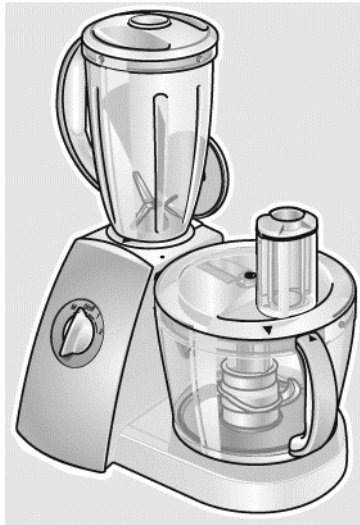




BOSCH

מעבד מזון

MCM5529RU דגם



לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מעבד מזון של חברת בוש.

הוראות הפעלה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מעבד זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהמעבד יפעל לשביעות רצונכם.

שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

הערה!

חברת זו מתורגמת מלועזית והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

מעבד מזון זה מיועד לשימוש ביתי בלבד ולא למטרות מסחריות. השתמש בו לעיבוד כמויות רגילות של מזון.

מעבד זה אינו מחייב תחזוקה כלשהי.

אנא שמרו חוברת זו לעיון נוסף בעתיד במידת הצורך. אם וכאשר תעבירו את המעבד לצד שלישי, העבירו לו גם חוברת זו.

השתמשו במעבד עם אבזרים מקוריים בלבד.

6g דסקית הפיכה לגירור גס/עדין

6h מסחטת פרי הדר

6j חותך לקוביות

איור C

בלנדר

8a קנקן הבלנדר

8b מכסה

8c צינור הזנה

8d משפך

מידע בטיחותי

⚠ סכנת התחשמלות

חברו את המעבד לרשת חשמל תואמת את הנתונים החשמליים המפורטים על תווית הנתונים שלו.

אל תשתמשו במעבד כאשר כבל החשמל ו/או הוא עצמו פגומים.

אם פתיל זינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.

הרחיקו ילדים מהמעבד.

אל תניחו לאנשים מוגבלים פיסיית או מנטאלית, או חסרי ניסיון וידע, להפעיל את המעבד, אלא בהשגחה של מבוגר כשיר בלבד.

הרחיקו ידיים מחלקים מסתובבים של המעבד.

לאחר השימוש, כאשר הנכם עוזבים את החדר או כאשר מתעוררת בעיה כלשהי, נתקו תמיד את המעבד מהחשמל.

אל תעבירו את כבל החשמל מעל עצמים חדים או חמים.

בצעו תיקונים, לרבות החלפת כבל החשמל, בתחנת שרות מוסמכת בלבד.

לעולם אל תטבילו את יחידת הבסיס במים ואל תשטפו אותה תחת מים זורמים.

החליפו כלים ואבזרים רק לאחר שהמעבד נמצא במצב של עצירה מוחלטת (המתג הסיבובי במצב 0/off).

תיאור המעבד

עיינו באיורים בהמשך החוברת.

יחידת בסיס איור A

1 מתג סיבובי

0/off = כבוי

M = מתג פעימות

(עבור מהירות מרבית החזיקו את המתג במצב לחוץ)

1-2 = מהירויות הפעלה

1 = מהירות נמוכה

2 = מהירות גבוהה

2 כיסוי מגן לציר ההנעה של הבלנדר

3 אחסון כבל החשמל

קערה עם אבזרים איור A

4 קערה

5 מכסה

5a דוחפן

5b מכלול הדוחפן

כלים איור B

6a מחזיק כלים

6b סכין רב תכליתי

6c דסקית הקצפה

6d מחזיק כלים

6e דסקית הפיכה לפריסה וגירור

6f דסקית הפיכה לפריסה

עבה/דקה

• הכנסת כלים:

- הכניסו את המחזיק לתוך הקערה.
- הניחו את הסכין הרב תכליתי, את דסקית ההקצפה או את וו הלישה על מחזיק הכלים (שימו לב למיקום – איור 5c) ושחררו.

⚠ התראה

- הוסיפו רכיבים המיועדים לעיבוד רק לאחר חיבור הכלי.
- לפני הכנתו של הסכין הרב תכליתי (6b), הסירו ממנו את המגן.
- הוסיפו רכיבים.
- חברו את המכסה עם הדוחפן (התאימו את החצים שעל המכסה והקערה) וסובבו בכיוון השעון. הלשונית שעל המכסה חייבת להיות כולה בתוך החרץ שביחידת הבסיס.
- סובבו את המתג הסיבובי למהירות המבוקשת.
- להוספת רכיבים נוספים, כווננו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- הסירו את הדוחפן ובהדרגה הוסיפו רכיבים דרך פתח ההזנה.
- הוסיפו נוזלים דרך הדוחפן. הדוחפן יכול לשמש גם ככלי מידה.

⚠ התראה

ניתן להפעיל את המכשיר לעיבוד מזון רק כאשר הקערה והמכסה מחוברת היטב וכאשר ציר הבלנדר מכוסה.

דסקיות חיתוך

איור E

דסקית כתישה הפיכה (6e) – ג/עדן

לכתישה פירות, ירקות וגבינה, למעט גבינה קשה (למשל פרמזן).

דסקית חיתוך הפיכה (6f) – עדן/גס

לפריסה של ירקות ופירות.

הפעלת המעבד

לפני הפעלת המעבד ואבזריו בפעם הראשונה, נקו אותם היטב. ראו "ניקוי ותחזוקה".

הכנת המעבד לשימוש

- הניחו את יחידת הבסיס על משטח חלק ונקי.
- משכו החוצה את כבל החשמל.
- חברו את המכשיר לחשמל.

קערה עם אבזרים / כלים

⚠ סכנת פציעה מכלים מסתובבים.

כאשר המעבד פועל, הרחיקו אצבעות מקערת הערבול. השתמשו תמיד בדוחפן (5a) להוספת רכיבים. לאחר כיבוי המכשיר, הציר ממשיך להסתובב זמן קצר. החזיקו בכלים רק לאחר שהמכשיר נמצא במצב של עצירה מוחלטת. לפני השימוש בקערה, חברו תמיד את מכסה הציר של הבלנדר (2) ולעולם לא את קנקן הבלנדר.

