



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

Ergo**Mixx** Style

MSM6S...GB

[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	3
[ms]	Arahan pengendalian	Aksesori (Pengadun tangan)	8
[zf]	使用説明書	配件 (手提攪拌棒)	13
[zh]	使用说明书	附件 (手持式搅拌棒)	17
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	25

Intended use

These accessories are designed for the hand blender MSM6S.... Follow the operating instructions for the hand blender.

Never use these accessories for other appliances. Only use matching parts together.

These accessories are suitable for the following purposes:

Universal cutter: For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds. With the ice crusher blade: For crushing ice cubes.

Whisk: For whipping cream, beating egg whites and milk froth as well as for making sauces and desserts.

“ProPuree” masher attachment: For making purees of potatoes, peas or fruit (or purees from food with a similar consistency) from cooked ingredients.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury

- Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To insert and remove the universal blade / ice crusher blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.
- The accessory must be completely assembled before use. Before attaching or removing the accessory, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Never insert the whisk or masher attachment in the base unit without the associated gear attachment. Never use the hand blender (blender foot) in the cutter container.

Caution!

- The universal cutter is not microwave-safe.
- Never immerse the attachment of the universal cutter or the gear attachments in liquids or hold under running water. Do not clean in the dishwasher.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 6*

Overview

→ Fig. **A**

1 Universal cutter L*

- a Container
- b Fixing points for gear attachment ●
- c Universal blade (L)
- d Ice crusher blade (L)
- e Gear attachment
- f Lid

2 Universal cutter XL*

- a Container
- b Fixing points for gear attachment ●
- c Universal blade (XL)
- d Gear attachment
- e Lid

3 Whisk*

- a Gear attachment

4 “ProPuree” masher attachment*

- a Gear attachment
- b Masher paddle (detachable)

* Depending on the model

Before using the appliance for the first time


Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
→ Fig. **A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Cleaning and maintenance” see page 6

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Marking on the masher paddle (→ Fig. B).

Universal cutter (size L and XL)

Universal cutter: For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, and almonds. Always observe the maximum quantities in the table. → Fig. **C**

Ice crusher blade (only size L):

For crushing ice cubes (crushed ice).


Caution!

- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).
- Ice cubes should be processed only with the ice crusher blade

→ Fig. **B**

1. Place the container on a smooth, clean work surface and press into position. Insert the universal blade or ice crusher blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit and universal cutter firmly. Press the Turbo button . The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Process the food with the universal cutter.
8. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove.

11. Take out the blade.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
 - ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 6*

Example recipe:

Honey cake with apples

Honey-apple mixture (CNHR32):

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g sliced apple cubes (11 mm cubes)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 3 seconds.

Honey-apple mixture (CNHR31, CNHR32C):

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g sliced apple cubes (11 mm cubes)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

Cake:

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1 apple
- Separate egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add softened butter and **honey-apple mixture**.
- In separate container mix flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder. Mix and incorporate into wet ingredients. Using spatula, carefully mix in beaten egg whites.
- Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice it. Put the slices on top of the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Whisk

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for preparing sauces and desserts.



⚠ Risk of scalding!

When processing hot liquids, use a tall, thin receptacle for blending.

Caution!

- Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.
- Do not attach or remove the gear attachment with the whisk until the appliance is at a standstill.

➔ Fig. 6

1. Place the prepared food in the blender jug or another suitable receptacle or process in the cooking pot.
2. Place the gear attachment on the whisk and press until it clicks into position.
3. Place the whisk with the gear attachment on the base unit and press until it clicks into position.
4. Plug the mains plug into the mains.
5. Set the required speed with the speed control (high speed recommended)
6. Take hold of the base unit and blender jug and press the ON button .
7. Process the food with the whisk.
8. Release the ON button  after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
10. Remove the gear attachment from the whisk.
 - Clean all parts immediately after use.
 - ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 6*

“ProPuree” masher attachment

For processing cooked potatoes and for making purees from other suitable foods (e.g. cooked pulses, cooked fruit and vegetables).

Caution!

- Before using the masher attachment in a cooking pot, take the pot off the hotplate.
- Do not bang the masher attachment against hard edges (pot, bowl).
- Do not process hard ingredients (e.g. coffee beans, chocolate).
- Only use cooked ingredients.
- Roughly chop large items of food (e.g. potatoes).

→ Fig. D

1. Place the prepared, cooked food in a suitable receptacle or process in the cooking pot.
2. Place the gear attachment on the masher attachment and rotate clockwise until it clicks into position.
3. Place the masher attachment with the gear attachment on the base unit and press until it clicks into position.
4. Plug the mains plug into the mains.
5. Hold the receptacle with one hand and immerse the masher attachment.
6. Press the Turbo button (T). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Move the masher attachment up and down while processing the food.
8. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the masher attachment with the gear attachment from the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove from the masher attachment.
 - Clean all parts immediately after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 6

Example recipe:

Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg
- Cinnamon (to taste)
- Place ingredients in a suitable receptacle and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.
- Add a pinch of cinnamon if wished.

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the gear attachment of the universal cutter or the gear attachment in liquids or hold under running water. Do not clean in the dishwasher.

Please note:

- To make it easier to clean the whisk / masher attachment, after use place it in a receptacle containing clean water and briefly press the Turbo button (T) several times.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

In Fig. E you will find a summary of how to clean the individual parts.

Universal cutter / whisk

- Only wipe the attachment of the universal cutter and the gear attachment of the whisk with a soft, damp cloth and dry off.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.



Masher attachment

Caution!


To remove food remnants, use a dough scraper or plastic spoon. Never try to remove by banging against hard edges (e.g. cooking pot)!

Note: The masher paddle can be removed to ensure especially thorough cleaning. To do so, the gear attachment must be affixed to the masher attachment.

→ Fig.

1. Place the gear attachment on the masher attachment and rotate clockwise until it clicks into position.
2. Hold the masher attachment and rotate the masher paddle clockwise (.
3. Remove the masher paddle.
 - Rotate the gear attachment anticlockwise and remove from the masher attachment.
 - Clean all parts as shown in **Fig. **.

Important: After cleaning, check there is nothing left in the locking opening. If necessary, remove with a brush or toothpick.

4. Hold the masher attachment with the gear attachment in place and rotate the masher paddle anticlockwise (.

Subject to change without notice.

Pengendalian mengikut peraturan

**Aksesori ini direka khas untuk pengadun tangan MSM6S....
Beri perhatian terhadap arahan pengendalian pengadun tangan.** Jangan gunakan aksesori ini untuk peranti lain. Gunakan bahagian berkenaan sahaja.

Aksesori ini sesuai untuk tujuan penggunaan yang berikut:

Pemotong kecil universal: Untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, herba, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kekacang, badam. Dengan bilah penghancur ais anda boleh menghancurkan ais.

Pemukul telur: Untuk memukul krim putar, putih telur dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.

Sisipan pelecek “ProPuree”: Untuk menyediakan puri kentang, kacang pea atau buahan (atau puri bahan makanan yang mempunyai kepekatan sama) daripada ramuan yang dimasak. Untuk memproses makanan, mestilah bebas daripada bahagian keras (cth. tulang). Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Arahan keselamatan

Risiko kecederaan

- Jangan sentuh bilah pisau universal / bilah penghancur ais dengan tangan yang terdedah. Untuk memasang dan menanggalkan bilah universal / bilah penghancur ais ini, hanya sentuh bahagian plastik. Untuk membersihkannya, gunakan berus.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.
- Jangan sesekali memasang pemukul telur atau sisipan pelecek pada unit asas tanpa lekapan gear yang berkenaan. Jangan sesekali mengendalikan pengadun tangan (tapak pengadun) di dalam bekas pemotong kecil.

