BOSCH



ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4W... **MSM4B...** **MSM6M...**

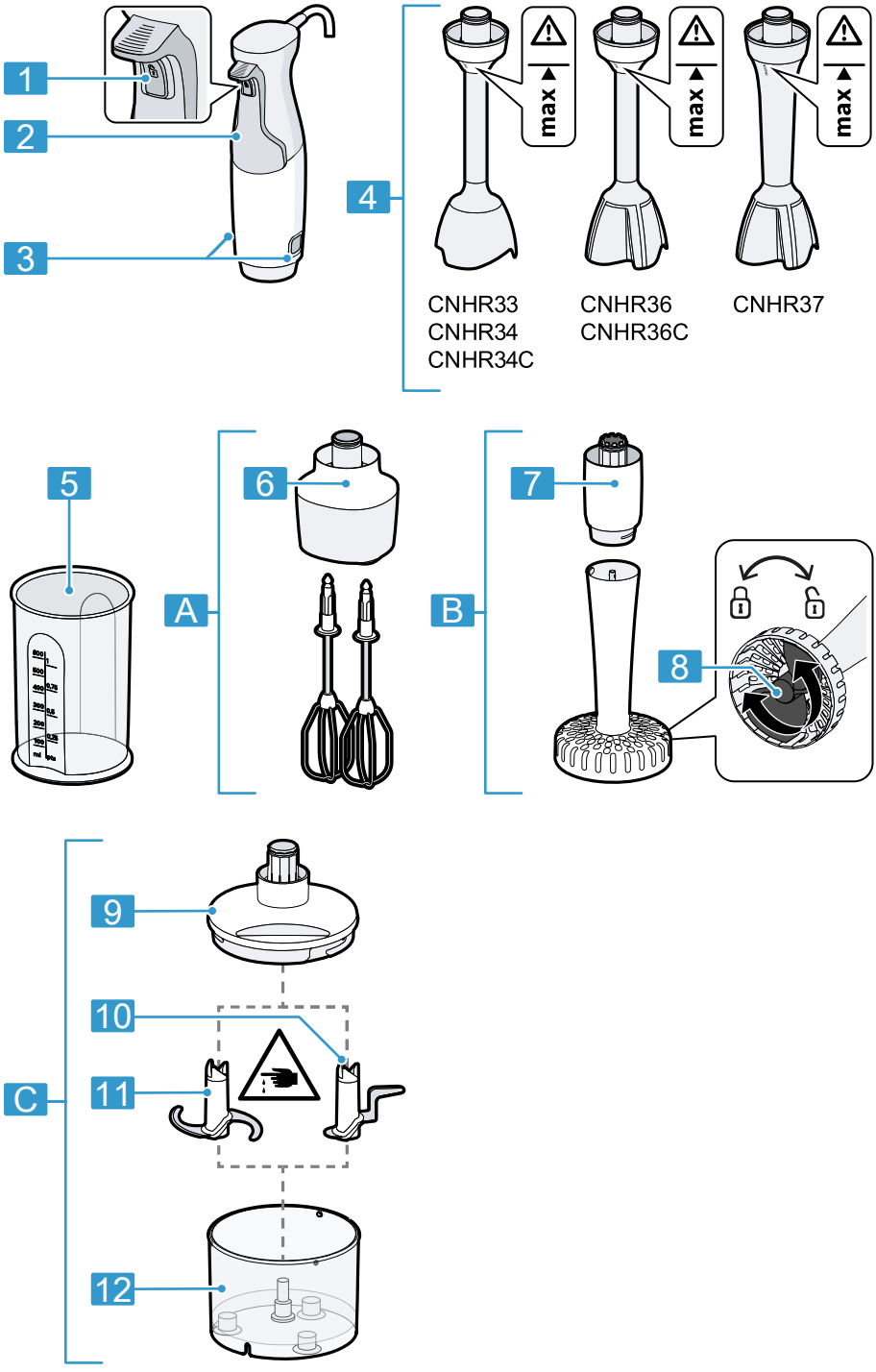
[en]	Information for Use	Hand blender	13
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	18