סכין רב תכליתי (6b)

איור D

עבור חיתוך, טחינה, ערבוב.

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים! החזיקו בלהב הרב תכליתי בידיית הפלסטיק בלבד.

דסקית ההקצפה (6c)

איור D

עבור קרם, חלבונים, מיונית.

- חברו את הקערה וסובבו ככל שניתן בכיוון השעון. הלשונית שעל הקערה חייבת להיות כולה בתוך החרץ שביחידת הבסיס.

דסקית גרור (6g) - בינוני-עדין

- לגרור תפוחי אדמה גולמיים, גבינה קשה (למשל פרמזן), שוקולד מקורר ואגוזים.
- הרכבת הדסקיות.
- החזיקו את הדסקית כאשר הצד המבוקש כלפי מעלה. הניחו את הדסקית על נושא הדסקית כך שהמחבר שעל נושא הדסקית ייתפס בתוך פתח הדסקית. הדסקית חייבת להישען על הלשונית הצדדית של נושא הדסקית.
- תוך כדי סיבוב קל, חברו את נושא הדסקית לציר ההנעה.

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים!

- אל תכניסו אצבעות לתוך צינור ההזנה. השתמשו בדוחפן רק כאשר הנכם מוסיפים רכיבים נוספים.
- חברו את המכסה עם הדוחפן (התאימו את החצים שעל המכסה והקערה) וסובבו בכיוון השעון. הלשונית שעל המכסה חייבת להיות כולה בתוך החרץ שביחידת הבסיס.
- מלאו את הרכיבים אותם ברצונכם לפרוס או לקצץ.

הערה:

- ניתן לרכוש בתחנות השרות דסקיות שמתאימות לעיבודים נוספים – ראו "אבזרים נוספים".
- סובבו את המתג הסיבובי למהירות המבוקשת.
- בזמן הוספת תוסף לפריסה או כתישה הפעילו על הדוחפן לחץ קל בלבד.
- להוספת רכיבים נוספים, כונו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- הסירו את הדוחפן והוסיפו רכיבים דרך פתח ההזנה.
- הוסיפו רכיבים ארוכים ודקים בעזרת הדוחפן.

התראה!

- רוקנו את הקערה לפני שהיא מתמלאת ושהתוכן הפרוס או המגורר מגיע אל נושא הדסקית.

לאחר השימוש במכשיר

- סובבו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- סובבו את המכסה נגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הסירו את הכלים:
- הוציאו מהקערה את מחזיק הכלים יחד עם הסכין הרב תכליתי או דסקית ההקצפה. הסירו ממחזיק הכלים את הסכין הרב תכליתי או את דסקית ההקצפה.

לאחר ניקוי הסכין הרב-תכליתי הרכיב עליו את המגן.

- הרימו את מחזיק הכלים מהמגרעות שבקערה. הוציאו את הדסקיות.
- סובבו את הקערה נגד כיוון השעון והסירו אותה.
- נקו את כל החלקים, ראו "ניקוי ותחזוקה".

מסחטת הדרים (6h)

איור F

- לסחיטת מיץ מפרי הדר כמו תפוזים, אשכוליות ולימונים.
- התראה!**
- לפני הפעלת המכשיר סגרו את מכסה ציר ההנעה של הממחה (2).
- חברו את הקערה וסובבו אותה ככל שניתן בכיוון השעון.
- חברו את מסחטת הדרים (החץ שעל המסחטה חייב להיות מכוון אל החץ שעל הקערה) וסובבו בכיוון השעון. הלשונית שעל סלסילת המסן חייבת להיות כולה בתוך החרץ שביחידת הבסיס.
- חברו ודחפו את חרוט הסחיטה.
- לסחיטת מיץ מהפרי, כונו את המתג הסיבובי ל-"1" ולחצו את הפרי על חרוט הסחיטה.

חותך קוביות

איורים נ/ו

מכשיר לחיתוך מזון לקוביות.

⚠ סכנת פציעה מסכנים חדים / מציר הנעה המסתובב!

לעולם אל תגעו בחותך הקוביות כאשר הוא מחובר.

המכשיר לא יפעל, אלא לאחר סגירת המכסה. אל תחברו/תפרקו את חותך הקוביות לפני שציר ההנעה מגיע לעצירה מוחלטת.

כאשר הנכם מפרקים/מחברים את חותך הקוביות, החזיקו את דסקית הפריסה ביתד הפלסטיק שבמרכז בלבד.

שימו לב!

⚠ הנחיות לשימוש!

חותך הקוביות מתאים לחיתוך של תפוחי אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, פלפלים, בצל, בננות, תפוחים, אגסים, תות שדה, מילון, קיווי, ביצים, גבינה רכה (למשל, פטה, מוצרלה), פרוסות של גבינה רכה (כמו טל העמק, גאודה), עוף מבושל או מטוגן ללא עצמות בלבד. אסור שהמזון יהיה קפוא. לפני עיבוד של פירות המכילים חרצנים או גלעינים (תפוחים, אגסים וכו'), הוציאו תמיד את החרצנים או הגלעינים. לפני עיבוד של בשר מבושל או מטוגן, הוציאו ממנו את העצמות. אם לא תקפידו על ההנחיות האלה, החותך, לרבות רשת החיתוך והסכין המסתובבת עלולים להינזק. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין פציעה ו/או נזק שייגרמו עקב שימוש לא ראוי בחותך הקוביות או שינויים בו. כמו כן לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין פציעה ו/או נזק (למשל סכינים קהים או מעוותים) הנמבעים מעיבוד מזון שאינו מאושר.

בחרו במהירות ההפעלה בהתאם למזון אותו הנכם מעבדים.

התראה!

בדקו את מפלס המיץ. רוקנו את הקערה לפני שמפלס המיץ מגיע אל סלסילת הסינון.

לאחר השימוש במכשיר

- סובבו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- פרקו את המסחטה והוציאו את הקערה.
- נקו את כל החלקים, ראו "ניקוי ותחזוקה".

