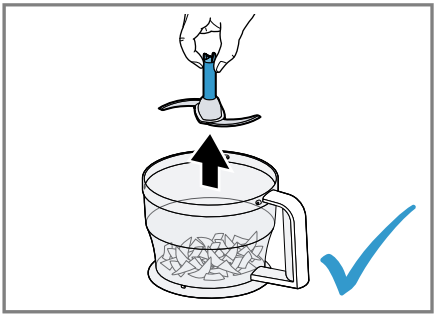
9



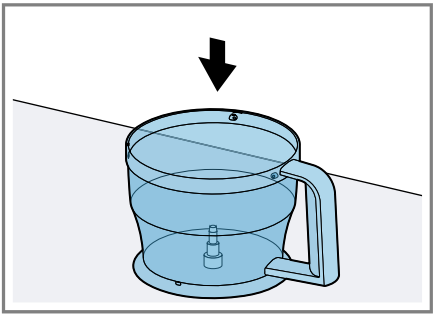
10



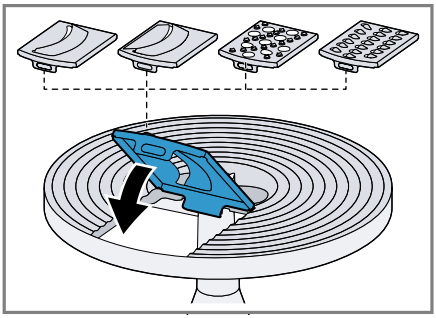
11



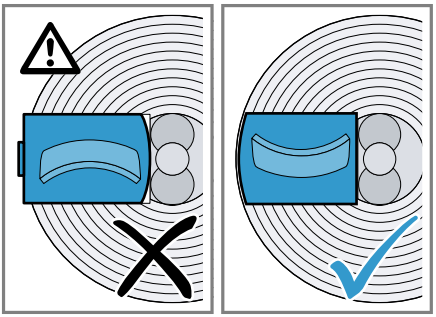
12



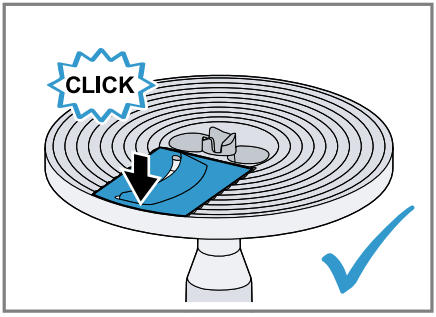
13



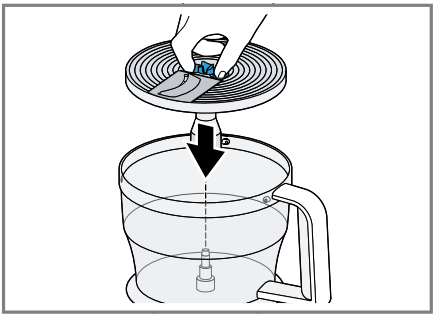
14



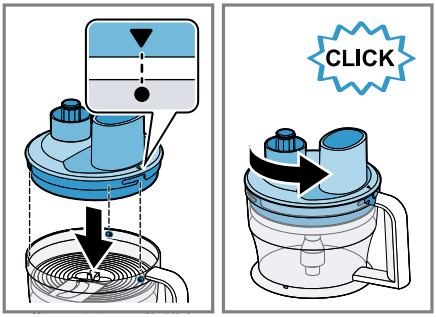
15



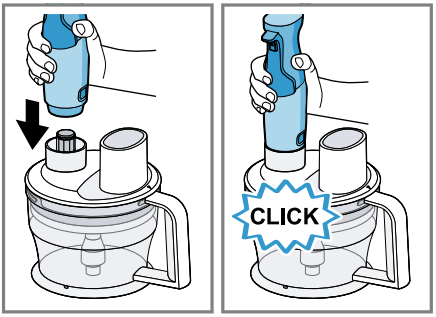
16



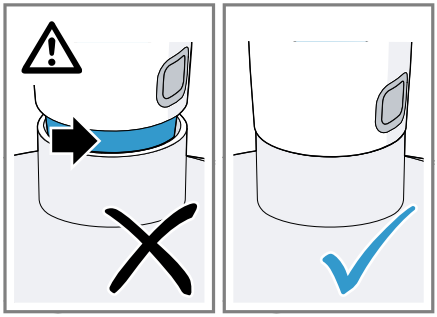
17



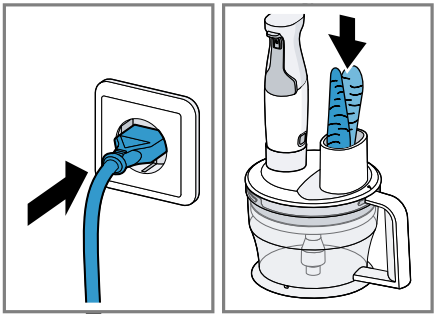
18



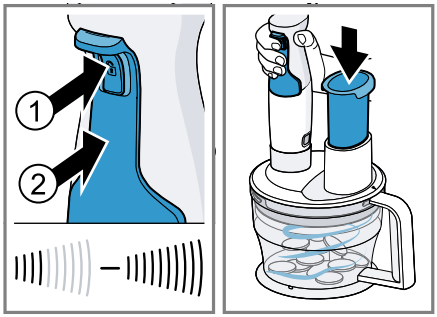
19



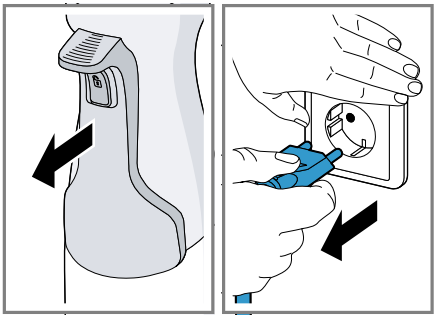
20



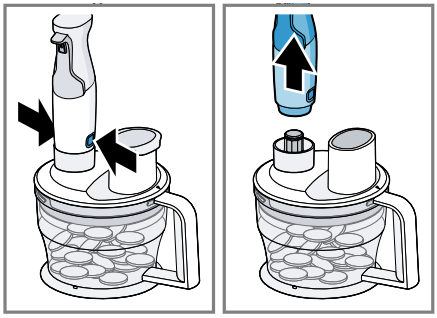
21



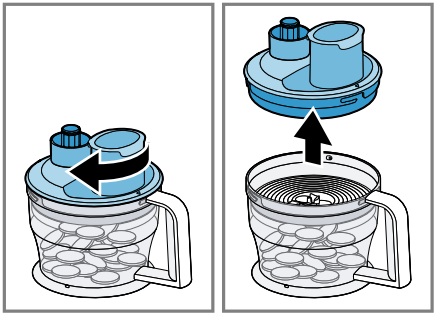
22



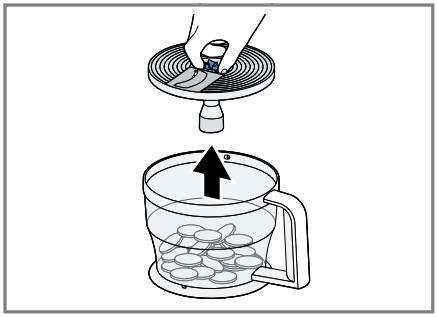
23



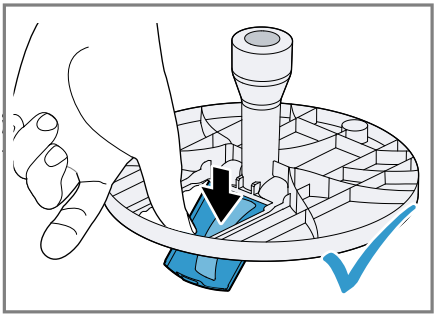
24



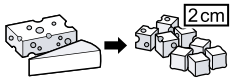
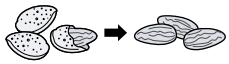
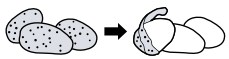
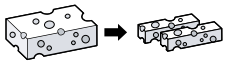
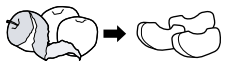
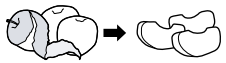
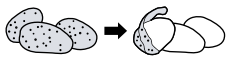
25

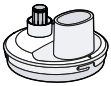


26



27

		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	-	
		400 g	-	
		500 g	-	
		300 g	-	
		500 g	-	
		500 g	-	
		500 g	-	
		500 g	-	

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✓	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

⚠ Safety

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

Only use the accessories:
- with a hand blender MSM4..., MSM6M....
- for applications described in these instructions.

- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only ever take hold of the cutter inserts by the rim.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ 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.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- ▶ Be careful when processing hot food.

Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean 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 in the container of the multifunction accessory.
- ▶ Fully lock the main unit on the accessory with a click.

Overview

→*Fig.* **1**

A	Multifunctional accessory
1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the multifunctional accessory
4	Pusher
5	Kneading hook [1]
6	Carrier disc for cutter inserts
7	Slicing insert – coarse [1]
8	Slicing insert – fine [1]
9	Shredding insert [1]
10	Grating insert [1]

[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

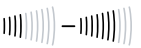
The multifunctional accessory is suitable for kneading, cutting and shredding food.

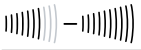
Notes
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The multifunctional accessory is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.

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

	Slicing inserts

	Shredding and grating insert
	Universal blade/kneading hook

Universal blade/kneading hook

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

Using the universal blade or kneading hook

→*Fig.* **2** - **12**

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.

Bread dough

Ingredients
- 200 g flour
- 120 ml water
- 7 g sugar
- 7 g margarine
- 0.5 g yeast
- 4 g salt

Preparation
- Insert the **kneading hook** and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Add all ingredients except the water to the container.
- Mix the ingredients at maximum speed.
- After several seconds pour the water through the feed tube.
- Process everything at maximum speed.
- Maximum switch-on time: 45 seconds
- Process no more than this quantity each time.

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

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.* **13** - **27**

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

Potato patties

Ingredients
- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt, 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.

Application examples

Observe the information and values in the table. After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.
→*Fig.* **28**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.
Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **29**

⚠ Keselamatan **ms**

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

Gunakan aksesori hanya:
- dengan pengadun tangan MSM4..., MSM6M....
- 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.
► Jangan sekali-kali menyentuh pisau dan tepinya tajam dengan tangan kosong.

- ▶ Sentuh aksesori pemotong kecil di tepi.
- ▶ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- ▶ Gunakan penghentak sahaja untuk menolak makanan.
- ▶ 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.
- ▶ Berhati-hati semasa menuang cecair panas ke dalam pemproses makanan kerana wap panas boleh terbentuk.
- ▶ Berhati-hati semasa memproses makanan panas.

Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ Jangan sekali-kali rendam sambungan gear dalam cecair dan jangan sekali-kali bersihkan di dalam 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 di dalam bekas aksesori pelbagai fungsi.
- ▶ Kunci unit asas sehingga boleh didengar dan sepenuhnya pada aksesori.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* **1**

A	Aksesori pelbagai fungsi
1	Bekas
2	Bilah universal
3	Alat tambahan gear untuk aksesori pelbagai fungsi
4	Penghentak
5	Cangkuk penguli[1]
6	Cakera sokongan untuk aksesori pemotong kecil
7	Aksesori pemotong – kasar[1]
8	Aksesori pemotong – halus[1]
9	Aksesori memarut[1]
10	Aksesori mengisar[1]

[1] Bergantung kepada model

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

Aksesori pelbagai fungsi

Aksesori pelbagai fungsi ini sesuai untuk menguli, memotong dan memarut bahan makanan.

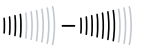
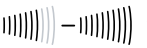
Nota

- Keluarkan objek keras dari bahan makanan sebelum pemprosesan, 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

	Aksesori memotong
	Aksesori memarut dan mengisar
	Pisau universal/Cangkuk doh

Pisau universal/Cangkuk doh

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

Gunakan pisau universal atau cangkuk doh

→*Raj.* **2** - **12**

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

Adunan roti

Bahan-bahan
- 200 g tepung gandum
- 120 ml air
- 7 g gula
- 7 g marjerin
- 0.5 g yis
- 4 g garam

Penyediaan
- Masukkan **cangkuk doh** dan sediakan aksesori pelbagai fungsi untuk memproses.
- Masukkan semua bahan kecuali air ke dalam bekas.
- Proses bahan dengan kelajuan maksimum.
- Setelah beberapa saat, tambahkan air melalui bukaan isi semula.
- Proses semua bahan dengan kelajuan maksimum.
- Masa hidup maksimum: 45 saat
- Proses 1 lipatan maksimum pada masa yang sama.

Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.

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 kecik 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.* **13** - **27**

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

Patti kentang goreng

Bahan-bahan
- 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 kuali, tambahkan satu sudu besar campuran dan bentukkan menjadi patti. Goreng sehingga kedua-dua belah menjadi coklat keemasan.