Perhatian!

- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro.
- Jangan sesekali meredam sisipan pemotong kecil universal dan lekapan gear ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk.

Penting!

Bersihkan aksesori selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya secara menyeluruh. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*

Sepintas lalu

→ Rajah A

- 1 **Pemotong kecil universal saiz L ***
 - a Bekas
 - b Poin pemasangan untuk lekapan gear ●
 - c Bilah universal (L)
 - d Bilah penghancur ais (L)
 - e Lekapan gear
 - f Tudung
- 2 **Pemotong kecil universal saiz XL ***
 - a Bekas
 - b Poin pemasangan lekapan gear ●
 - c Pisau universal (XL)
 - d Lekapan gear
 - e Tudung
- 3 **Pemukul telur ***
 - a Lekapan gear
- 4 **Sisipan pelecek "ProPuree" ***
 - a Lekapan gear
 - b Pengayuh pelecek (boleh tanggal)

* bergantung kepada model

Sebelum penggunaan kali pertama


Sebelum aksesori baru boleh digunakan, ia mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diuji.

Perhatian!

Jangan kendalikan aksesori yang rosak!

- Keluarkan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang sebarang bahan bungkusan.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian dan untuk kerosakan yang boleh dilihat. → **Rajah A**
- Sebelum penggunaan pertama, basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → "Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 11

Simbol dan penanda

Simbol	Maksud
	Tanda pada pengayuh pelecek (→ Rajah B).

Pemotong kecil universal (saiz L dan XL)

Bilah universal: Untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kacang, badam. Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum dalam jadual.

→ Rajah C

Bilah penghancur ais (hanya saiz L): Untuk memotong kecil ketulan ais (Crushed Ice).


Perhatian!

- Sebelum memotong kecil daging, tanggalkan tulang rawan, tulang dan urat tendon.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk memotong kecil bahan yang terlalu keras (biji kopi, lobak, buah pala) dan bahan sejuk beku (buah-buah dan yang seumpamanya).
- Memproses ketulan ais menggunakan bilah penghancur ais

→ Rajah D

1. Letakkan dan tekan bekas di atas permukaan kerja yang rata dan bersih. Pasang bilah universal atau bilah penghancur ais.

Penting: Bilah mesti berkedudukan lurus di dalam bekas.

2. Masukkan bahan makanan.
3. Letakkan lekapan gear di atas bekas dan pusingkan mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
4. Letak dan tekan unit asas di atas lekapan gear sehingga berbunyi klik.
5. Pasangkan plag.
6. Pegang unit asas dan pemotong kecil universal. Tekan butang Turbo . Peralatan akan hidup selagi butang ditekan.
7. Proses bahan makanan dengan pemotong kecil universal.
8. Sekiranya bahan campuran menjadi konsistensi yang dikehendaki, lepaskan butang. Tunggu pemacu berhenti. Cabut plag.
9. Tekan kedua-dua butang pelepas dan tanggalkan unit asas.

10. Putarkan lekapan gear melawan arah pusingan jam dan tanggalkannya.
11. Tanggal bilah.
12. Kosongkan bekas.

- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*

Contoh Resepi: Kek Madu dengan Epal

Campuran Madu Epal (CNHR32):

- 110 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 3 saat pada kelajuan turbo.

Campuran Madu Epal (CNHR31, CNHR32C):

- 130 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 2 saat pada kelajuan turbo.

Kek:

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g Tepung putih (jenis 405)
- 60 g Walnut Tanah
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 paket gula vanila
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 Epal
- Asingkan telur.
- Pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula, kemudian tambah mentega lembut serta **campuran madu-epal**.
- Campurkan tepung, kacang tanah, kayu manis dan serbuk penaik dalam mangkuk yang berasingan. Tambah ke dalam bahan-bahan tersebut dan kacau. Letakkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Letakkan kotak kek (35 x 11 cm) dengan kertas roti dan tambah campuran yang disediakan.
- Kupas dan potong epal. Letakkan potongan epal atas kek.

- Panaskan ketuhar hingga 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

Pemukul telur

Untuk memukul krim putar, putih telur yang telah dipukul dan buih susu daripada susu panas (maks. 70°C) dan susu sejuk (maks. 8°C) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.



⚠ Risiko lecur!

Untuk penyediaan daripada cecair panas, gunakan bekas adunan yang tinggi dan sempit.

Perhatian!

- Jangan sesekali memasang pemukul telur pada unit asas tanpa lekapan gear.
- Pasang / tanggal lekapan gear dengan pemukul telur hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya.

→ Rajah

1. Proses bahan makanan yang telah disediakan ke dalam bekas adunan atau bekas lain yang sesuai atau ke dalam periuk.
2. Letak lekapan gear di atas bekas adunan dan tekan sehingga berbunyi klik.
3. Pasang pemukul telur dengan lekapan gear ke dalam unit asas dan tekan sehingga berbunyi klik.
4. Pasangkan plag.
5. Setkan kelajuan yang dikehendaki dengan menggunakan kawalan kelajuan (cadangan: kelajuan tinggi).
6. Genggam unit tapak dan jag pengadun dan tekan butang ON  yang dikehendaki.
7. Proses bahan makanan dengan pemukul telur.
8. Lepaskan butang ON  selepas pemprosesan. Tunggu pemacu berhenti. Cabut plag.
9. Tekan kedua-dua pelepas dan tanggalkan pemukul telur dengan lekapan gear dari unit asas.
10. Tanggalkan pemukul telur daripada lekapan gear.

- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11

Alat pelecek “ProPuree”

Untuk memproses kentang yang telah dimasak dan untuk membuat puri daripada makanan lain yang sesuai (contohnya kacang yang dimasak, buah dan sayur yang dimasak).

Perhatian!

- Bagi penggunaan sisipan pelecek di dalam periuk, alihkan periuk daripada tempat memasak terlebih dahulu.
- Jangan pukul sisipan pelecek pada sisi yang keras (periuk, mangkuk).
- Jangan proses bahan yang keras atau, cth. biji kopi, coklat.
- Seterusnya proses bahan yang telah dimasak.
- Bahan makanan besar (cth. kentang) dipotong lebih kecil sebelum itu.

→ Rajah D

1. Masukkan bahan makanan yang telah disediakan dan dimasak ke dalam bekas yang tinggi dan stabil atau proses di dalam periuk.
2. Letakkan lekapan gear di atas sisipan pelecek dan pusing ketat mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
3. Letak sisipan pelecek dengan lekapan gear di atas unit asas dan tekan sehingga berbunyi klik.
4. Pasangkan plag.
5. Pegang bekas dengan satu tangan dan rendamkan sisipan pelecek.
6. Tekan butang turbo (T). Perkakas akan hidup selagi butang ditekan.
7. Gerakkan sisipan pelecek ke atas dan ke bawah dan proses bahan makanan.
8. Sekiranya bahan campuran menjadi konsistensi yang dikehendaki, lepaskan butang. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
9. Tekan kedua-dua butang pelepas dan tanggalkan sisipan pelecek dengan lekapan gear dari unit asas.

10. Pusing lekapan gear melawan arah jam dan tanggalkan dari sisipan pelecek.
 - Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11

Contoh Resepi:

Kentang lecek

- 1 kg kentang yang dimasak
- 0.15 l susu suam
- 50 g mentega lembut
- Garam, lada dan buah pala
- Kayu manis (mengikut cita rasa)
- Masukkan bahan ini ke dalam bekas yang sesuai dan proseskannya dengan alat pelecek dalam 1 minit.
- Akhir sekali tambah garam, lada dan buah pala secukupnya.
- Masukkan secubit kayu manis mengikut rasa.