כלי ריסוק

איור G

- כלי ריסוק למערכת פירות או ירקות רכים/מבושלים:
- חברו את הקערה וסובבו אותה ככל שניתן בכיוון השעון.
- חברו את מסננת הריסוק עם צלעות הריסוק.
- חברו את המכסה וסובבו אותו ככל שניתן בכיוון השעון.
- סובבו את המתג הסיבובי למהירות 2.
- הסירו את הדוחפן והוסיפו רכיבים דרך פתח ההזנה.

התראה!

בדקו את המפלס. רוקנו את הקערה לפני שהמפלס מגיע אל סלסילת הסינון. כמות מרבית: 1000 ג'.

לאחר השימוש במכשיר

- סובבו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- סובבו את המכסה נגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הוציאו מהקערה את כלי הריסוק.
- סובבו את הקערה נגד כיוון השעון והסירו אותה.

- הכניסו את המזון המיועד לחיתוך לפתח המילוי. במידת הצורך הפעילו לחץ קל על הדוחפן. במידת הצורך חתכו את המזון מראש.

התראה!

רוקנו את הקערה ללא דיחוי:

- לאחר עיבוד של 500 ג'.
- לפני שהקוביות מגיעות לקצה התחתון של החותך.

הערה: כאשר הנכם מעבדים סוגים שונים של מזון בהתאם למתכון, נקו את החותך מידי פעם.

לאחר השימוש במכשיר

- סובבו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- סובבו את המכסה נגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הוציאו את החותך מהקערה.
- סובבו את הקערה נגד כיוון השעון והסירו אותה.
- הסיחו שאריות מזון מרשת החיתוך בעזרת מנקה רשת החיתוך.

ממחה

איור L

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים / מציר הנעה המסתובב!

לעולם אל תכניסו אצבעות לתוך בלנדר המחובר למכשיר! הממחה לא יפעל, אלא לאחר שהמכסה סגור היטב. אל תסירו ואל תרכיבו את קנגן הממחה, אלא לאחר שציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת.

⚠ סכנת כוויה!

בזמן עיבוד של נוזלים חמים, דרך המשפך שבמכסה נפלטים אדים חמים. אל תוסיפו יותר מ-0.5 ליטר של נוזלים חמים.

מהירות 1: תפוחי אדמה מבושלים, תפוחי אדמה וביצים; גבינה רכה (פטה מוצרלה), מלפפונים, בננות, תות שדה; מילון.

מהירות 2: תפוחי אדמה וגזר גולמיים; גבינה רכה פרוסה (למשל טל העמק, גאודה); פלפלים; עגבניות; בצל; תפוחים; קיווי.

מידע חשוב:

- הקפידו שהמזון לא יכיל עצמות, חרצנים או מוצקים אחרים.
- אסור שהמזון יהיה קפוא.
- הקפידו שהפירות והירקות לא יהיו בשלים מידי, משום שהמיץ עלול "לברוח".
- לפני חיתוך של מזון מבושל, הניחו לו להתקרר, משום שאז הוא יהיה קשה יותר ותוצאות החיתוך תהיינה טובות יותר.
- ניתן להשפיע על אורך הקוביות על ידי הגדלת או החלשת הלחץ על הדוחפן.

הרכבת חותך הקוביות

איור I

- הכניסו את מכלול הסכין לתוך מחזיק הבסיס. שימו לב למגרעות!
- הכניסו את דסקית הפריסה לתוך מחזיק הבסיס.
- לחצו על 4 התפסים עד שיינעלו במקומם.

עבודה עם חותך הקוביות

איור J

- חברו את הקערה וסובבו אותה ככל שניתן בכיוון השעון.
- הכניסו את חותך הקוביות.
- יישרו את החץ שעל חותך הקוביות עם החץ שעל ידית הקערה!
- חברו את המכסה וסובבו אותו בכיוון השעון. הלשונית שעל המכסה חייבת להיות כולה בתוך החרץ שביחידת הבסיס.
- חברו את המכשיר לחשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי למהירות הדרושה (1 או 2).

התראה!

- סובבו את המכסה נגד כיוון השעון והסירו אותו.

עצה: מומלץ לנקות את הממחה מיד לאחר השימוש בו, ראו "ניקיון ותחזוקה" להלן.

ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת התחשמלות!

לעולם אל תטבילו את יחידת הבסיס במים ואל תחזיקו אותה מתחת למים זורמים.

התראה!

משטחים עלולים להיפגע. אל תשתמשו בחומרי ניקוי מחוספסים.

הערה: אם הנכם מעבדים למשל כרוב אדום, חלקי הפלסטיק ידהו ויקבלו גוון אדום שניתן להסירו בעזרת מספר טיפות של שמן בישול.

ניקוי יחידת הבסיס

- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- נגבו את יחידת הבסיס במטלית לחה.
- במידת הצורך, השתמשו במעט חומר ניקוי.
- לאחר מכן ייבשו את יחידת הבסיס.

ניקוי הקערה ואבזרים

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים!

החזיקו בלהב הרב תכליתי בידית הפלסטיק בלבד.

ניתן לרחוץ את כל החלקים במדיח כלים. אל תתקעו חלקי פלסטיק בתוך המדיח משום שהם עלולים להתעוות.

ניקוי מסחטת ההדרים

ניתן לרחוץ את כל החלקים במדיח כלים. מומלץ לשטוף את חרוט הסחיטה מיד לאחר השימוש מתחת למים זורמים. פעולה זו מונעת התייבשות של שאריות.

הממחה עלול להינזק. אל תעבדו רכיבים מהקפאה עמוקה, (למעט קוביות קרח). אל תפעילו את הממחה כאשר הקנקן ריק.

בלנדר / ממחה

התראה!

להפעלה הבלנדר, הרכיבו את הקערה והמכסה שלה למקומם ולאחר מכן הבריגו את הבלנדר למקומו; וודאו שמכסה הבלנדר נעול כראוי.

- פתחו את מכסה ציר הממחה. בנוסף, הרימו את הצד האחורי וקפלו את הצד הקדמי.
- הרכיבו את קנקן הממחה (התאימו את החצים שעל הקנקן והמכשיר) וסובבו ככל שניתן בכיוון השעון.
- הוסיפו רכיבים.

הקיבולת המרבית של נוזלים = 1.5 ליטר (נוזלים עם קצף או חמים לא יותר מ-0.5 ליטר). קיבולת ערבול של מוצקים = 100 גרם.