Contoh penggunaan

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.
→*Raj.* **28**

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan semua komponen selepas digunakan dengan segera supaya sisa tidak menjadi kering.
Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.
→*Raj.* **29**

⚠ 安全性 zh-tw

- 請詳讀本說明書。
- 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 MSM4..., MSM6M...。
- 適用於本說明書所述之用途。

► 請勿徒手觸摸刀片。
► 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
► 請勿赤手觸碰刀片和邊緣。
► 請僅握住刀盤插入件的邊緣。
► 請勿將手伸到進料管中。
► 僅限使用推料棒續加食物。

► 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。
► 將高溫液體添加至萬用廚師機內時請小心，因為高溫蒸氣可能突然冒出。
► 處理熱食時要小心。

避免財物損失

► 請勿將傳動附件浸泡在液體中，也不要放入洗碗機洗滌。
► 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。
► 主機可聽見並完全扣入附件。

總覽

→圖 **1**

A	多功能配件
1	調理杯
2	萬用刀片
3	多功能配件的傳動蓋
4	推料棒
5	攪麵勾[1]
6	切碎刀盤插入件的圓托盤
7	切片刀盤插入件 – 粗[1]
8	切片刀盤插入件 – 細[1]
9	刨絲刀盤插入件[1]
10	磨碎刀盤插入件[1]

[1] 視型號而定

備註: 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

多功能配件適用於揉捏、切片和刨絲食材。

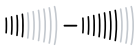
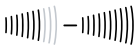
注意事項

- 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。
	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

	切片刀盤插件
	刨絲刀盤和磨碎刀盤插件
	萬用刀片/麵團鉤

萬用刀片/麵團鉤

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。麵團鉤適用於柔捏小量麵團。

使用萬用刀片或麵團鉤

→圖 **2** - **12**

備註: 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。

麵包麵團

材料

- 200 g 麵粉
- 120 ml 水
- 7 g 糖
- 7 g 人造奶油
- 0.5 g 酵母
- 4 g 鹽

做法

- 裝入**麵團鉤**，並備好處理食材所需的多功能配件。
- 將除了水以外的所有配料置入調理杯內。
- 使用最高速混合配料。
- 數秒鐘後從加料開口加入水。
- 然後使用最高速混合所有配料。
- 最大啟動時間：45 秒
- 最多可一次處理一倍的量。

請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。

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 – 粗	用以將小黃瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯切片
切片刀盤插入件 – 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 **備註:** 不得用來磨碎紅蘿蔔。

備註: 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* **13** - **27**

備註: 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。

馬鈴薯餅

材料

- 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。

應用實例

請注意表格中的說明和數值。
請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。
→*圖* **28**

清潔概覽

使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。
如表格所示，清潔各個零件。
→*圖* **29**

⚠ 安全性 zh

- 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 MSM4..., MSM6M...。
- 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。
- ▶ 请勿赤手触碰锋利的刀片和边缘。
- ▶ 只能触碰切碎刀片的边缘。
- ▶ 请勿将手伸到进料管中。
- ▶ 仅限使用推料棒将食物推下。
- ▶ 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。
- ▶ 将高温液体填充至厨师机内时请小心，因为高温蒸汽可能突然冒出。
- ▶ 加工热食时，需多加注意。

避免材料损坏

- ▶ 请勿将传动附件浸泡在液体中，也不要放入洗碗机洗涤。
- ▶ 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。
- ▶ 主机完全卡入附件，且听到卡止声。

概览

→*图* **1**

A	多功能料理碗
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	揉面钩[1]
6	切碎刀片圆托架
7	切片刀盘 – 粗[1]
8	切片刀盘 – 细[1]
9	切丝刀盘[1]
10	磨碎刀盘[1]

[1] 具体取决于型号

注意: 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揉捏、切碎食材和切片切丝。

注意

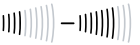
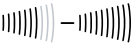
- 加工前要去除食物中的硬块，例如骨头、软骨、肉筋或者核果和核。
- 多功能料理碗不适用于切碎咖啡豆、肉豆蔻、萝卜等很硬的食物冷冻食品。