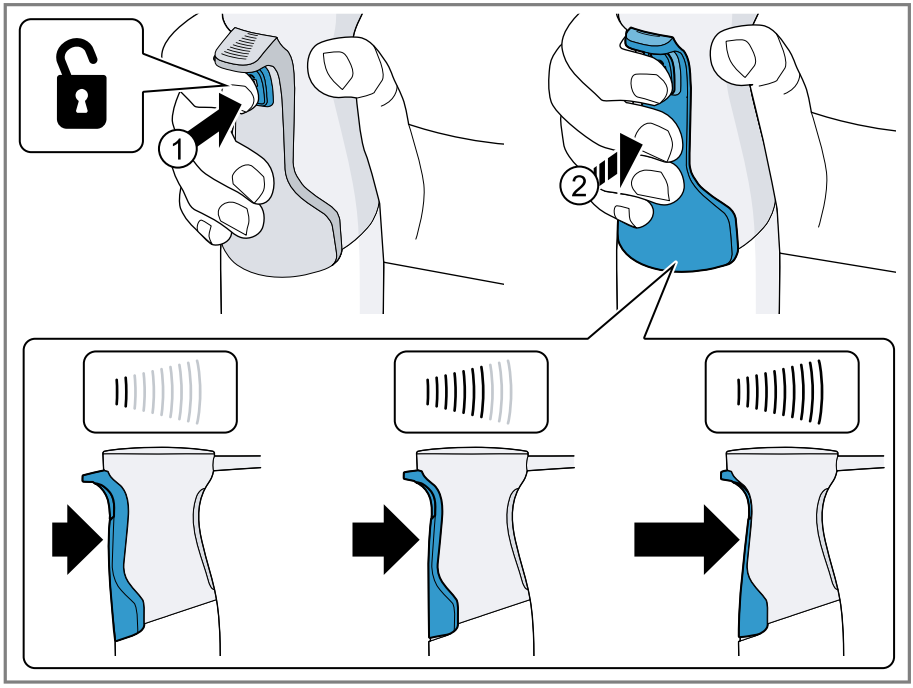
https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001286576



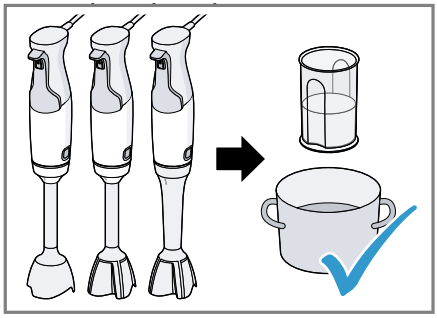
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضَّل بزيارة الموقع الإلكترونيّ لفتح الإرشادات الموسَّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.

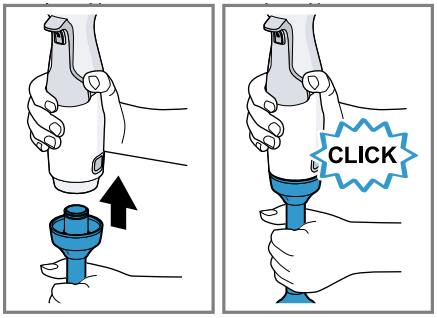

1
2
3
4
max
max
max
CNHR33
CNHR34
CNHR34C
CNHR36
CNHR36C
CNHR37
5
6
A
7
B
8
9
10
11
C
12