Pembersihan dan penjagaan

Komponen yang digunakan hendaklah dicuci dengan bersih selepas setiap kali ia digunakan.

⚠️ Risiko kecederaan

Jangan sentuh bilah pisau universal / bilah penghancur ais dengan tangan yang terdedah. Untuk membersihkannya, pegang ia hanya pada plastik dan gunakan berus.

Perhatian!

- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbuca atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- Jangan sesekali meredam lekapan gear pemotong kecil universal dan lekapan gear ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk.

Nota:

- Bagi memudahkan pembersihan, pegang pemukul telur / sisipan pelececk di dalam bekas yang mengandungi air bersih, selepas penggunaannya, dan tekan butang turbo (T) seketika beberapa kali.
- Bagi penyediaan, contohnya, kubis merah atau lobak, terdapat kemungkinan perwarna pada bahagian plastik. Ini boleh ditanggalkan menggunakan beberapa titisan minyak masak.

Satu gambaran keseluruhan terletak dalam **Rajah 12** untuk cara setiap bahagian dicuci.

Pemotong kecil universal / pemukul telur

- Lap sisipan pemotong kecil universal dan lekapan gear pemukul telur dengan tuala yang lembut dan lembap dan keringkan.
- Bersihkan bahagian aksesori lain dengan air sabun dan tuala lembut atau span, atau masukkan ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Untuk membersihkan bila, gunakan berus.

Alat pelececk

Perhatian!

Gunakan pengikis doh atau sudu plastik untuk mengeluarkan sisa makanan. Jangan ketuk pada bucu yang keras (cth. periuk).

Panduan: Untuk pencucian rapi khas, pengayuh pelececk boleh ditanggalkan. Selain itu, lekapan gear pada sisipan pelececk mesti diketatkan.

→ **Rajah 13**

1. Letakkan lekapan gear di atas sisipan pelececk dan pusing ketat mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
 2. Pegang sisipan pelececk dan pusing pengayuh pelececk mengikut arah jam (⌚).
 3. Tanggalkan pengayuh pelececk.
 - Pusing lekapan gear melawan arah jam dan tanggalkan dari sisipan pelececk.
 - Bersihkan semua bahagian seperti yang diterangkan di dalam **Rajah 13**.
- Penting:** Selepas pembersihan, periksa supaya tiada sisa berada di dalam pembukaan kunci. Keluarkan, jika ada, dengan bilah kayu atau pencungkil gigi.
4. Pegang sisipan pelececk dengan lekapan gear di atasnya dan pusing kuat pengayuh pelececk melawan arah pusingan jam (⌚).

Kemungkinan terdapat perubahan.

使用須知

本配件需與調理棒 MSM6S... 搭配使用。請注意調理棒的使用說明書。

切勿將本配件用於其他機器。僅限使用相關零件。

本配件適用於以下用途：

多功能攪碎器：適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果、蔬菜、堅果及杏仁切碎。**搭配碎冰刀片：**適用於搗碎冰塊。

打蛋器：適用於攪打奶油、蛋清和奶泡，也適用於製作醬汁和餐後甜點。

“ProPuree”搗泥器：適用於製作已煮過配料的馬鈴薯、豌豆或果泥（或類似稠狀的食物泥）。

待處理的食材不得含有堅硬的成分（如骨頭）。本配件不得用於處理其他物體或物質。

安全注意事項

⚠ 受傷危險

- 請勿赤手觸碰萬用刀片／碎冰刀片的刀刃。如需插入和取出萬用刀片／碎冰刀片，僅可握住其塑膠部位。請使用刷子加以清潔。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件。只有在驅動器完全停止運行，且已拔下電源插頭的情況下，才可安裝或取下配件。
- 切勿在未裝上相關傳動件的情況下，將打蛋器或搗泥器安裝在主機上。切勿在多功能攪碎器中使用調理棒（攪拌桿）。

⚠ 注意！

- 多功能攪碎器不適用於微波爐。
- 請勿將多功能攪碎器的傳動蓋和傳動件浸泡在液體中，也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

⚠ 重要！

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必徹底清潔本配件。→ “清潔和保養”參見第 16 頁

產品一覽

→ 圖 ㉑

1 多功能攪碎器 L*

- a 調理杯
- b 傳動蓋 ● 的固定點。
- c 萬用刀片 (L)
- d 碎冰刀片 (L)
- e 傳動蓋
- f 蓋子

2 多功能攪碎器 XL*

- a 調理杯
- b 傳動蓋 ● 的固定點
- c 萬用刀片 (XL)
- d 傳動蓋
- e 蓋子

3 打蛋器*

- a 傳動件

4 “ProPuree”搗泥器

- a 傳動件
- b 搗泥槳 (可拆式)

* 視機型而定

第一次使用前


使用新配件之前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查是否完好未損壞。

注意!

請勿運行損壞的配件!

- 請從包裝中取出所有配件零件，並除去所有包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ 圖 ㉑
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “清潔和保養”參見第 16 頁

符號和標記

符號	含義
	搗泥槳上的標記 (→ 圖 ㉑)。

多功能攪碎器 (L 和 XL 尺寸)

多功能攪碎器：適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果、蔬菜、堅果及杏仁切碎。請務必注意表格中的最大處理量。→ 圖 ㉑

碎冰刀片 (僅限 L 尺寸)：用於搗碎冰塊 (碎冰塊)。


注意!

- 將肉類切碎前，請先剔除軟骨、骨頭及肌腱。
- 多功能攪碎器不適用於將較硬的食材 (咖啡豆、蘿蔔、肉豆蔻) 切碎，也不可用於切碎冷凍食材 (例如水果等)。
- 僅限使用冰碎刀片處理冰塊

→ 圖 ㉑

1. 將調理杯放置並固定在平整且乾淨的流理台上。插入萬用刀片或碎冰刀片：

重要：務必將刀片正確安裝到調理杯上。

2. 添加食材。
 3. 將傳動蓋裝在調理杯上，並按順時針方向旋轉，直至其卡入到位。
 4. 將主機放在傳動蓋上並按下，直至其卡入到位。
 5. 插上電源插頭。
 6. 握住主機和多功能攪碎器。按下渦輪加速按鈕 。只要此按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。
 7. 使用多功能攪碎器處理食材。
 8. 若食材攪拌的均勻度達到要求，才放開按鈕。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
 9. 按壓兩個釋放按鈕，並將主機取下。
 10. 將傳動蓋按逆時針方向旋轉取出。
 11. 取出刀片。
 12. 清空調理杯。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。→ “清潔和保養”參見第 16 頁

食譜示例：**蘋果蜂蜜蛋糕****蘋果蜂蜜混合物 (CNHR32)：**

- 110 公克森林蜂蜜 (5°C)
- 30 公克切丁蘋果 (11 公釐)
- 添加至多功能切碎器中攪拌 3 秒。

蜂蜜蘋果混合物**(CNHR31, CNHR32C)：**

- 130 公克森林蜂蜜 (5°C)
- 30 公克切丁蘋果 (11 公釐)
- 添加至多功能切碎器中攪拌 2 秒。

蛋糕：

- 3 個雞蛋
- 60 公克牛油
- 100 公克白麵粉 (405 型)
- 60 公克磨碎的核桃
- 1 茶匙肉桂
- 2 小包香草糖
- 1 茶匙發酵粉
- 1 顆蘋果
- 將蛋白與蛋黃分開。
- 將蛋白攪打成固體狀。
- 攪打蛋黃和糖，然後加入軟牛油和**蘋果蜂蜜混合物**。
- 將麵粉、磨碎的核桃、肉桂和發酵粉放在一個單獨的碗內進行攪拌。加入含水份的配料並攪拌均勻。用抹刀小心地塗抹打發蛋白。
- 將烘焙紙鋪在蛋糕烤模 (35 × 11 公分) 內並倒入製作完成的混合物。
- 將蘋果去皮切片。將蘋果片鋪到蛋糕上。
- 將烤箱預熱至 180°C 並放入蛋糕烘烤 30 分鐘。