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

	切片刀盘
	切丝和磨碎刀盘
	万用刀片/揉面钩

万用刀片/揉面钩

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。揉面钩适用于揉捏小面团。

使用万用刀片或揉面钩

→*图* **2** - **12**

注意: 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。

面包面团

配料
- 200 g 面粉
- 120 ml 水
- 7 g 糖
- 7 g 人造黄油
- 0.5 g 酵母
- 4 g 盐

制作步骤
- 装入**揉面钩**，准备加工用的多功能料理碗。
- 将除水外的所有配料倒入容器中。
- 用最高速度混合配料。
- 过几秒钟后通过加料管加入清水。
- 所有步骤都要用最高速度加工。
- 最长接通时间：45 秒
- 最多可加工 1 倍的量。

在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。

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 **注意:** 不允许用于磨碎胡萝卜。

注意: 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* **13** - **27**

注意: 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。

土豆饼

配料
- 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

制作步骤
- 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。

应用实例

请注意表格中的说明和数值。
在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。
→*图* **28**

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件，以免残留物变干。
清洁各个部件，如表格所示。
→*图* **29**

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسيّ.

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط يدوي MSM6M ,...MSM4....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.

◂ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
◂ توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
◂ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
◂ لا تُمسك ولائح التقطيع إلا من الحافة.
◂ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
◂ لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
◂ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
◂ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
◂ لا تُشغِّل الملحق متعدد الوظائف دون قاعدة مجموعة تروس مُركّبة ومُثبَّتة.
◂ توَّخَ الحذرَ عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرَّب بخارٌ ساخن.
◂ توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.

تجنُّب الأضرار المادية

◂ تجنَّب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تنظِّفها 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 في وعاء الملحق متعدد الوظائف.
◂ ثبِّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على الملحق.

عرضٌ عام

←*الشكل* **1**

A	ملحق متعدد الوظائف
1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	كلاب العجين[1]
6	قرص حامل لوائح التقطيع
7	وليجة تقطيع – خشن[1]
8	وليجة تقطيع – ناعم[1]
9	وليجة بشر[1]
10	وليجة فرك[1]

[1] على حسب الطراز

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

ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لعجن وتقطيع وبشر مواد غذائية.

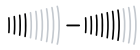
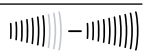
ملاحظات

- أزل المُكوِّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العضام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- الملحق متعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو الفجل، أو المواد الغذائية المُجمَّدة.

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءٍ جار.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. وجِّه العلامة على موضع تثبيت للتركيب على الحاوية.

توصيات السرعات

	ولائح التقطيع
	وليجة البشر والفرك
	السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين

السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين

السكين متنوعة الاستخدامات صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب،

والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز. كلاب العجين مناسبٌ لعجن كميات عجين صغيرة.

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو كلاب العجين

←*الشكل* **2** - **12**

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

عجين الخبز

المُكوِّنات

- 200 جم طحين
- 120 مل ماء
- 7 جم سكر
- 7 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
- 0,5 جم خميرة
- 4 جم ملح

التحضير

- ركِّب **كلاب العجين** وجهِّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.
- إخلط المُكوِّنات باستخدام السرعة القصوى.
- أضف الماء من خلال فتحة إضافة المُكوِّنات بعد بضعة ثوان.
- عالج كل المُكوِّنات باستخدام السرعة القصوى.
- وقت التشغيل الأقصى: 45 ثانية
- عالج ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.

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

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع

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

نظرةٌ عامة على ولائح التقطيع

وليجة تقطيع – خشن	لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس
وليجة تقطيع – ناعم	لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
وليجة بشر	لغرض بشر التفاح والجزر والجبن
وليجة فرك	لتقشير البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، وفطائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات **ملاحظة:** ليس مسموحًا بها لتقشير الجزر.

ملاحظة: ولائح التقطيع غير مناسبة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدًا، من قبيل جبن البارميزان أو الشوكولاتة.

ولائح التقطيع مناسبة بقدرٍ محدود لتفتيت المواد الغذائية ذات الألياف، من قبيل الكراث أو الكرفس أو الراوند.

استخدام القرص الحامل ذي ولائح التقطيع

←*الشكل* **13** - **27**

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

شرائح البطاطس الرقيقة

المُكوِّنات

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة

التحضير

- ركِّب **وليجة الفرك** في القرص الحامل وجهِّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قشِّر البطاطس وابشرها.
- اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت القوام سائلًا للغاية، فأضف المزيد من الطحين.
- سخِّن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقةً كبيرةً من الكتلة وشكلها في صورة شرائح. اقليها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبيّ.

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

←*الشكل* **28**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **29**



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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

8001267305 (060611)
en, ms, zh-tw, zh, ar