



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

[en]	Information for Use	Accessories	10
[ms]	Manual pengguna	Aksesori	12
[zh-tw]	使用手冊	配件	14
[zh]	使用说明书	附件	16
[ar]	دليل المستخدم	الكماليات	18





<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001217307>

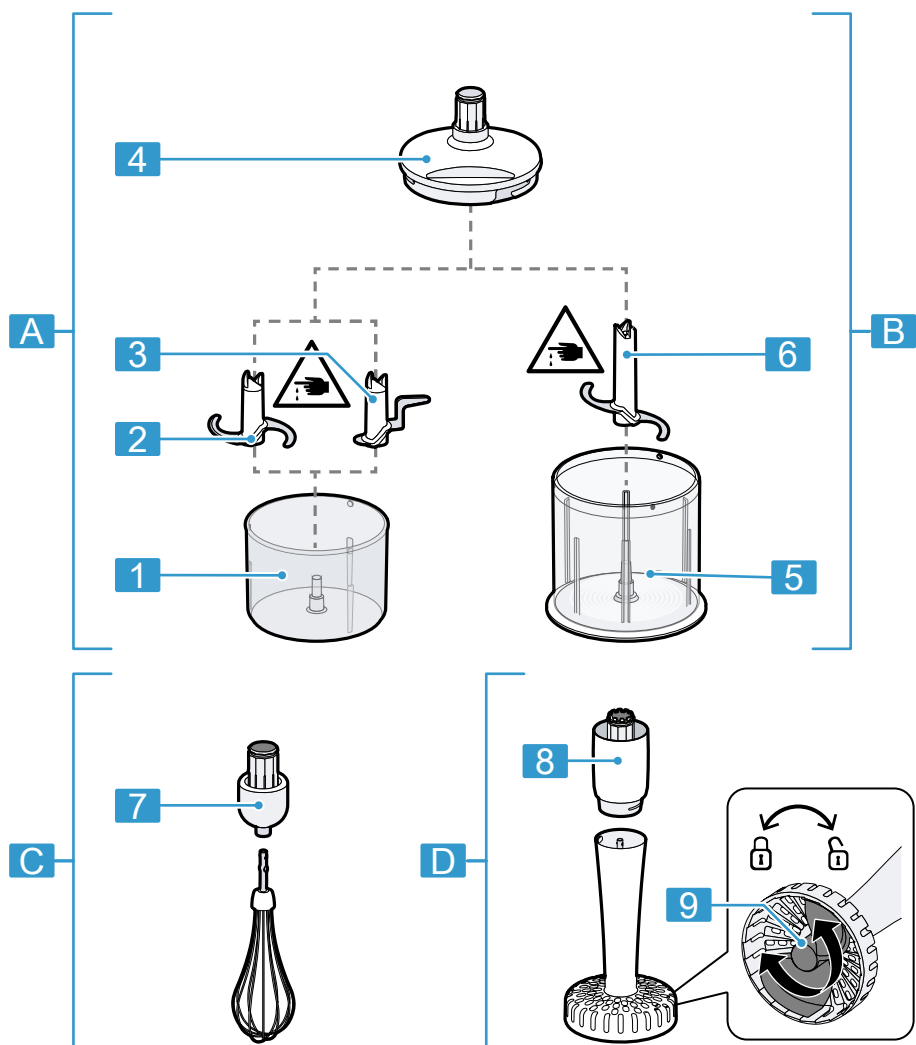
[en] You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.

[ms] Anda boleh menemukan maklumat dan penjelasan tambahan secara dalam talian. Imbas kod QR pada halaman judul.

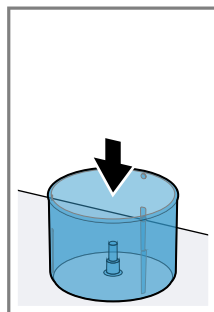
[zh-tw] 您可在線上找到其他資訊與說明。請掃描標題頁上的QR碼。

[zh] 您可以在网上找到更多信息和解释。扫描标题页上的二维码。

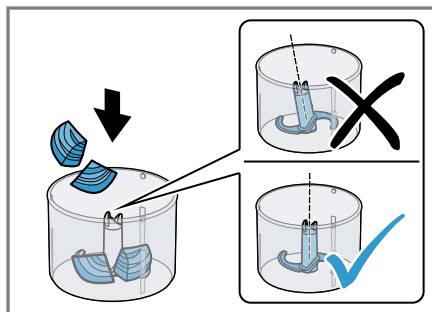
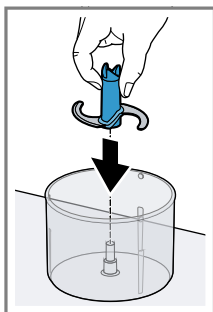
[ar] يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