- חברו את המכסה וסובבו אותו בכיוון השעון.
- הלשונית שעל מכסה הקנקן חייבת להיות כולה בתוך החרץ שבידית הקנקן.
- סובבו את המתג הסיבובי למהירות המבוקשת.
- להוספת רכיבים נוספים, כווננו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- הסירו את המכסה והוסיפו רכיבים נוספים או
- הסירו את המשפך ובהדרגה הוסיפו רכיבים מוצקים דרך פתח ההזנה.
- או
- שפכו נוזלים דרך המשפך.

לאחר הערבול

- סובבו את המתג הסיבובי למצב "0" (כבוי).
- סובבו את הקנקן בכיוון השעון והסירו אותו.

פירוק הממחה

איור M

- החזיקו בצלעות וסובבו את מכלול הלהבים נגד כיוון השעון. במידת הצורך השתמשו במכסה הקנקן. מכלול הלהבים משתחרר.
- הוציאו את מכלול הלהבים והסירו את טבעת האטימה.

הרכבת הממחה

⚠ סכנת פציעה!

- לעולם אל תרכיבו את הממחה כאשר הוא על יחידת הבסיס.
- הניחו את טבעת האטימה על מכלול הלהבים.
- הכניסו את מכלול הלהבים דרך הפתח התחתון של הקנקן.
- הבריגו חזק את מכלול הלהבים במקומו בעזרת הכנפיים בכיוון השעון.
- סובבו את מכלול הלהבים לפחות עד שהכנף מכסה את הסימן שעל הקנקן (ראו איור M6).

אחסון המכשיר

- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- חברו את הכיסוי לציר ההנעה של הממחה.
- חברו את הקערה.
- אחסנו תמיד את הסכין הרב תכליתית כאשר מגן הסכין עליו.
- אחסנו את כבל החשמל במקום האחסון שלו.

הערה:

אפשרויות אחסון ניתן לראות באיור N. לפני השימוש הוציאו מהקערה/הקנקן את כל האבזרים. הכניסו את החלקים הדרושים בלבד.

ניקוי כלי הריסוק

איור H

קחו את כלי הריסוק לניקוי בנפרד. למטרה זו לחצו מתחת לצלעות הריסוק והוציאו מתוך מסגרת הריסוק.

ניקוי חותך הקוביות

איור A

לפני ניקוי חותך הקוביות, פרקו אותו:

- לחצו החוצה את 4 התפסים והסירו את הדסקית.
- הסירו שאריות מזון מרשת החיתוך בעזרת מנקה רשת החיתוך.
- הוציאו את מכלול הסכין ממחזיק הבסיס.
- שטפו את כל החלקים שטיפה מוקדמת מתחת למים זורמים. אל תנקו את החלקים במדיח כלים, אחרת הלהבים יעשו קהים. נקו את החלקים בעזרת מברשת.

ניקוי הממחה

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים!

- אל תגעו בלהבי הממחה בידיים חשופות. נקו אותם בעזרת מברשת.
- מומלץ לנקות את הממחה מיד לאחר השימוש בו. פעולה זו מונעת מהלכלוך להתייבש ולתקוף את הפלסטיק (למשל, על ידי תמציות שמנים שבעשבי תיבול). את מכסה קנקן הממחה ואת המשפך ניתן לרחוץ במדיח כלים. אל תנקו את מכלול הלהבים במדיח כלים, אלא מתחת למים זורמים (אל תשרו במים).
- **עצה:** שפכו מעט מים ונוזל לשטיפת כלים לתוך הקנקן המחובר למכשיר. הפעילו את המעבד למספר שניות במהירות M. שפכו את המים ושטפו במים נקיים.

- חברו את מכסה הממחה (8a) והבריגו חזק ככל שניתן.

מידע חשוב

במקרים בהם אינם יכולים לפתור את הבעיה, פנו לתחנת השרות הקרובה.

סילוק המכשיר

מכשיר זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EG אודות מכשירים חשמליים מושבתים.

פרטים אודות סילוק מכשירים חשמליים ישנים תוכלו לקבל ברשות המקומית בה הנכם מתגוררים.

אחריות

תנאי האחריות מפורטים בתעודת האחריות המצורפת אליו.

בכל פנייה בכפוף לתנאי האחריות, אנא הציגו את חשבונית הקנייה.

מרשמים ועצות

עצות

סכין רב תכליתי



חיתוך

עשבי תיבול (למעט עירית), 10-50 ג'.

- חתכו בקערה יבשה במהירות 2.

שום, לא יותר מ-500 ג'

- חתכו במהירות M.

בצל, לא יותר מ-500 ג'

- חתכו את הבצל לרבעים.

- חתכו במהירות M.

אבזרים נוספים - דסקיות

(ניתן לרכוש בתחנות השרות)

MUZ4PS2 – לחיתוך טוגנים (צ'יפס) ורכיבים של סלט פירות.

MUZ4JS1 – לפריסת ירקות בסגנון אסיאתי.

MUZ4RS1 – לגרור תפוחי אדמה עבור כופתאות ולביבות.

MUZ4KP1 - עבור פריסה וכתישה של פירות, ירקות וגבינה.

איתור תקלות

⚠ סכנת פציעה!

לפני הטיפול בתקלה, נתקו את המכשיר מהחשמל.

קערה ואבזרים

תקלה:

המכשיר אינו פועל.

פעולה מתקנת:

- חברו את הקערה (4) והבריגו חזק ככל שניתן.
- חברו את המכסה (5) והבריגו חזק ככל שניתן.
- סגרו את מכסה הציר של הממחה (2).

ממחה

תקלה:

המכשיר אינו פועל.

פעולה מתקנת:

- חברו את הקערה (4) ואת המכסה (5) והבריגו חזק ככל שניתן.
- הבריגו היטב את קנקן הבלנדר (7).

ירקות או תפוחי אדמה טריים, 100-500 ג'

- חתכו את הירקות לחתיכות.
- חתכו מספר פעמים, בכל פעם במשך 2 שניות במהירות M.

שקדים ואגוזים 100-500 ג'

- חתכו במהירות 2.