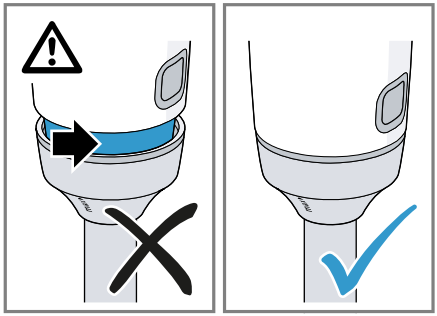
2



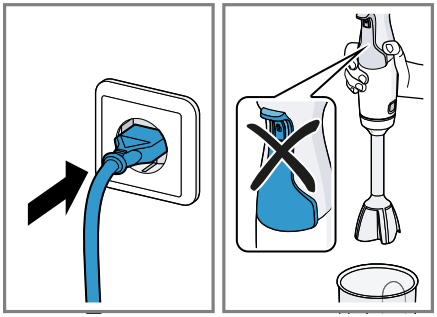
3



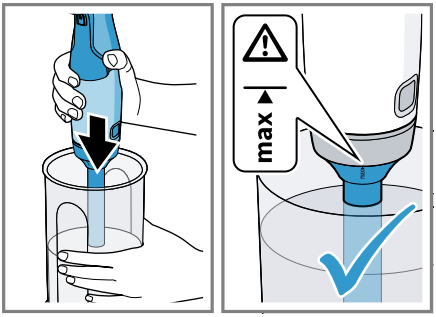
4



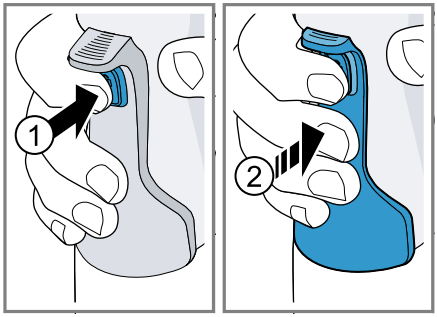
5



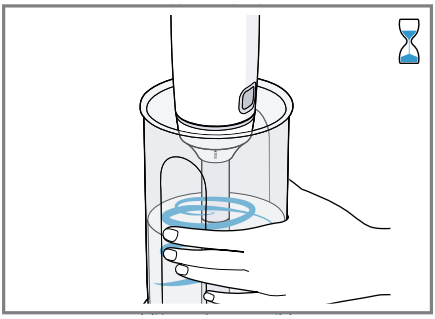
6



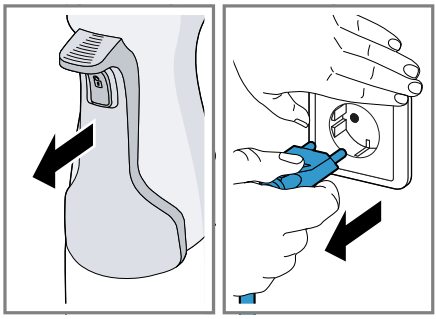
7



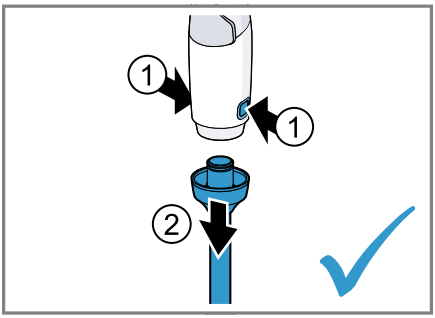
8



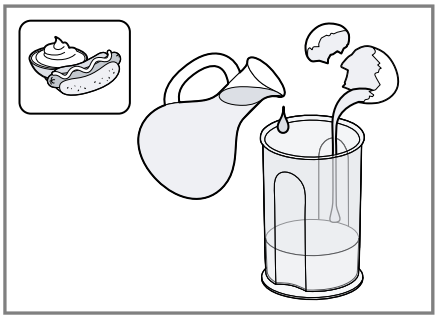
9



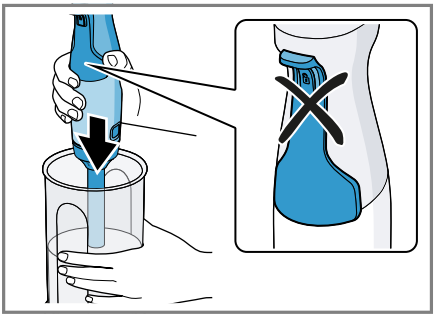
10



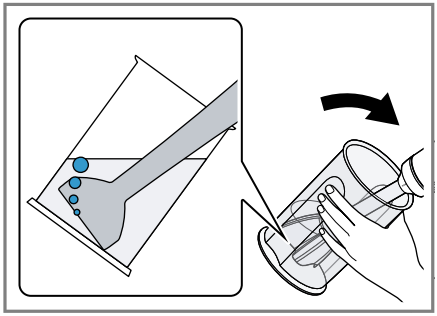
11



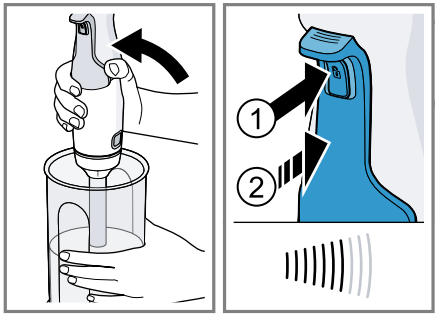
12



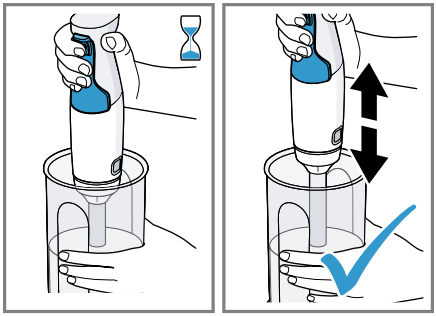
13



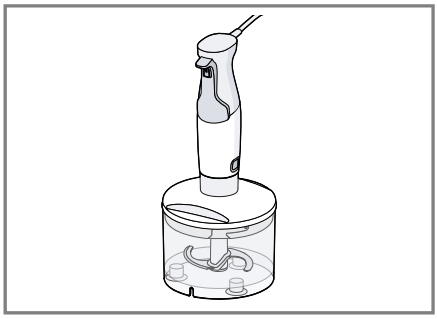
14



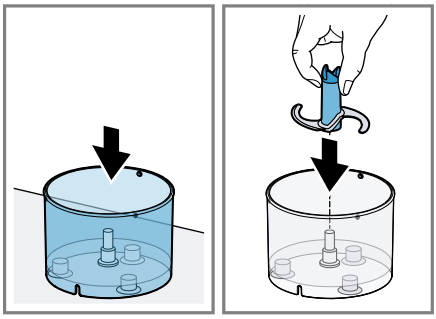
15



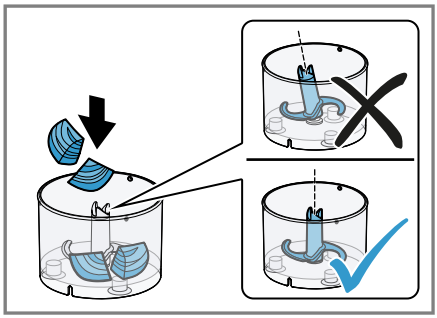