打蛋器

適用於攪打奶油、蛋清，並可分別製作熱牛奶（最高溫度為 70°C）和冷牛奶（最高溫度為 8°C）的奶泡，也適用於製作醬汁和餐後甜點。

⚠ 燙傷危險！

處理高溫液體時，請使用高窄的攪拌容器。

注意！

- 切勿在沒有裝上傳動件的情況下，將打蛋器安裝在主機上。
- 只有在機器處於靜止狀態下，才可安裝和取下傳動件與打蛋器。

→ 圖 G

1. 將準備好的食材放入攪拌杯或另一個合適的容器內或在煮鍋內進行處理。
2. 將傳動件放在打蛋器上並按下，直至其卡入到位。
3. 將打蛋器連同傳動件一起插入主機上並按下，直至其卡入到位。
4. 插上電源插頭。
5. 使用速度控制設定所要的速度（建議使用：高速）。
6. 抓住底座和攪拌壺，然後按下 ON ①（開）按鈕。
7. 使用打蛋器處理食材。
8. 處理後放開 ON ①（開）按鈕。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
9. 按壓兩個釋放按鈕，並將打蛋器連同傳動件從主機上取下。
10. 再從打蛋器上取下傳動件。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養”參見第 16 頁

“ProPuree”搗泥器


適合處理煮過的馬鈴薯，並將其他合適的食材（如煮過的豆類、煮過的水果和蔬菜）製成泥。

注意！

- 在煮鍋裡使用搗泥器時，請務必先將煮鍋從爐位上移開。
- 請勿將搗泥器碰撞到堅硬的邊緣（鍋、碗）。
- 請勿處理堅硬的配料（如咖啡豆、巧克力）。
- 僅限處理煮過的配料。
- 大塊食材（如馬鈴薯）應先行切成小塊。

→ 圖 D

1. 將煮過準備好的食材放入一個合適的容器內或在煮鍋內進行處理。
2. 將傳動件裝在搗泥器上，並按順時針方向旋轉，直至其卡入到位。
3. 將搗泥器連同傳動件一起插入主機上並按下，直至其卡入到位。

4. 插上電源插頭。
5. 用一隻手握住容器，並將搗泥器浸入食材中。
6. 按下渦輪加速按鈕 。只要此按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。
7. 將搗泥器上下移動處理食材。
8. 若食材攪拌的均勻度達到要求，才放開按鈕。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
9. 按壓兩個釋放按鈕，並將搗泥器連同傳動件從主機上取下。
10. 將傳動件從搗泥器上按逆時針方向旋轉取下。
 - 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養”參見第 16 頁

食譜示例： 馬鈴薯泥

- 1 公斤煮熟的馬鈴薯
- 0.15 公升溫牛奶
- 50 公克軟奶油
- 鹽、胡椒和肉荳蔻
- 肉桂（視個人口味而定）
- 將配料倒入合適的容器內，並用搗泥器處理約 1 分鐘。
- 最後加鹽、胡椒和肉荳蔻調味。
- 視個人口味添加少許肉桂。

清潔和保養

用過的配件零件在每次使用過後應徹底清潔。


受傷危險


請勿赤手觸碰萬用刀片／碎冰刀片的刀刃。僅可握住其塑膠部位使用刷子加以清潔。

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請勿將多功能攪碎器的傳動蓋和傳動件浸泡在水中或在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。

注意事項：

- 為了方便清潔，請在使用完打蛋器／搗泥器後，浸入有清水的容器內，迅速按一下渦輪加速按鈕 ，將此動作重複數次。
- 處理某些食材時，例如 紫甘藍或胡蘿蔔可能導致塑膠零件變色。使用幾滴食用油可清除這類變色。

您可在圖  中瀏覽清潔各個零件的方式。

多功能攪碎器／打蛋器

- 僅限使用沾濕的軟布擦拭多功能攪碎器的傳動蓋和打蛋器的傳動件，然後將其擦乾。
- 請用洗碗液和軟布或海綿清潔其他配件零件，或放入洗碗機洗滌。使用刷子清潔刀片。




搗泥器

注意！

如需清除剩餘食物，請使用刮刀或塑膠勺子。請勿碰撞到堅硬的邊緣（如 煮鍋）！

注意事項：如需特別進行徹底清潔，可將搗泥漿拆下。為此，傳動件必須固定在搗泥器上。

→ 圖

1. 將傳動件裝在搗泥器上，並按順時針方向旋轉，直至其卡入到位。
2. 握住搗泥器，並按順時針旋轉搗泥漿（）。
3. 取下搗泥漿。
 - 將傳動件從搗泥器上按逆時針方向旋轉取下。
 - 所有零件請按圖  所述進行清潔。
4. 握住搗泥器連同安裝的傳動件，並按逆時針方向擰緊搗泥漿（）。

保留隨時更改資料的權利。

按照规程的使用

本附件需与多功能搅拌棒 MSM6S...搭配使用。请注意多功能搅拌棒的使用说明书。

切勿将本附件用于其他机器。仅限使用相关部件。

本附件适用于以下用途：

多功能切碎器：适用于将肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜、坚果及杏仁切碎。**搭配碎冰刀片：**适用于捣碎冰块。

打发浆：适用于打发奶油、蛋清和奶泡，并可制备酱汁和餐后甜点。

“ProPuree”捣泥器：适用于将已煮过的配料制备成土豆泥、豌豆泥或果泥（或类似稠状的食物泥）。

待加工的食材不得含有坚硬的成分（如骨头）。不得将本附件用于加工其他物体或物质。

安全须知

⚠ 受伤危险

- 请勿赤手触碰万用刀片 / 碎冰刀片。如需插入和取出万用刀片 / 碎冰刀片，仅可握住其塑料部位。请使用刷子加以清洁。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件。只有在驱动器完全停止运行，且已拔下电源插头的情况下，才可安装或取下附件。
- 切勿在未装上相关传动头的情况下，将打发浆或捣泥器安装在主机上。切勿在多功能切碎器中使用多功能搅拌棒（搅拌脚）。

⚠ 注意！

- 多功能切碎器不适用于微波炉。
- 请勿将多功能切碎器的传动盖和传动头浸泡在液体中，也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

⚠ 重要！

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本附件。 → “清洁和维护” 参见第 20 页

产品概览

→ 图 A

- 1 多功能切碎器 L*
 - a 料理碗
 - b 传动盖 ● 的固定点
 - c 万用刀片 (L)
 - d 碎冰刀片 (L)
 - e 传动盖
 - f 盖子
- 2 多功能切碎器 XL*
 - a 料理碗
 - b 传动盖 ● 的固定点
 - c 万用刀片 (XL)
 - d 传动盖
 - e 盖子
- 3 打发桨*
 - a 传动头
- 4 “ProPuree”捣泥器
 - a 传动头
 - b 捣泥浆 (可拆式)

* 视机型而定

首次使用前


使用新附件之前，请先将包装完全拆开，清洁并检查是否完好未损坏。

注意!

请勿运行损坏的附件!