גבינה קשה (למשל, פרמזן) 100-500 ג'

- חתכו במהירות 2.

לחמניות, קשות 1-6

- חתכו לרבעים.

- חתכו במהירות 2.

בשר או כבד 50-500 ג'

- הוציאו מהבשר עצמות, גידים, עור וסחוס.

- חתכו את הבשר לחתיכות.

- חתכו במהירות 2.

- עבדו את הבשר עם עשבי תיבול להכנת נקניקיות, מילוי וממרח.

הכנת מחית וערבול

פירות וירקות, לא יותר מ-500 ג'

- הכינו מחית מפירות וירקות עם תבלינים במהירות 2.

- במידת הצורך, הוסיפו נוזלים והמשיכו לעבד.

דסקית הקצפה (טריפה)



טריפה

טריפת חלבונים, 2-6 חלבונים

- טרפו במהירות 2.

- קפלו פנימה חלבונים טרופים במהירות 1.

קצפת, 200-600 ג'

- טרפו במהירות 1.

- קפלו את הקצפת במהירות 1.

דסקית הפיכה לפריסה



ירקות, לא יותר מ-500 ג'

- הניחו תחילה לירקות מבושלים להתקרר.

- פרסו במהירות 1 או 2.

דסקית הפיכה לכתישה



לכתישת פירות, ירקות וגבינה, למעט גבינה קשה (למשל פרמזן), לא יותר מ-500 ג'.

- פרסו וכתשו במהירות 1 או 2.

מסחטת הדרים



סחיטת מיץ מפרי הדר, לא יותר מ-1000 ג'.

- סחטו במהירות 1 או 2.

כלי ריסוק



פירות וירקות (גלענו תחילה את הפירות) טריים, רכים, ובשלים (למשל עגבניות, ענבים); לא יותר מ-1000 ג'.

- פרסו את הפירות והירקות לחתיכות.

- במידת הצורך, בשלו את הפירות והירקות עד שיהיו רכים, סגנו ועבדו במהירות 2, רצוי כאשר הם עדיין חמים.

הערה: תוך כדי בחישה, הביאו את הפירות להכנת ריבות (ללא גבעולים) לרתיחה ללא נוזל ולאחר מכן רסקו אותם.

חותך קוביות



לחיתוך מזון לקוביות לשימוש בסלטים, מרקים, רטבים או כתוספת.

מתכונים

אפייה



תערובת ספוג

מתכון בסיסי (למשל תבנית קפיצית בקוטר של 26 ס"מ)

3 ביצים

4-3 כפות מים חמים

150 ג' סוכר

חבילה סוכר וניל

150 ג' קמח

50 ג' קורנפלור

1 כפית אבקת אפייה

• ערבבו את כל הרכיבים במשך כ- 2 דקות במהירות 1.

• ערבבו את הקמח, הקורנפלור ואת אבקת האפייה.

• הפעילו את המכשיר במהירות 1 והוסיפו את תערובת הקמח דרך פתח ההזנה.

• אל תערבבו יותר 1/2 – 1 דקה.

בסיס לפלאן פירות



מתכון בסיסי

3 ביצים

175 ג' סוכר

175 ג' אגוזי לוז טחונים

75 ג' פירורי לחם

• טרפו ביצים וסוכר במשך 2 דקות במהירות 1 עד שיהפכו לקצף.

• העבירו את המכשיר למהירות 1, הוסיפו את האגוזים ואת פירורי הלחם דרך צינור ההזנה.

• ערבבו זמן קצר בלבד.

לחמנייה קלועה



מתכון בסיסי

500 ג' קמח

25 ג' שמרים או חבילה של שמרים יבשים

210-220 מ"ל חלב חם

1 ביצה

1 קורט מלח

80 ג' סוכר

60 ג' שומן מ חותך קר

קליפה מגוררת מחצי לימון

• לוו את הרכיבים לזמן קצר במהירות 1 ולאחר מכן 1-2 דקות במהירות 2.

עצות:

• עבדו רכיבים כמו קליפת לימון מסוכרת, קליפת תפוז מסוכרת וכו' שלא ניתן לחתוך אותם ביד.

• השתמשו בעד 750 ג' קמח עבור בצק בינוני וכבד.

• השתמשו בעד 500 ג' קמח עבור בצק קל.

בצק פיצה



מתכון בסיסי

10 ג' שמרים או חבילה של שמרים יבשים

1/3 כפית מלח

4 כפות שמן

125-150 מ"ל מים חמים

• לוו את הרכיבים זמן קצר במהירות 1 ולאחר מכן 1-2 דקות במהירות 2.

כמות מרבית: 3 x המתכון הבסיסי.

בצק עבור שטרודל וינאי



מתכון בסיסי

250 ג' קמח1 קורט מלח

3 כפות שמן

1 כף שמן

125 ג' מים חמים

• לוו את הרכיבים זמן קצר במהירות 1 ולאחר מכן 2 דקות במהירות 2.

חלב שוקולד



כמות מרבית: 100 ג' שוקולד ו-400 מ"ל חלב חם

- חתכו את השוקולד במהירות 2.
- הוסיפו חלב חם וערבלו

סלטים

סלט "אוליביה"



(עבור כ-4 אנשים)

- 4 תפוחי אדמה מבושלים ומצוננים
- 2 גזרים מבושלים
- 4 ביצים קשות
- 200 ג' חזה עוף מבושל
- 2-1 מלפפונים כבושים

2-1 מלפפונים

300 ג' אפוני גינה צעירים (1 קופסה קטנה)

מלח ופלפל

250 ג' מיונית

- חתכו לקוביות את תפוחי האדמה המבושלים אך מצוננים, את הגזרים ואת הביצים במהירות 1. חתכו לקוביות את המלפפונים ואת הבשר במהירות 2.
- ערבבו את כל הרכיבים החתוכים לקוביות בקערת סלט יחד עם האפונים.
- תבלו לפי הטעם במלח ופלפל.
- ערבבו עם מיונית והגישו.