16



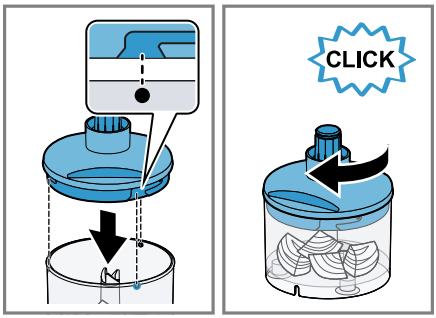
17



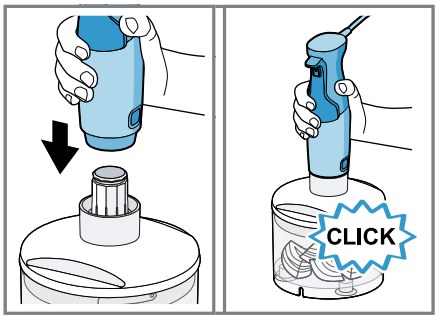
18



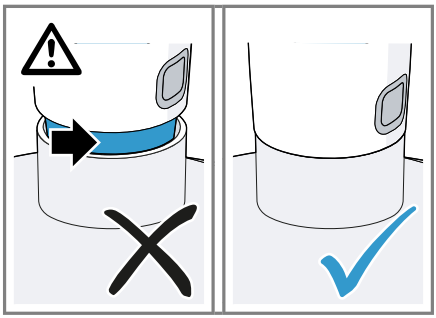
19



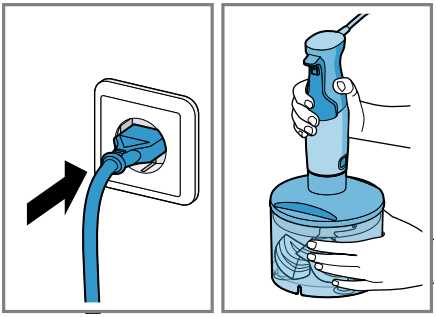
20



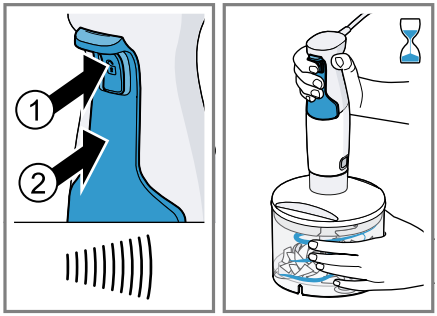
21



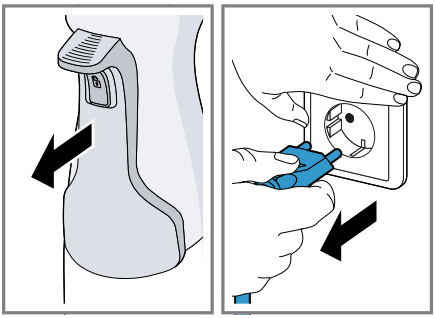
22



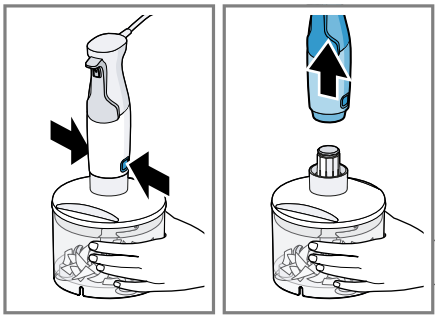
23



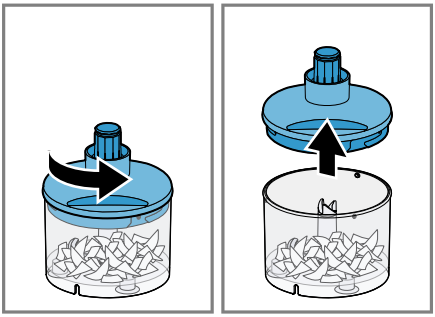
24



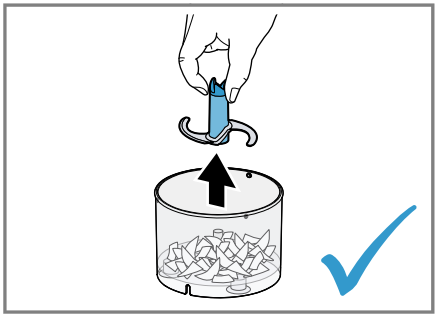
25



26



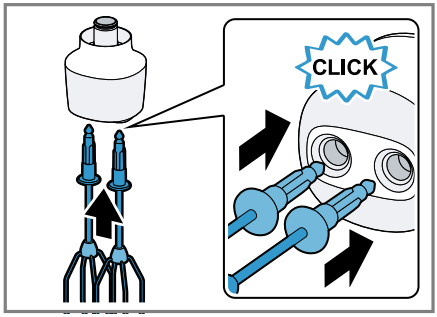
27



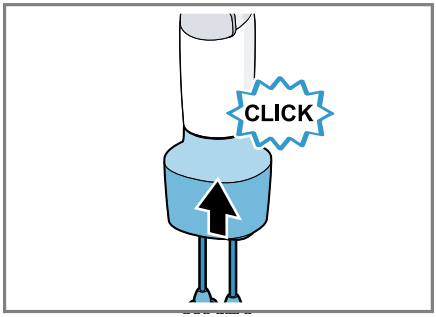
28

	5°C	1 cm	00:00
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

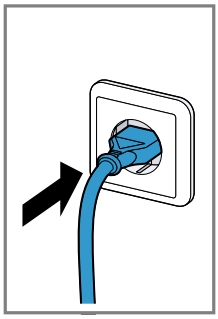
29