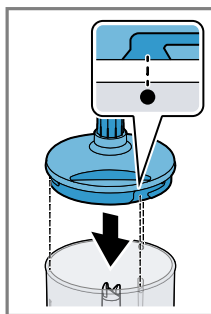
1



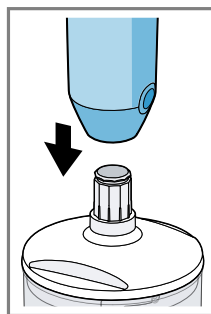
2



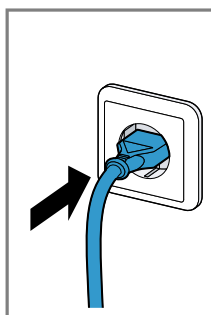
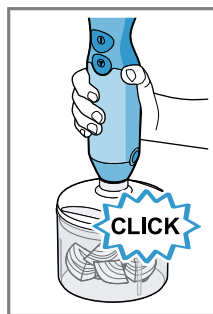
3



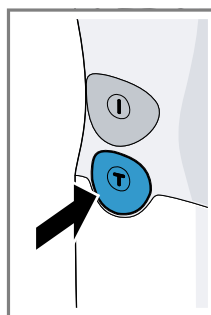
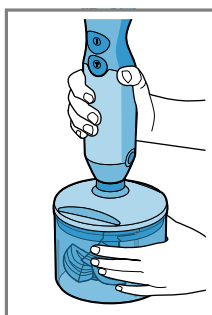
4



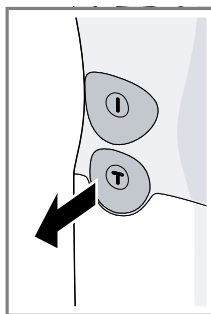
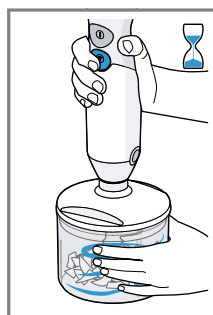
5



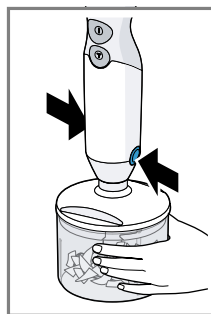
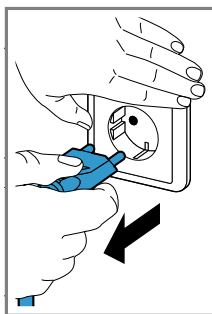
6



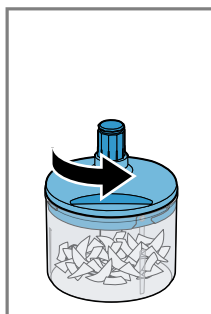
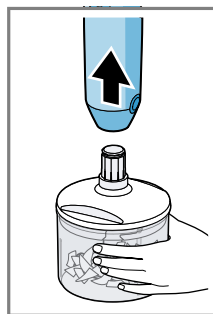
7



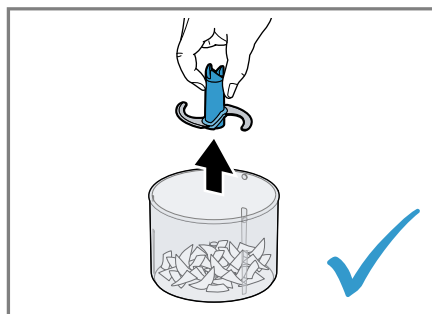
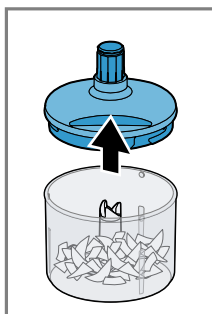
8