סלט ויניגרט



(עבור כ-4 אנשים)

- 4 תפוחי אדמה מבושלים ומצוננים
- 500 ג' סלק מבושל
- 2 גזרים מבושלים
- 2 מלפפונים כבושים
- 100 ג' אפוני גינה צעירים
- 1/2 כרישה (כ-50 ג')

- הברישו את כדורי הבצק בשמן והניחו להם לנוע בקערה חמה במשך 30 דקות ולאחר מכן עבדו כרגיל.

כמות מרבית: 2 x המתכון הבסיסי.

תערובת עוגה



מתכון בסיסי

500 ג' קמח

250 גרם חמאה או מרגרינה (בחום החדר)

4 ביצים

250 ג' סוכר

חבילה סוכר וניל

1 חבילה של אבקת אפייה

150 מ"ל חלב

- עבדו את הרכיבים במשך 1-3 דקות במהירות 2.

משקאות

קוקטייל תפוזים



1/2 ליטר מיץ תפוזים (6 תפוזים)

2-4 כפות מיץ לימון (1 לימון)

300 ג' אפרסקים מקופסה.

10 קוביות קרח

4 כפות סוכר או דבש

- חתכו את התפוזים ואת הלימון לחתיכת וסחטו מהם את המיץ בעזרת מסחטת ההדרים.
- הוסיפו מיץ, אפרסקים וקוביות קרח לממחה וערבלו במשך 30 שניות במהירות 2.
- הוסיפו סוכר ודבש לפי הטעם.
- הגישו קר

מלח ופלפל

100 מ"ל שמן בישול

- רחצו רבע תפוח, וגרסו אותו עם דסקית הגריסה ההפיכה.
- רחצו את הקישוא ואת המלפפון, חתכו אותם לאורך ופרסו אותם עם דסקית הפריסה ההפיכה.
- רחצו את הכרובית וחלקו אותה לפרחים.
- עבדו את הרכיבים עבור הרטב בממחה והוסיפו אותו לסלט.
- סדרו את הסלט בצלחות ובזקו עליו גבינה טרייה.

- חתכו לקוביות את תפוחי האדמה המבושלים אך מצוננים, את הגזרים, את הסלק ואת הכרישה במהירות 1.
- חתכו את המלפפונים הכבושים לקוביות במהירות 2.
- ערבבו את כל הרכיבים החתוכים לקוביות בקערת סלט יחד עם האפונים.
- תבלו לפי הטעם במלח ופלפל.
- הוסיפו שמן מאכל.

מרקים ורטבים

קדם כרובית

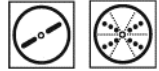
(מנה ראשונה, 4 מנות)



- 1 כרובית גדולה (כ-1 ק"ג)
- 2-3 כפות חמאה
- 400 מ"ל ציר ירקות
- 400 מ"ל מים
- 200 מ"ל שמנת
- מלח, אגוז מוסקט
- 1 חלמון ביצה
- צ'רביל (עשב טיבול למרק)

- רחצו את הכרובית וחלקו אותה לפרחים מעל הגבעולים.
- המיסו חמאה על הכיריים, והשחימו בתוכה את הכרובית תוך כדי בחישה.
- הוסיפו את ציר הירקות, מים ומחצית מהשמנת.
- הביאו את המרק לרתיחה וכאשר המכסה סגור, בשלו את הכרובית במשך 10 דקות עד שתהא רכה.
- רסקו את המרק.
- הוסיפו מלח ואגוז מוסקט לפי הטעם, והמשיכו להרתיח במשך 10 דקות נוספות.
- ערבבו את החלמון עם יתרת השמנת וקפלו לתוך המרק. אל תניחו לרתוח יותר.
- קשטו בסייגית.

סלט ירקות טריים (2-4 אנשים)



4 גזרים

1 קולרבי

1 תפוח עץ

1 קישוא

1 מלפפון

1/4 כרובית

100 ג' גבינה טרייה

רטב יוגורט



100 ג' יוגורט

100 ג' שמנת חמוצה

1 שן שום

1 כף קטשופ

1 קורט מלח

1 קורט סוכר

3 כפות שמן

- נקו את הגזרים מתחת למים זורמים בעזרת מברשת קשה וגרסו עם דסקית הגריסה ההפיכה.
- קלפו את הקולרבי וחתכו אותו לפרוסות עבות וגרסו אותן עם דסקית הגריסה ההפיכה.

- רחצו את העגבניות, חתכו אותן לרבעים ורסקו אותן.
- קלפו בצל וחתכו אותו לחתיכות קטנות.
- השחיתו בצל קצוץ בשומן, הוסיפו עגבניות מרוסקות וצרבו לזמן קצר, אבקו בקמח וערבבו.
- הוסיפו את "בשר" העגבניות ומים והביאו לרתיחה תוך כדי בחישה.
- תבלו את הרטב והרתיחו במשך 30 דקות בחום נמוך.
- תבלו לפי הטעם.

מיונית מתכון בסיסי



- 1 ביצה
- 1 כפית חרדל
- 1 כף מיץ לימון או חומץ
- 1 קורט מלח
- 1 קורט סוכר
- 180 מ"ל שמן
- כל הרכיבים צריכים להיות באותה דרגת חום.
- ערבבו את כל הרכיבים בממחה (למעט השמן) מספר שניות במהירות 1.
- העבירו את הבלנדר למהירות 2, שפכו את השמן לאט דרך המשפך וערבלו עד שהמיונית נראית כתחליב.
- **כמות מרבית:** 2 x המתכון הבסיסי.

עצה: ניתן להכין בקלות מיונית על בסיס חלמוני ביצה בעזרת דסקית ההקצפה (טריפה). משתמשים בחלמון במקום בביצה שלמה.

קינוחים

שרבטות שדה



(2-4 מנות)

- 250 ג' תות שדה טרי 100 גרם אבקת סוכר
- 150 מ"ל שמנת
- ערבבו את הרכיבים במהירות 2 עד שנוצר מעין גלידה.

עצה: לפי מתכון זה ניתן להכין גם מרק של ברקולי.