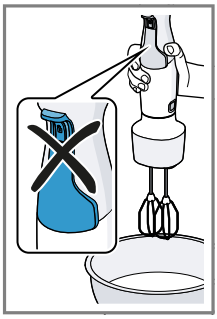


30

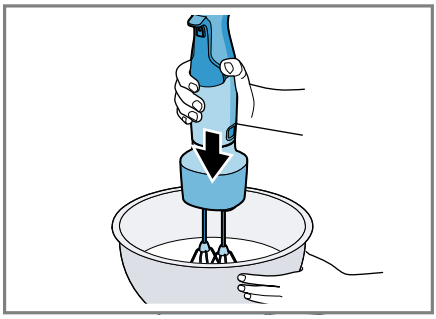


31

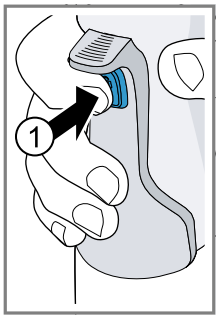


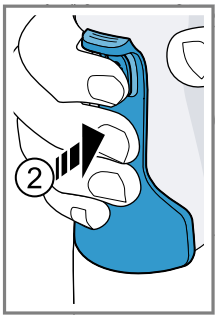


32

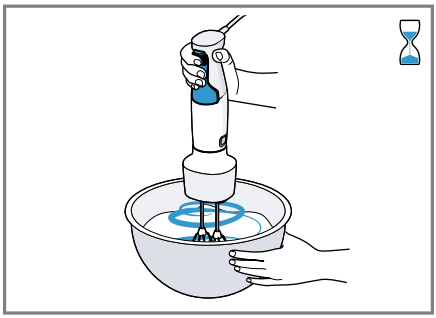


33

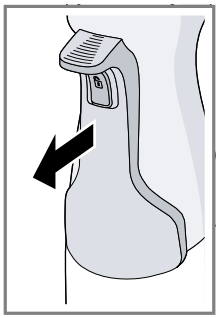


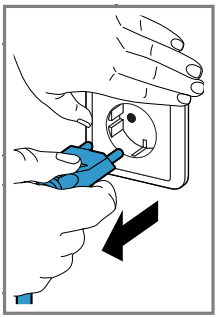


34

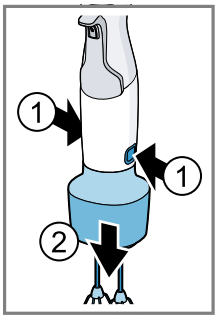


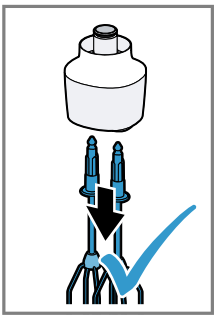
35



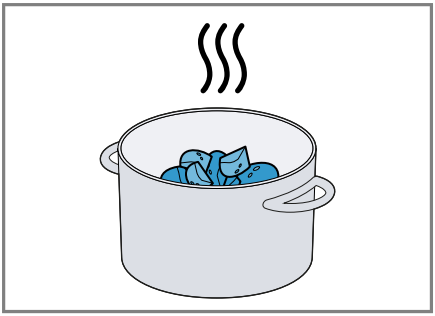


36

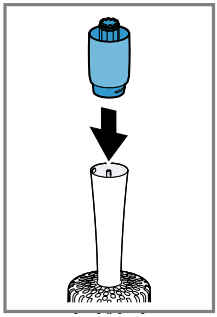




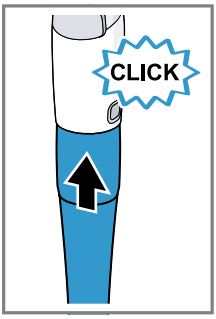
37

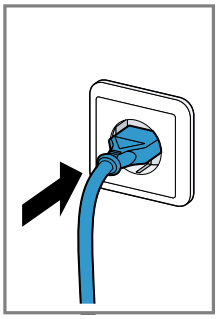


38

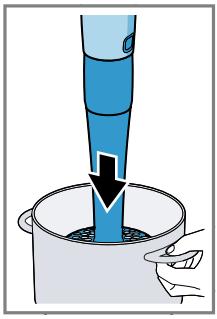


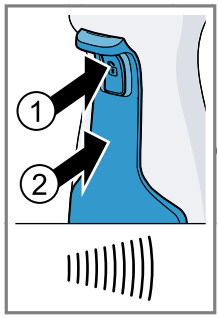
39