- 请从包装中取出所有附件部件，并除去所有包装材料。
- 检查所有部件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ 图 A
- 首次使用前，请先彻底清洁并晾干所有部件。→ “清洁和维护”参见第 20 页

符号和标记

符号	含义
	捣泥浆上的标记 (→ 图 B)

多功能切碎器 (L 和 XL 尺寸)

多功能切碎器: 适用于将肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜、坚果及杏仁切碎。请务必注意表格中的最大加工量。→ 图 C

碎冰刀片 (仅限 L 尺寸): 用于捣碎冰块 (碎冰块)。


注意!

- 将肉类切碎之前，请先剔除其软骨、骨头及肌腱。
- 多功能切碎器不可用于切碎非常硬的食材 (咖啡豆、萝卜、肉豆蔻)，也不可用于切碎冷冻食材 (例如水果等)。
- 仅限使用碎冰刀片加工冰块

→ 图 B

1. 将料理碗放置并固定在平整且干净的流理台上。插入万用刀片或碎冰刀片:

重要: 务必将刀片正确安装到料理碗上。

2. 填充食物。
 3. 将传动盖装在料理碗上，并按顺时针方向旋转，直至其卡入到位。
 4. 将主机放在传动盖上并按下，直至其卡入到位。
 5. 将电源插头插上。
 6. 握住主机和多功能切碎器。按下脉冲按钮 。只要此按钮被按住，本机器就一直处于开机状态。
 7. 使用多功能切碎器加工食材。
 8. 一旦食材搅拌的均匀度达到要求，才放开按钮。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
 9. 按压两个释放按钮，并将主机取下。
 10. 将传动盖按逆时针方向旋转取出。
 11. 取出刀片。
 12. 清空料理碗。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。→ “清洁和维护”参见第 20 页

食谱示例：**苹果蜂蜜蛋糕****蜂蜜和苹果混合物 (CNHR32)：**

- 110 克森林蜂蜜 (5°C)
- 30 克切丁苹果 (11 毫米)
- 填充至多功能切碎器中搅拌 3 秒钟。

蜂蜜和苹果混合物**(CNHR31, CNHR32C)：**

- 130 克森林蜂蜜 (5°C)
- 30 克切丁苹果 (11 毫米)
- 填充至多功能切碎器中搅拌 2 秒钟。

蛋糕：

- 3 个鸡蛋
- 60 克黄油
- 100 克白面粉 (405 型)
- 60 克磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂
- 2 小包香草糖末
- 1 小匙发酵粉
- 1 个苹果
- 将蛋清与蛋黄分开。
- 将蛋清搅打成固体状。
- 搅打蛋黄和糖，然后加入软黄油和**蜂蜜苹果混合物**。
- 将面粉、磨碎的核桃、肉桂和发酵粉放在一个单独的碗内进行混合。加入含水份的配料并搅拌均匀。用抹刀小心地涂抹打发蛋白。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模 (35 × 11 厘米) 内并倒入制作完成的混合物。
- 将苹果去皮切片。将苹果片铺到蛋糕上。
- 将烤箱预热至 180°C 并放入蛋糕烘烤 30 分钟。

打发浆

适用于打发奶油、蛋清，并可分别制备热牛奶 (最高温度为 70°C) 和冷牛奶 (最高温度为 8°C) 的奶泡，也适用于制备酱汁和餐后甜点。



⚠ 烫伤危险！

加工高温液体时，请使用高窄的搅拌容器。

注意！

- 切勿在没有装上传动头的情况下，将打发浆安装在主机上。
- 只有在机器处于静止状态下，才可安装并取下传动头与打发浆。

→ 图 G

1. 将准备好的食材放入搅拌杯或另一个合适的容器内或在煮锅内进行加工。
2. 将传动头放在打发浆上并按下，直至其卡入到位。
3. 将打发浆连同传动头一起插入主机上并按下，直至其卡入到位。
4. 将电源插头插上。
5. 使用速度控件设定所需的速度 (建议：高速)。
6. 抓住底座装置和搅拌器壶并按 ON  按钮。
7. 将捣泥器上下移动加工食材。
8. 加工完后松开 ON  按钮。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
9. 按压两个释放按钮，并将打发浆连同传动头从主机上取下。
10. 再从打发浆上取下传动头。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。
→ “清洁和维护”参见第 20 页

“ProPuree”捣泥器


适合加工煮过的土豆，并将其他合适的食材 (如煮过的豆类、煮过的水果和蔬菜) 制成泥。

注意！

- 在煮锅里使用捣泥器时，请务必先将煮锅从炉位上移开。
- 请勿将捣泥器碰撞到坚硬的边缘 (锅、碗)。
- 请勿加工坚硬的配料 (如咖啡豆、巧克力)。
- 仅限加工煮过的配料。
- 大块食材 (如土豆) 应先行切成小块。

→ 图 D

1. 将煮过准备好的食材放入合适的容器内或在煮锅内进行加工。
2. 将传动头装在捣泥器上，并按顺时针方向旋转，直至其卡入到位。
3. 将捣泥器连同传动头一起插入主机上并按下，直至其卡入到位。
4. 将电源插头插上。

5. 用一只手握住容器，将捣泥器浸入食材中。
6. 按住脉冲按钮 。只要此按钮被按住，本机器就一直处于开机状态。
7. 将捣泥器上下移动加工食材。
8. 一旦食材搅拌的均匀度达到要求，才放开按钮。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
9. 按压释放按钮，并将捣泥器连同传动头从主机上取下。
10. 将传动头从捣泥器上按逆时针方向旋转取下。
 - 所有部件在使用过后应立即清洁。
→ “清洁和维护”参见第 <?> 页

食谱示例：

土豆泥

- 1 斤煮熟的土豆
- 0.15 升温牛奶
- 50 克软黄油
- 盐、胡椒和肉豆蔻
- 肉桂（视个人口味而定）
- 将配料倒入合适的容器内，并用捣泥器加工约 1 分钟。
- 最后加盐、胡椒和肉豆蔻调味。
- 视个人口味添加少许肉桂。

清洁和维护

用过的附件部件必须在每次使用过后应彻底清洁。


受伤危险


请勿赤手触碰万用刀片 / 碎冰刀片。仅可握住其塑料部位使用刷子加以清洁。

注意！

- 请勿使任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请勿将多功能切碎器的传动盖和传动头浸泡在水中或在水龙头下冲洗，也不要放入洗碗机洗涤。

注意事项：

- 为了方便清洁，请在使用完打发浆 / 捣泥器后，浸入有清水的容器内，迅速按一下脉冲按钮 ，将此动作重复数次。
- 加工某些食材时，例如紫甘蓝或胡萝卜可能导致塑料部件变色。使用几滴食用油可清除这类变色。

您可在图  中浏览清洁各个部件的方式。

多功能切碎器 / 打发浆

- 仅限使用沾湿的软布擦拭多功能切碎器的传动盖和打发浆的传动头，然后将其擦干。
- 请用洗洁液和软布或海绵清洁其他附件部件，或放入洗碗机洗涤。使用刷子清洁刀片。




捣泥器

注意！

如需清除剩余食物，请使用刮刀或塑料勺子。请勿碰撞到坚硬的边缘（如煮锅）！

注意事项：如需特别进行彻底清洁，可将捣泥浆拆下。为此，传动头必须固定在捣泥器上。

→ 图

1. 将传动头装在捣泥器上，并按顺时针方向旋转，直至其卡入到位。
 2. 握住捣泥器，并按顺时针旋转捣泥浆 ()。
 3. 取下捣泥浆。
 - 将传动头从捣泥器上按逆时针方向旋转取下。
 - 所有部件请按图  所述进行清洁。
- 重要：**清洁完后，务必检查锁定孔是否有残留物。必要时，请用刷子或牙签将其清除。
4. 握住捣泥器连同安装的传动头，并按逆时针方向拧紧捣泥浆 ()。

保留随时更改的权利。

إرشادات:

- هام:** بعد التنظيف تأكد من عدم وجود بقايا في فتحة الغلق. وتخلص منها إن كانت موجودة باستخدام فرشاة أو عود تنظيف الأسنان.
- 4** تبيّن أداة الهرس المزودة برأس مجموعة التروس ولف مجداف الهراسة في عكس اتجاه عقارب الساعة (⌚).