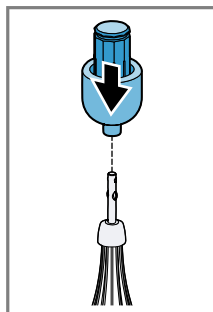
9



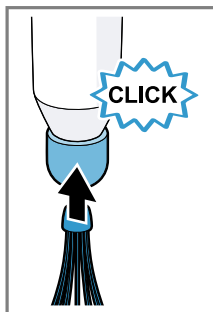
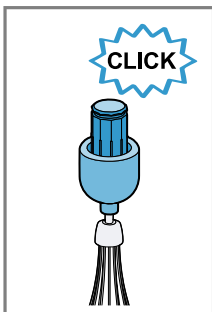
10



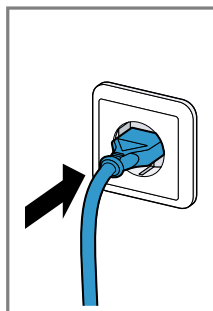
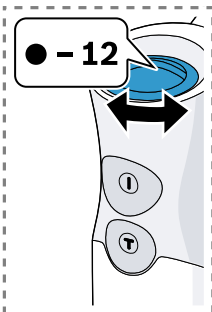
11



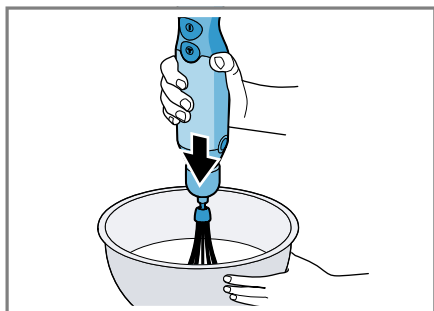
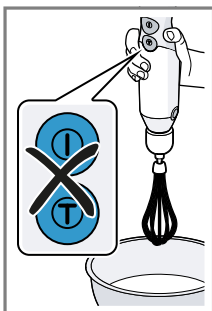
12



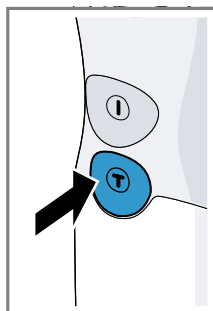
13



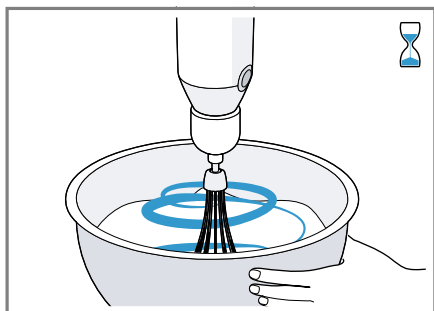
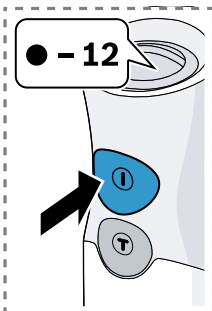
14



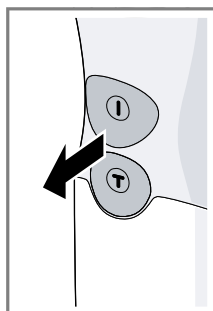
15



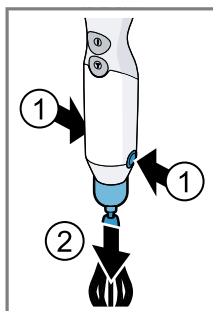
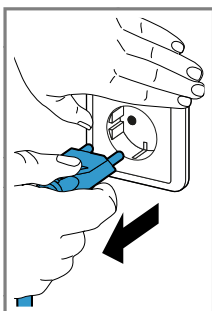
16