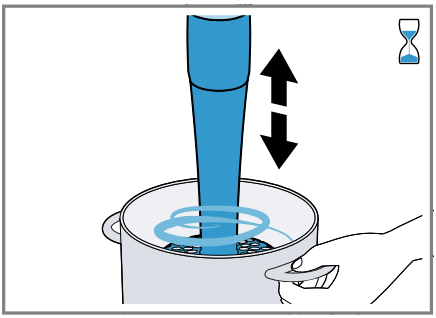


40

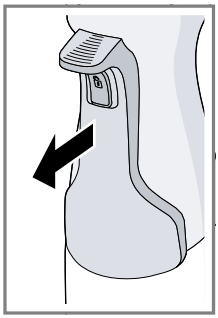


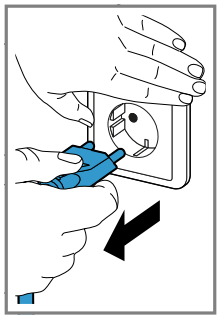


41

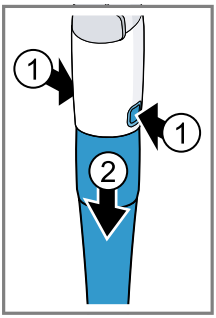


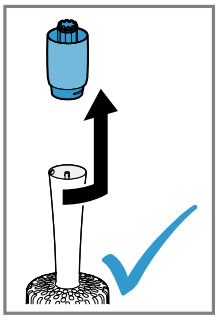
42



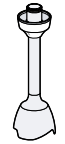
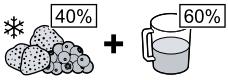
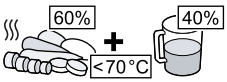
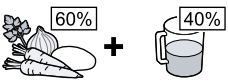


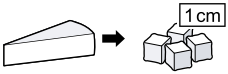
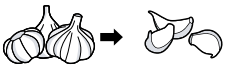
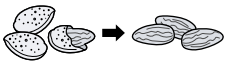
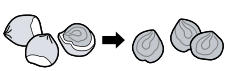
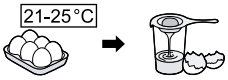
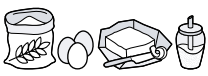
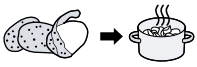
43