- تبييراً للتنظيف قم بعد الاستعمال بوضع مضرب البيض / أداة الهرس في وعاء به ماء نظيف مع الضغط المتكرر على زر تربو Ⓣ لفترة قصيرة.
- عند التعامل مثلا مع الكربن الأحمر أو الجزر، تحدثت تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

في الصورة **F** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

القطاعة المتنوعة الاستخدام /

مضرب البيض

- استخدم فقط قطعة قماش ناعمة ورطبة لمسح أداة القطاعة المتنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس لمضرب البيض، ثم جفهما.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

أداة الهرس

تنبيه هام!

لإزالة بقايا الأطعمة يتم استخدام كاشطة عجين أو ملعقة بلاستيكية. لا تقم أبداً بالطرق على حافة صلبة (مثل قدر الطهو).

ملحوظة: للتنظيف الجيد يمكن خلع مجداف الهراسة. ولفعل ذلك يجب تثبيت رأس مجموعة التروس على أداة الهرس.

← الصورة **E**

- 1** قم بتركيب رأس مجموعة التروس على أداة الهرس ومن ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 2** تبيّن أداة الهرس ولف مجداف الهراسة في اتجاه عقارب الساعة (⌚).
- 3** قم بفك مجداف الهراسة.
- قم بلف رأس مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة وانزعها من أداة الهرس.
- قم بتنظيف كل الأجزاء كما هو موضح في الصورة **F**.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

وصفة على سبيل المثال:

هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جم زبدة ليثة
- ملح وفلفل وجوزة الطيب
- قرفة (حسب الرغبة)
- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.
- يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.
- تُضاف بعض القرفة حسب الرغبة.

التنظيف والعناية

- يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / سكين تحطيم الثلج ببديك مجردتين. ولتنظيفها امسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس للقطاعة متنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

- 10 قم بإخراج رأس مجموعة التروس من مضرب البيض.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

أداة الهرس «ProPuree»

لمعالجة البطاطس المطهورة وإعداد هريس من أطعمة أخرى مناسبة (مثل البقوليات المسلوقة والخضار والفاكهة المسلوقة).

تنبيه هام!

- عند استخدام أداة الهرس في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.
- لا تشغل أداة الهرس على حواف صلبة (القدر، الصحن).
- ولا تستخدمها في معالجة مكونات صلبة (مثل حبوب البين والشوكولاتة).
- لا تعالج سوى المكونات المسلوقة.
- الأطعمة ذات الحجم الكبير (مثل البطاطس) ينبغي تقطيعها أولاً.

← الصورة D

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها وطهوها في وعاء مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 قم بتركيب رأس مجموعة التروس على أداة الهرس ومن ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 3 قم بتركيب أداة الهرس مع رأس مجموعة التروس على الجهاز الأساسي، ومن ثم ضغطها حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 5 قم بتنصيب الوعاء باليد، وقم بتغطيس أداة الهرس.
- 6 اضغط على زر تربو (T). يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.
- 7 حرّك أداة الهرس صعوداً ونزولاً لمعالجة الطعام.
- 8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع أداة الهرس مع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- 10 قم بلف رأس مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة وانزعه من أداة الهرس.

- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.

10 أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

11 أخرج السكين.

12 قم بتفريغ الحاوية.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

وصفة على سبيل المثال: كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل (CNHR32C):

- 110 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 3 ثانية بالسرعة الشديدة.

خليط التفاح بالعسل (CNHR31, CNHR32C):

- 130 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باوردر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخفقتها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.

مضرب البيض

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بعد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بعد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلصات والحلويات.

⚠ خطر الإصابة باكتوءات!

عند معالجة سوائل ساخنة يجب استخدام وعاء خلط ضيق وطويل.

تنبيه هام!

- يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في الجهاز الأساسي بدون رأس مجموعة التروس.
- لا تقم بتركيب أو فك رأس مجموعة التروس مع المضرب إلا والجهاز مطفأ.

← الصورة C

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 قم بتركيب رأس مجموعة التروس على مضرب البيض، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 3 قم بتركيب مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 4 أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 5 باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- 6 يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل ① المرغوب فيه.
- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام مضرب البيض.
- 8 بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل ①. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.

نظرة عامة

← الصورة A

1 القطاعة متنوعة الاستخدام L *

a الحاوية

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

c السكين المتنوعة الاستخدام (L)

d سكين تحطيم الثلج (L)

e قاعدة مجموعة التروس

f غطاء

2 القطاعة متنوعة الاستخدام XL *

a الحاوية

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

c السكين المتنوعة الاستخدام (XL)

d قاعدة مجموعة التروس

e غطاء

3 مضرب البيض *

a رأس مجموعة التروس

4 أداة الهرس «ProPuree» *

a رأس مجموعة التروس

b مجداف الهراسة (قابل للفك)

* على حسب الطراز

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!


■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	علامة على مجداف الهراسة (← الصورة E).

القطاعة متنوعة الاستخدام

(الأحجام L و XL)

السكين المتعدد الاستخدام: صالح لتقطيع اللحم

والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم

والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع

صغيرة. ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة

في الجدول. ← الصورة G

سكين تحطيم الثلج (فقط الحجم L): صالح للتفتيت

مكعبات الثلج (Crushed Ice).

تنبيه هام!

– قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

– القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع

المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل،

جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه

أو ما يشابهها).

– معالجة مكعبات الثلج فقط باستخدام سكين تحطيم

الثلج

← الصورة B

1 ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم

اضغط عليها. استخدم السكين المتنوعة الاستخدام

أو سكين تحطيم الثلج.

هام: ينبغي أن يكون السكين مركبًا في الحاوية في

وضع مستقيم.

2 ضع المواد الغذائية.

3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية

ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة

باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت

مسموع.

4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة

التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه

بصوت مسموع.

5 أدخل قابس الجهاز في المقبس.

6 ثبت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة

الاستخدام. اضغط على زر تربو ①، يكون

الجهاز مشغلا طالما أن الزر مضغوطا.

7 قم بإعداد الطعام باستخدام القطاعة المتنوعة

الاستخدام.

8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر.

انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس

الكهربائي.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذه الملحقات الإضافية مُعدة ومخصصة للاستخدام مع ساق الخلاط... **MSM6S**.
يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

لا تستخدم هذه الملحقات مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.
هذه الملحقات مناسبة لأغراض الاستخدام التالية:

القطاعة المتنوعة الاستخدام: صالحة لتقطيع اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل،
والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز. باستخدام سكين تحطيم الثلج:
لتفتيت مكعبات الثلج.

مضرب البيض: صالح لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة الحليب والصلصات والحلويات.
أداة الهرس «ProPuree»: لإعداد هريس البطاطس والبازلاء والفاكهة (أو هريس من أطعمة
مشابهة في الكثافة) من مكونات مسلوقة.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل
المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / سكين تحطيم الثلج بيديك مجردتين. عند
تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام / سكين تحطيم الثلج يجب عدم الإمساك بالسكين
إلا من الجزء البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على
الوجه الصحيح. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة
في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض وأداة الهرس في الجهاز الأساسي
بدون رأس مجموعة التروس ذات الصلة. لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل
وعاء القطاعة.