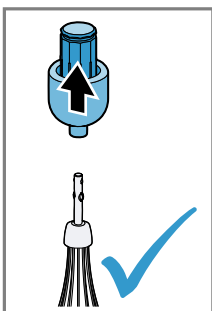
17

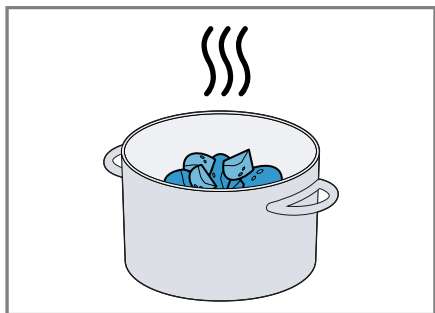


18

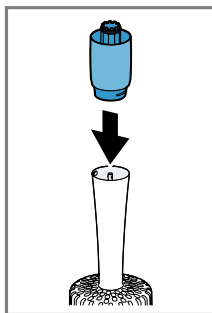


19

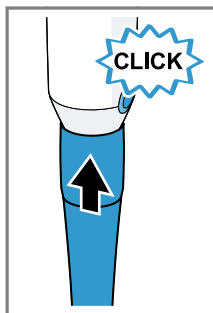
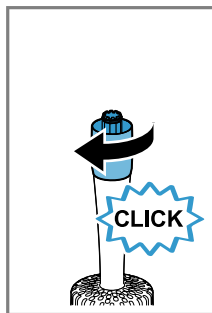




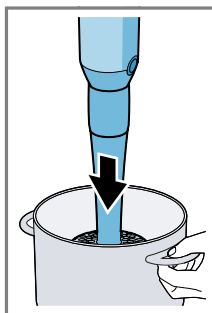
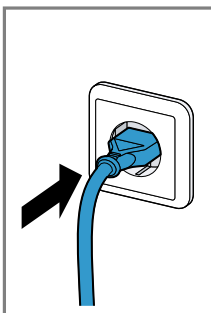
20



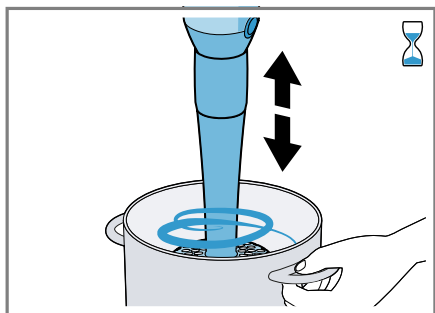
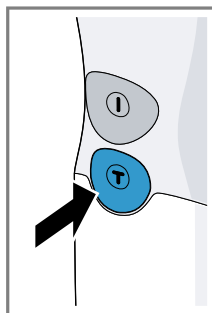
21



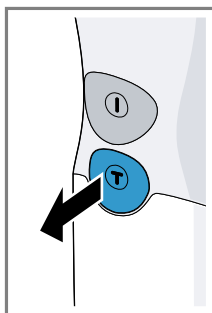
22



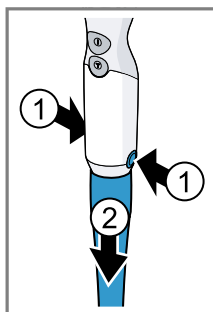
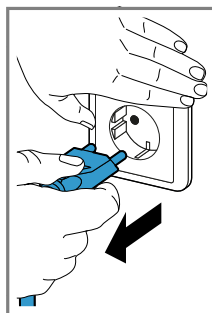
23



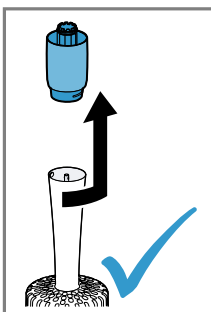
24

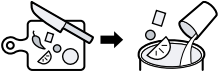
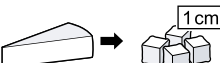


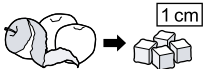
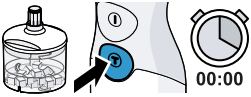
25



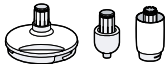
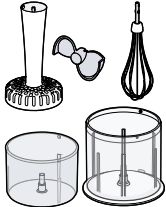
26



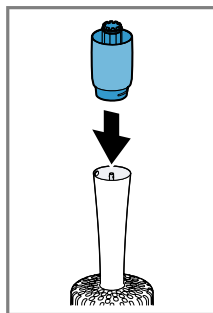
			 MIN-MAX	
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C	130 g	30 g	2 s