מרק רוסי קר



(4-6 אנשים)

- 2 ליטר קוֹנאס (משקה מוגז, מיוצר מתסיסה של חיטה ושעורה)
- 300 ג' מנינקיות או חזה עוף מבושל
- 4-3 תפוחי אדמה מבושלים ומצוננים
- 4-3 ביצים קשות
- 1 זר של צנוניות (8-10)
- 3 מלפפונים
- 1/2 כרישה (כ-50 ג')
- פטרזיליה ושמיר
- 3 כפות שמנת חמוצה
- חרדל, סוכר

- חתכו לקוביות את תפוחי האדמה המבושלים אך מצוננים ואת הביצים במהירות 1.
- חתכו לקוביות את המלפפונים, הצנוניות, הנקניקיות או חזה העוף במהירות 2.
- ערבבו היטב את השמנת, את הכרישה הקצוצה ואת הביצים עם חרדל וסוכר ומהלו עם מעט קוֹנאס.
- הוסיפו את הרכיבים החתוכים לקוביות, את הכרישה הקצוצה ואת השמיר.
- תבלו לפי הטעם במלח ופלפל.

רוטב עגבניות

(2 מנות)



- 500 ג' עגבניות רכות
- 3 בצלים
- 30 גרם שומן
- 4 כפות "בשר" עגבניות 2 כפות קמח מלח
- פלפל לבן
- 1 כף סוכר
- 1 כף חומץ
- 100-150 מ"ל מים חמים

ממרח דבש

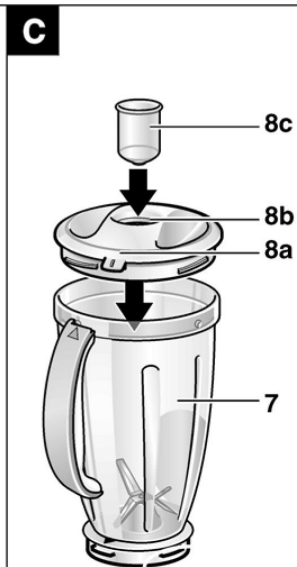
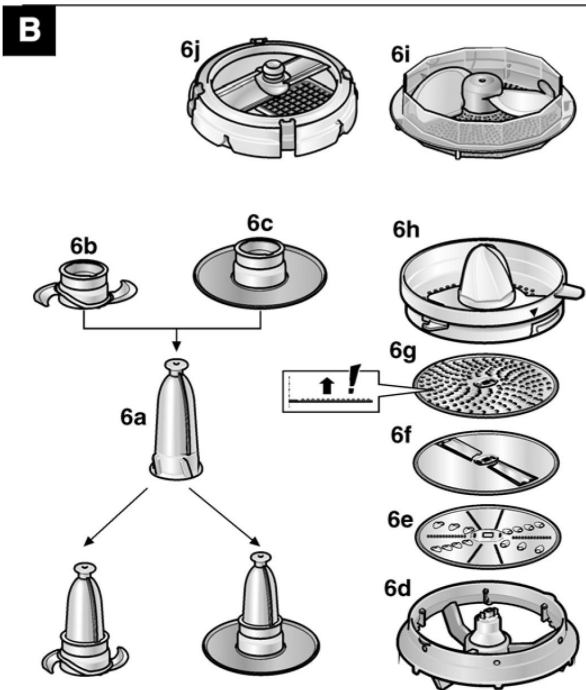
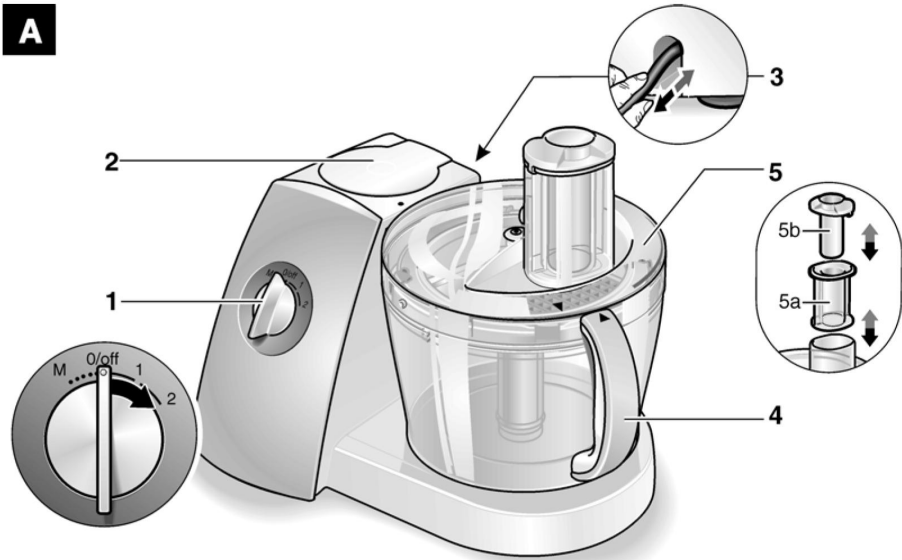


עצה: ניתן להשתמש במתכון זה להכנת שרבת מפירות אחרים, למשל אוכמניות ודומדמניות שחורות.