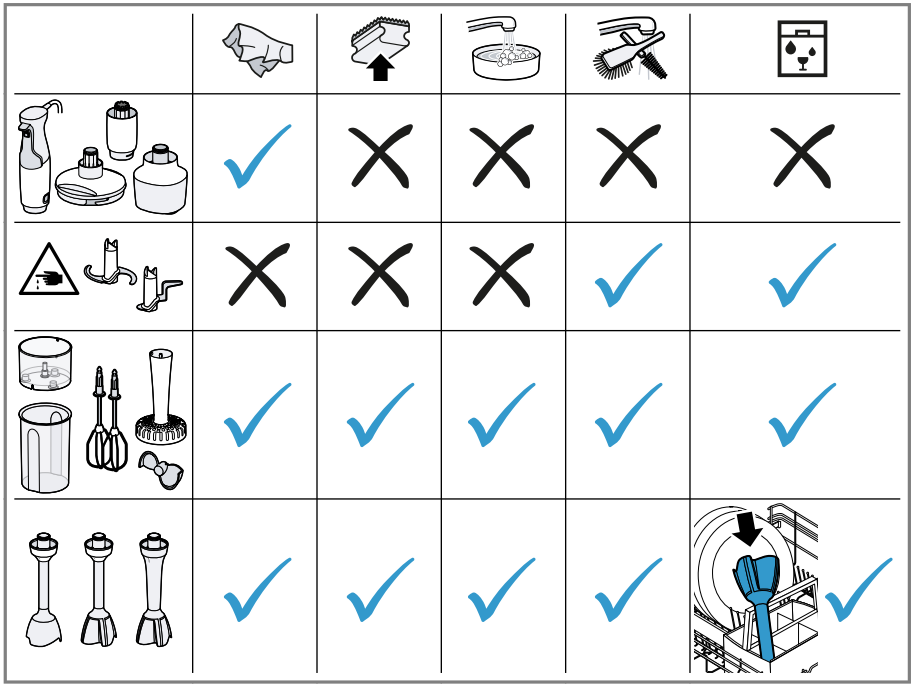




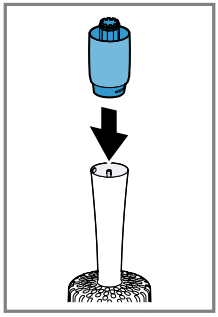
44

			MIN-MAX	00:00	
			200 - 600 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 600 g	60 - 90 s	
			1 x ⬭	60 - 90 s	
			200 - 600 g	40 - 60 s	
			200 - 600 g	60 - 90 s	

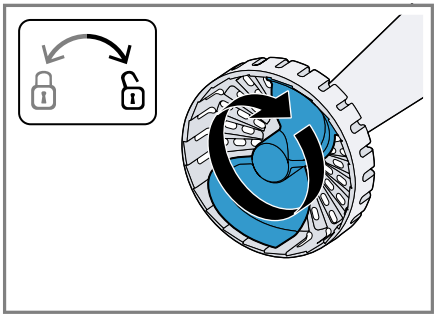
			MIN-MAX	00:00
			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x	3 - 5 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				• S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100 - 300 g	20 - 360 s
			1 - 3 x	40 - 120 s
			∑ 550 - 1100 g	120 - 240 s
			2 - 6 x	240 - 360 s
			1000 g	30 - 60 s



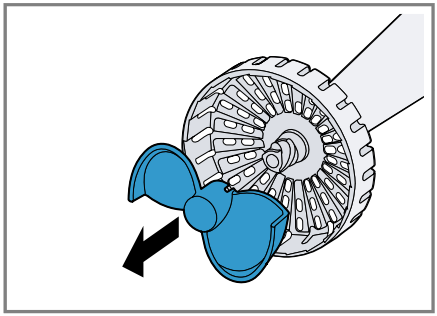
47



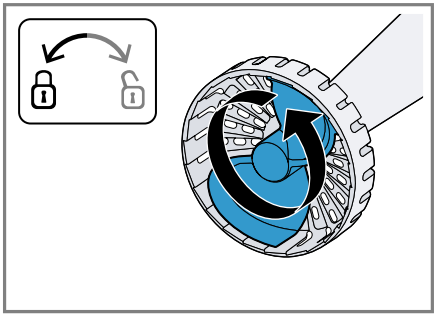
48



49



50



51

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▸ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▸ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▸ Only immerse the blender foot into the ingredients as far as the "max" marking.
- ▸ Never use the appliance further if it has fallen into water or any other liquid.

- Do not use the appliance with damp hands.
- Never operate a damaged appliance.
- Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- Never place the appliance on or near hot surfaces.
- After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- Only use the accessories once fully assembled.
- Never touch the edges of the blades with bare hands.
- Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- Be careful when processing hot food.
- Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- Do not operate the appliance at no-load.
- Never use the blender jug in the microwave or oven.
- Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- Never use the chopper container in the microwave or oven.
- Never use the blender foot or the double stirring whisk in the chopper container.
- Place the main unit fully on the blender foot or accessory and lock into position with a click.

Overview

→ *Fig.* **1**

A	Double stirring whisk[1]
B	"ProPuree" masher attachment[1]
C	Chopper[1]
1	Switch-on lock
2	Control lever
3	Release buttons
4	Blender foot[1]
5	Plastic blender jug[1]
6	Gear attachment for the double stirring whisk
7	Gear attachment for the masher attachment
8	Masher paddle (detachable)
9	Gear attachment for the chopper
10	Ice crusher blade[1]
11	Universal blade
12	Container

[1] Depending on the model

Notes
- If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.
- Only CNHR37: The chopper can be ordered from Customer Service quoting order no. 0012042772. With the chopper use the appliance at full power when making the honey and apple mixture and follow the recipe in the instruction manual for the chopper.

Controls

Control lever with switch-on lock

You can use the control lever for stepless control of the speed of your appliance. To switch on the appliance, first press the switch-on lock and then the control lever. The more firmly the control lever is pressed, the higher the speed of the motor.

Note: The appliance remains switched on as long as the control lever is pressed.

→ *Fig.* **2**

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

The blender feet are suitable for the following purposes:
- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Processing food with the blender foot

Notes
- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the chopper for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ *Fig.* **3** - **11**

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes
- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ *Fig.* **12** - **16**

Chopper

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

Notes
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The 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.* **17** - **28**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ *Fig.* **29**

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.