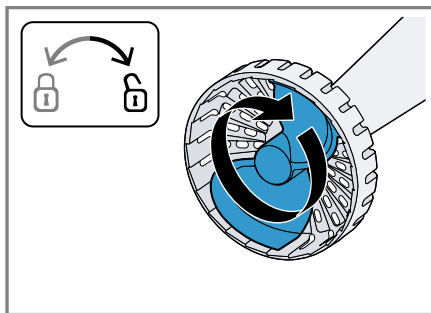
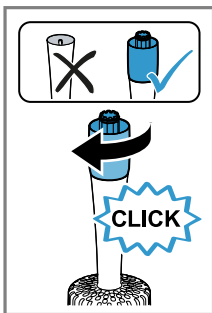
28

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

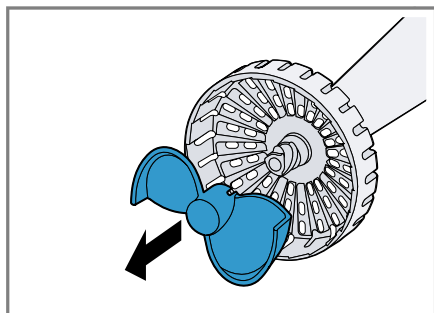
29



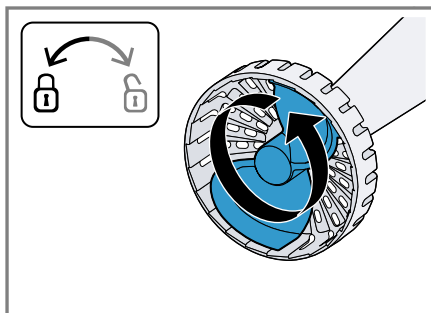
30



31



32



33

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- 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.
- ▶ 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 in the dishwasher.
- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the chopper container.
- ▶ Fully lock the main unit on the accessory with a click.
- ▶ Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.

Overview

→ Fig. 1

A	Chopper L ¹
B	Chopper XL ¹
C	Whisk ¹
D	"ProPuree" masher attachment ¹
1	Container L
2	Universal blade L
3	Ice crusher blade ¹
4	Gear attachment for the chopper
5	Container XL
6	Universal blade XL
7	Gear attachment for the whisk

8 Gear attachment for the masher attachment

9 Masher paddle (detachable)

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

Chopper

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

Notes

- The chopper 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 chopper

→ 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

¹ Depending on the model

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**

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.

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **27**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **28**

Cakes

Ingredients

- 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.

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 rendam sambungan gear dalam cecair dan jangan sekali-kali bersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- ▶ Jangan sesekali gunakan bekas pencincang di dalam ketuhar gelombang mikro atau di dalam ketuhar.
- ▶ Jangan sesekali gunakan tapak pengadun atau pemukul telur di dalam bekas pencincang.
- ▶ Kunci unit asas sehingga boleh didengar dan sepenuhnya pada aksesori.
- ▶ Keluarkan objek keras daripada makanan sebelum pemprosesan, cth. rawan, tulang, tendon atau biji daripada buah biji keras.

Gambaran keseluruhan

→ Raj. **1**

A Pemotong kecil universal L¹

B Pemotong kecil universal XL¹

C Pemukul telur¹

D Alat pelecek "ProPuree"¹

1 Bekas L

2 Bilah universal L

3 Bilah penghancur ais¹

4 Sambungan gear untuk pemotong kecil universal

5 Bekas XL

6 Bilah universal XL

7 Sambungan gear untuk pemukul telur

8 Sambungan gear untuk alat pelecek

9 Pengayuh pelecek (boleh tanggal)

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, kekacang atau badam.

Nota

- 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**

¹ Bergantung kepada model

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 yang dipukul di dalam bekas yang luas

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

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**

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.

Contoh penggunaan

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.

→ Raj. **27**

Kek madu dengan epal

Campuran madu epal

→ Raj. **28**

Kek

Bahan-bahan

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

Penyediaan

- Pisahkan kuning telur dan pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula sehingga berbuih. Tambahkan mentega lembut dan **campuran madu dengan epal** yang telah disediakan.
- Campurkan bahan-bahan yang lain di dalam mangkuk yang berasingan, masukkan ke dalam bahan-bahan basah dan kacau.
- Terbalikkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Alaskan loyang kek (35 x 11 cm) dengan kertas minyak dan masukkan adunan kek yang disediakan.
- Kupas, hiris dan susun epal di atas kek.
- Prapanas ketuhar pada suhu 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. **29**

Bersihkan alat pelecek

Untuk pembersihan rapi khas, pengayuh pelecek boleh ditanggalkan.