⚠️ تنبيه هام!

- القطاعة متنوعة الاستخدام غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- يحظر مطلقاً غمر أداة القطاعة متنوعة الاستخدام وتجهيزات مجموعة التروس في سوائل، أو
وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

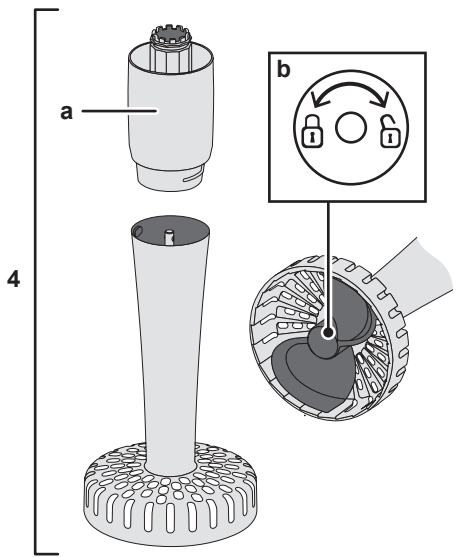
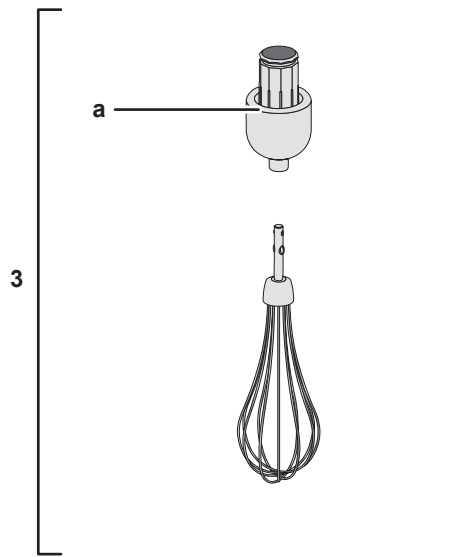
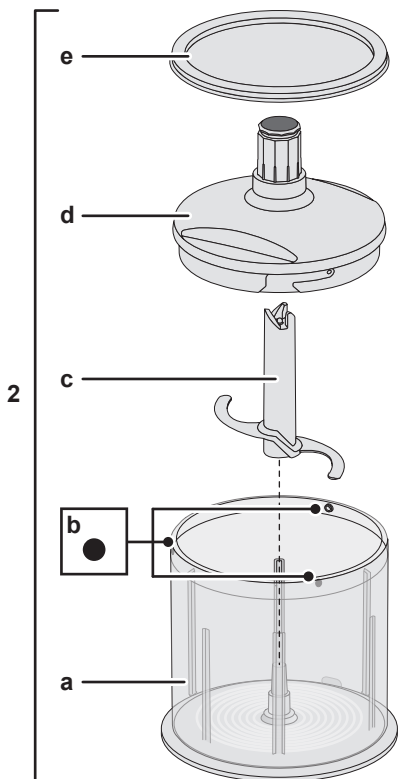
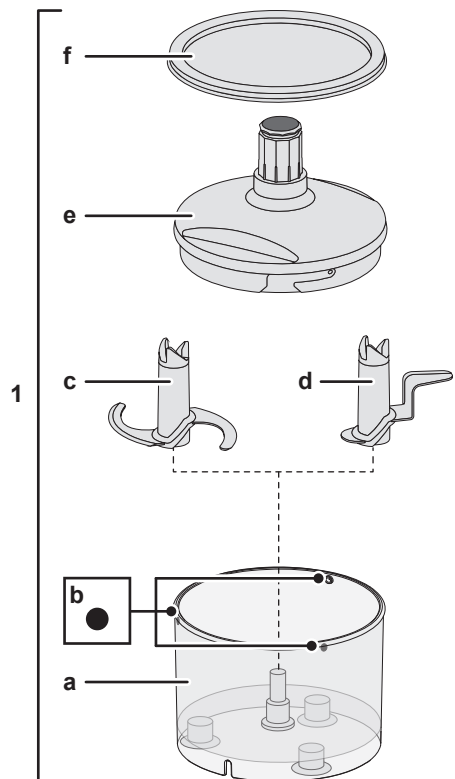
www.bosch-home.com



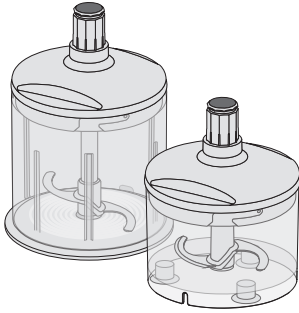
8001170288

(991219)

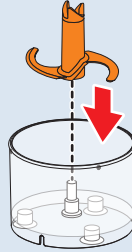
A



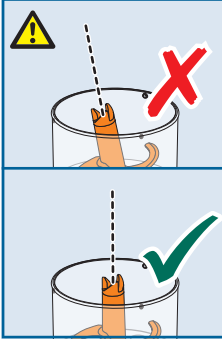
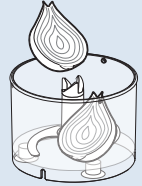
B



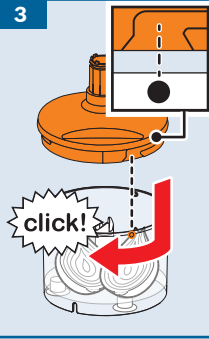
1



2



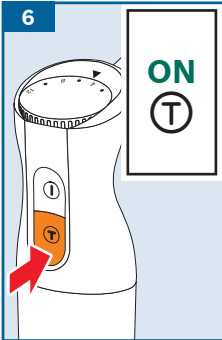
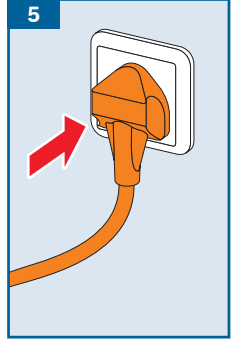
3



4



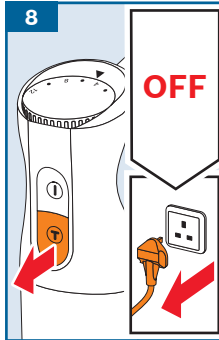
5



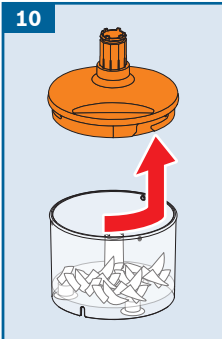
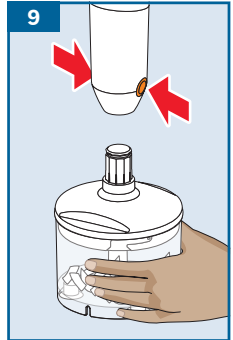
7