Double stirring whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the double stirring whisk

→ *Fig.* **30** - **37**

"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.* **38** - **44**

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

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

Examples for the blender foot

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

→ *Fig.* **45**

Examples for the chopper and double stirring whisk

→ *Fig.* **46**

For optimum results, prepare mashed potato ⓘ with the masher attachment.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ *Fig.* **47**

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ *Fig.* **48** - **51**

Troubleshooting

Appliance switches off during processing (800 W – 1200 W models only).

The overload protection feature has been activated.

- ▸ Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

Note: If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Disposing of old appliance

- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

  Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- غطّس ذراع الخلط في الخليط بحدٍ أقصى حتى العلامة ماكس "max".
- لا تواصل استعمال الجهاز، عندما يسقط في الماء أو في سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز بأيد مبتلة مطلقًا.
- لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.

- انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- لا تركِّب 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 تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- توخَّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- لا تغمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- لا تستخدم ذراع الخلط أو ذراع التقليب الحلزوني المزدوج أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- ثبِّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على ذراع الخلط أو الملحق.

عرضٌ عام

← *الشكل* **1**

A	ذراع التقليب الحلزوني المزدوج[1]
B	أداة الهرس برو بيوريه „ProPuree“[1]
C	القطاعة متنوعة الاستخدامات[1]
1	قفل التشغيل
2	ذراع الاستعمال

[1] على حسب الطراز

3	أزرار تحرير القفل
4	ذراع الخلط[1]
5	وعاء الخلط البلاستيكي[1]
6	قاعدة مجموعة تروس لذراع التقليب الحلزوني المزدوج
7	قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس
8	مجداف الهراسة (قابل للفك)
9	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
10	سكين تحطيم الثلج[1]
11	السكين متنوعة الاستخدامات
12	خزان

[1] على حسب الطراز

ملاحظات

- إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

- فقط CNHR37: يمكن طلب القطاعة متنوعة الاستخدامات عبر خدمة العملاء من خلال رقم الطلب 0012042772. تستفيد باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدام من القدرة الكلية للجهاز، عندما تُحضِّر خليط التفاح بالعسل وتلتزم بأحكام الوصفة في دليل الاستعمال للقطاعة متنوعة الاستخدامات.

عناصر الاستعمال

ذراع الاستعمال مع قفل تشغيل

يمكنك تنظيم سرعة دوران جهازك تدريجيًا باستخدام ذراع الاستعمال.
اضغط أولاً على قفل التشغيل، ومن ثم اضغط على ذراع الاستعمال لتشغيل الجهاز. وكلما زادت قوة الضغط على ذراع الاستعمال، ارتفعت سرعة دوران المُحرِّك.

ملاحظة: يظل الجهاز مُشغَّلًا، طالما كان ذراعُ الاستعمال مضغوطًا.

← *الشكل* **2**

أذرع الخلط

ملاحظة: أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوَّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

معالجة المواد الغذائية باستخدام ذراع الخلط

ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

← *الشكل* **3** - **11**

وصفةٌ مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضاتٍ كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجةٍ مثالية.

← *الشكل* **12** - **16**

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

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

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

← *الشكل* **17** - **28**

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← *الشكل* **29**

الكيك

المُكوِّنات

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

- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح

التحضير

- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي. أضف الزبد الناعم **وخليط التفاح بالعسل** المُحضَّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ 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 المحضَّر.
- قشّرْ ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

ذراع التقليب الحلزوني المزدوج

ذراع التقليب الحلزوني المزدوج صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض ولإعداد الصلصات أو الحلويات.

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم ذراع التقليب الحلزوني المزدوج في حاوياتٍ عميقة لتجنُّب تطاير الرذاذ.

استخدام ذراع التقليب الحلزوني المزدوج

← *الشكل* **30** - **37**

أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree"

أداة الهرس مناسبة لإعداد الهريس، الذي يتكوَّن 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 تشغّل أداة الهرس على حواف صلبة (مثل القدر، الصحن).

استخدام أداة الهرس

← *الشكل* **38** - **44**

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.

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

أمثلةٌ لذراع الخلط

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

← *الشكل* **45**

أمثلةٌ للقطاعة متنوعة الاستخدامات وذراع التقليب الحلزوني المزدوج

← *الشكل* **46**

للحصول على نتائج مثالية، حضِّر البطاطا المهروسة ⓘ باستخدام أداة الهرس.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

← *الشكل* **47**

تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

← *الشكل* **48** - **51**

التغلب على الاختلالات

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة (فقط الطرازات ذات قدرة 800-1200 واط).

أطلقت تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

- اسحب القابس واترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

ملاحظة: إذا تعذر التغلب على الخلل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

التخلص من الجهاز القديم

- تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل[1]
سوف تحصل على معلوماتٍ مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.
تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكترونيّ.

[1] يسري على مصر



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, 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

8001314451 (040315)
en, ar

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