→ Raj. **30** - **33**

⚠ 安全性

- 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 MSM6... / MS6...。
- 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。
- ▶ 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

- ▶ 請勿將傳動附件浸泡在液體中，也不要放入洗碗機洗滌。
- ▶ 切勿在微波烤箱或烤箱中使用攪碎器的調理杯。
- ▶ 請勿在攪碎器的調理杯中使用攪拌桿或打蛋器。
- ▶ 主機可聽見並完全扣入附件。
- ▶ 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。

總覽

→ 圖 1

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

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

- 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 2 - 11

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

備註：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 12 - 19

“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。

¹ 視型號而定

- 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

→  **20** - **26**

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。

應用實例

請注意表格中的說明和數值。

→  **27**

蘋果蜂蜜蛋糕

蘋果蜂蜜混合物

→  **28**

蛋糕

材料

- 3個雞蛋
- 60克奶油
- 100克白麵粉（405 型）
- 60克磨碎的核桃
- 1茶匙肉桂
- 2湯匙香草糖
- 1茶匙泡打粉
- 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材料，將其添加到含水份的材料中並攪拌均勻。
- 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。

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→  **29**

清潔搗泥器

如需特別進行徹底清潔，可將搗泥槳拆下。

→  **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

- ▶ 请勿将传动附件浸泡在液体中，也不要放入洗碗机洗涤。
- ▶ 切勿在微波烤箱或烤箱中使用切碎器的切碎杯。
- ▶ 切勿在切碎器的切碎杯中使用搅拌脚或打发桨。
- ▶ 主机完全卡入附件，且听到卡止声。
- ▶ 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。

概览

→ **图 1**

A	多用途切碎附件 L ¹
B	多用途切碎附件 XL ¹
C	打发桨 ¹
D	“ProPuree”捣泥器 ¹
1	L 号料理碗
2	万用刀片 L
3	碎冰刀片 ¹
4	多用途切碎附件的顶盖
5	XL 号料理碗
6	万用刀片 XL
7	打发桨的顶盖
8	捣泥器的顶盖
9	捣泥桨 (可拆式)

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

- 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

注意：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**

“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。

¹ 具体取决于型号

- 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 - 26

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。

应用实例

请注意表格中的说明和数值。

→图 27

苹果蜂蜜蛋糕

蜂蜜和苹果混合物

→图 28

蛋糕

配料

- 3 个鸡蛋
- 60 g 黄油
- 100 g 白面粉 (405 型)
- 60 g 磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂
- 2 食匙香草糖末
- 1 小匙泡打粉
- 1 个苹果

制备步骤

- 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的**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的蛋清。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模 (35 x 11 cm) 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。

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 MS6 / MSM6....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ 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 الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تغمر وحدات التروس في سائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء القطاعة في الميكروويف أو الفرن.
- ◀ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط أو مضرب البيض في وعاء القطاعة.
- ◀ ثبت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على الملحق.
- ◀ أزل المكونات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الخضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.

عرض عام

الشكل 1

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات L ¹
B	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL ¹
C	المضرب ¹
D	„ProPuree“ أداة الهرس برو بيوريه ¹
1	خزان L
2	السكين متنوعة الاستخدامات L
3	سكين تحطيم الثلج ¹
4	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
5	حاوية XL
6	السكين متنوعة الاستخدامات XL

7 قاعدة مجموعة تروس للمضرب

8 قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس

9 مجداف الهراسة (قابل للفك)

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المكونات 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

- 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.

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

الشكل 2 - 11

المضرب

مضرب البيض صالحٌ لفحق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب ولإعداد الصلصات أو الملوّيات.

¹ على حسب الطراز

توصياتٍ 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 الهرس، 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

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.

أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 27

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← الشكل 28

الكيك

المكوّنات

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)

- 60 جم جبّوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة فرقة
- 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 المَحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها إلى المكوّنات الرطبة واخفقها 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 المَحضّر.
- قسّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

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



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.

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
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



8001330425 (050130)

en, ms, zh-tw, zh, ar