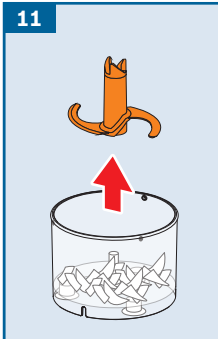
8



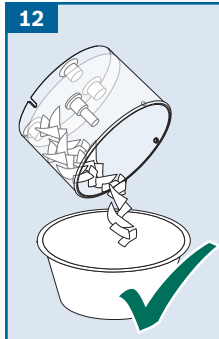
9



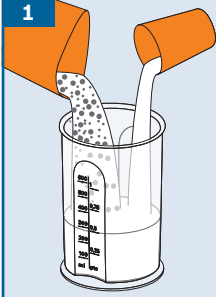
11



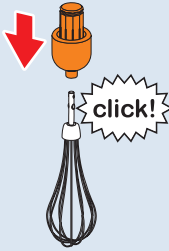
12



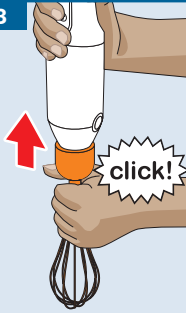
C



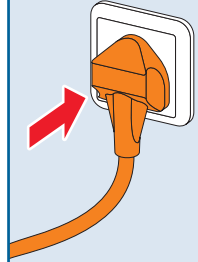
2



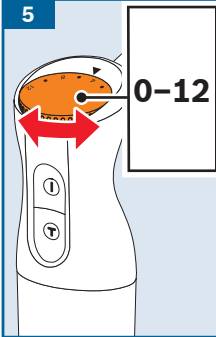
3



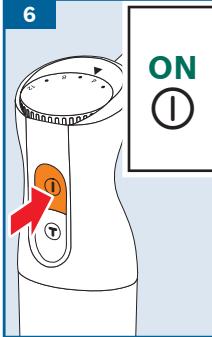
4



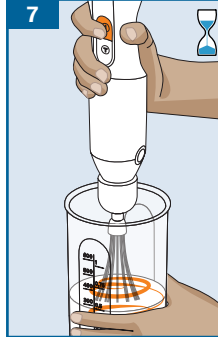
5



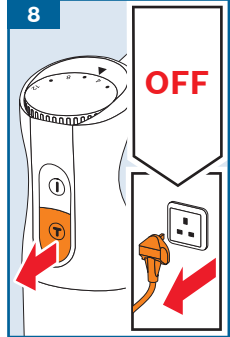
6



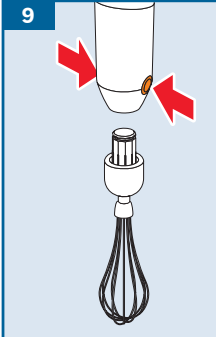
7



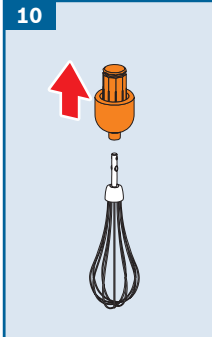
8

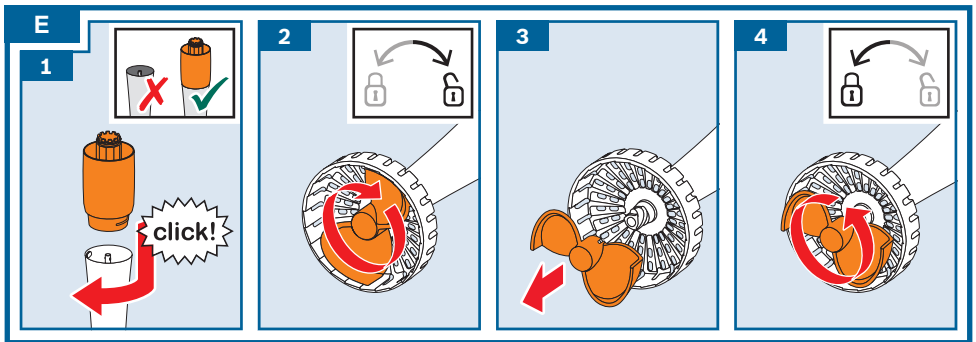
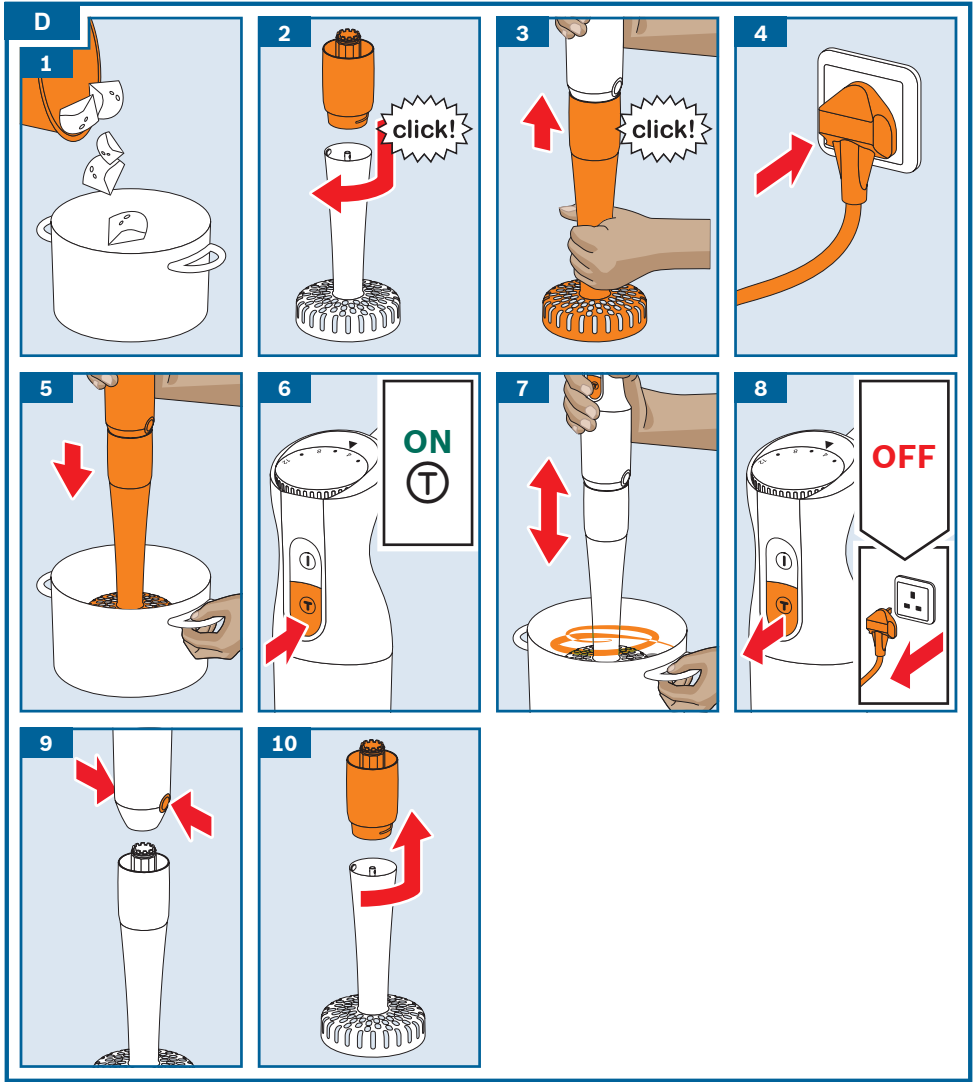


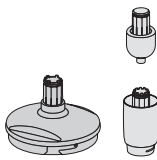
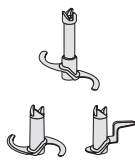
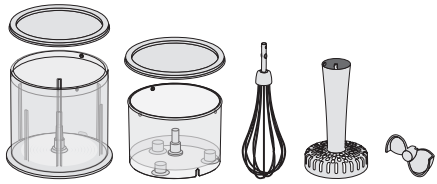



9

























10





F			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

G	 XL	 L	 L	
				
 →  (1 cm)	100 g		-	10-15 s
 →  (2 cm)	150 g		-	30-40 s
 → 	150 g		-	(2-5) x 1 s
 → 	15 g		-	(7-10) x 1 s
 → 	20 x		-	(3-8) x 1 s
 → 	150 g		-	(5-10) x 1 s
 → 	100 g		-	10-20 s
 → 	100 g		-	30-40 s
 *	-		100 g	5 s