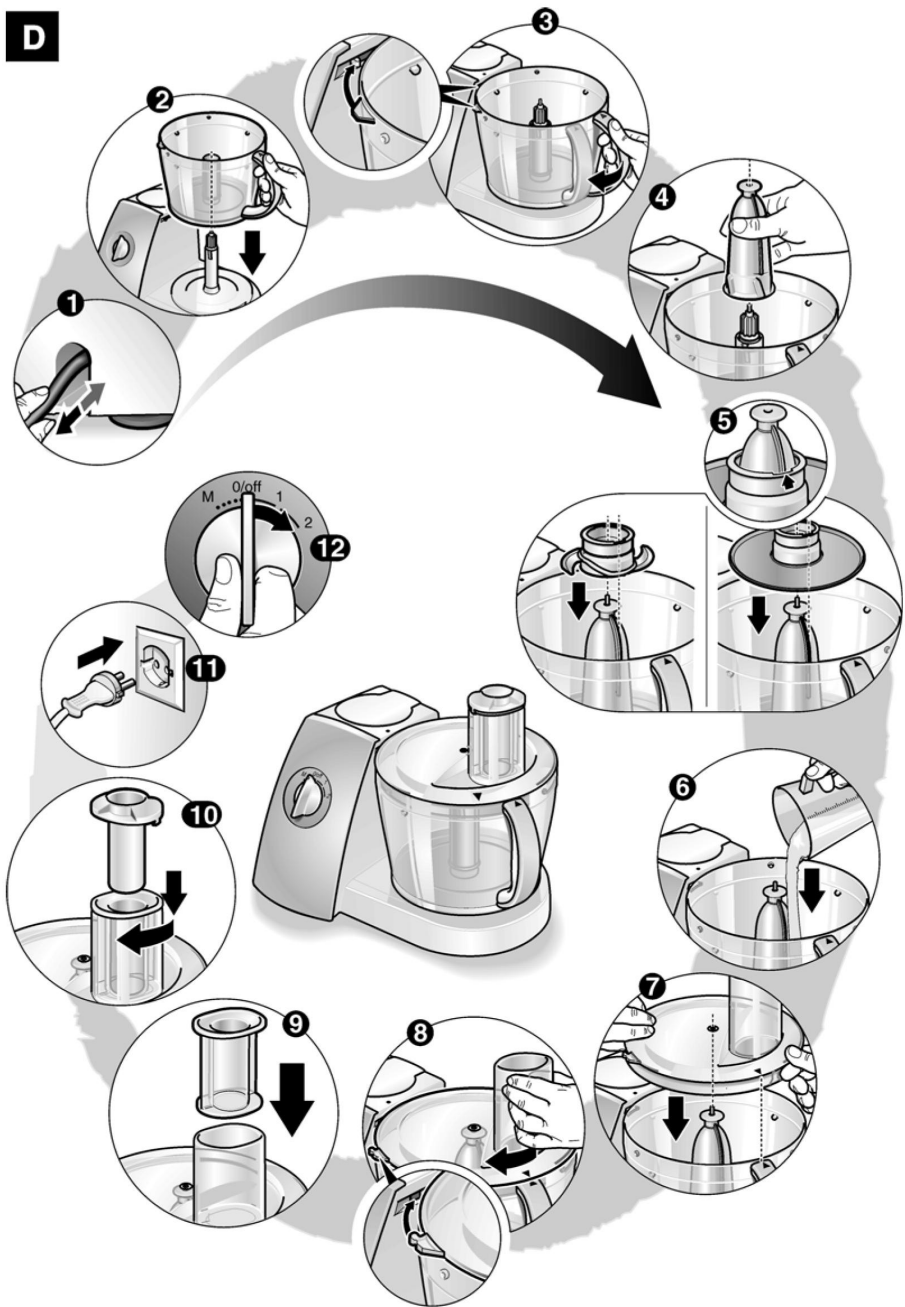
40 גרם חמאה (מהמקרר)

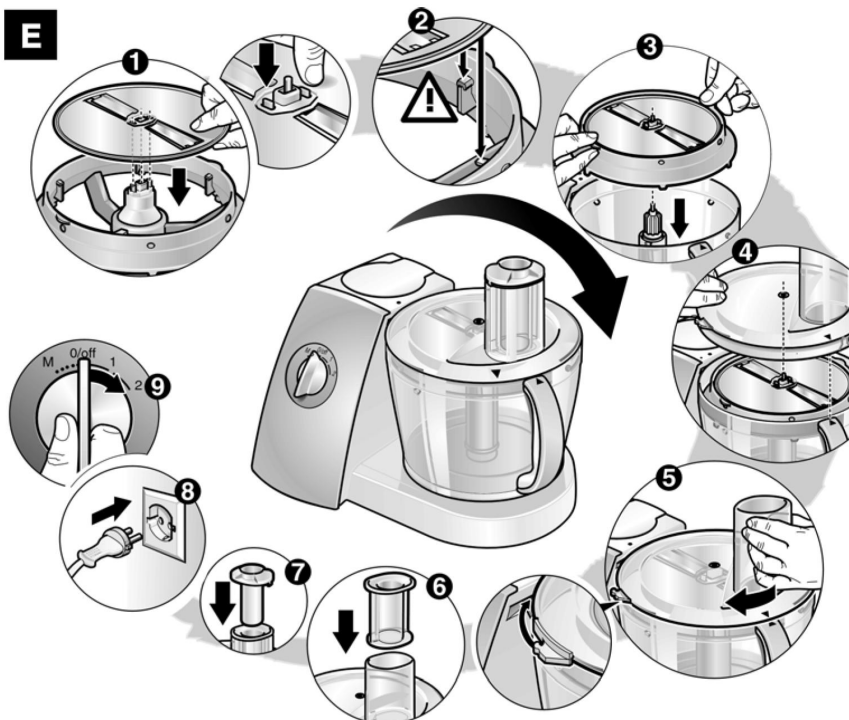
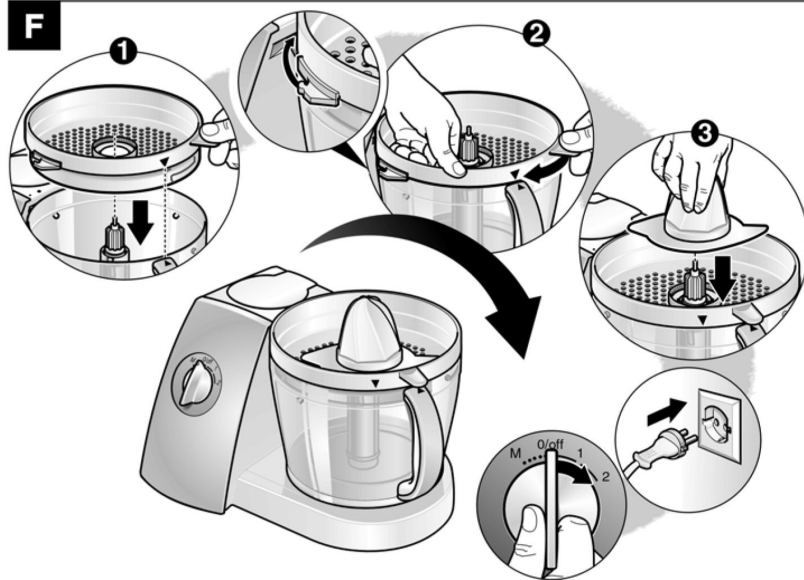
210 גרם דבש (מהמקרר)

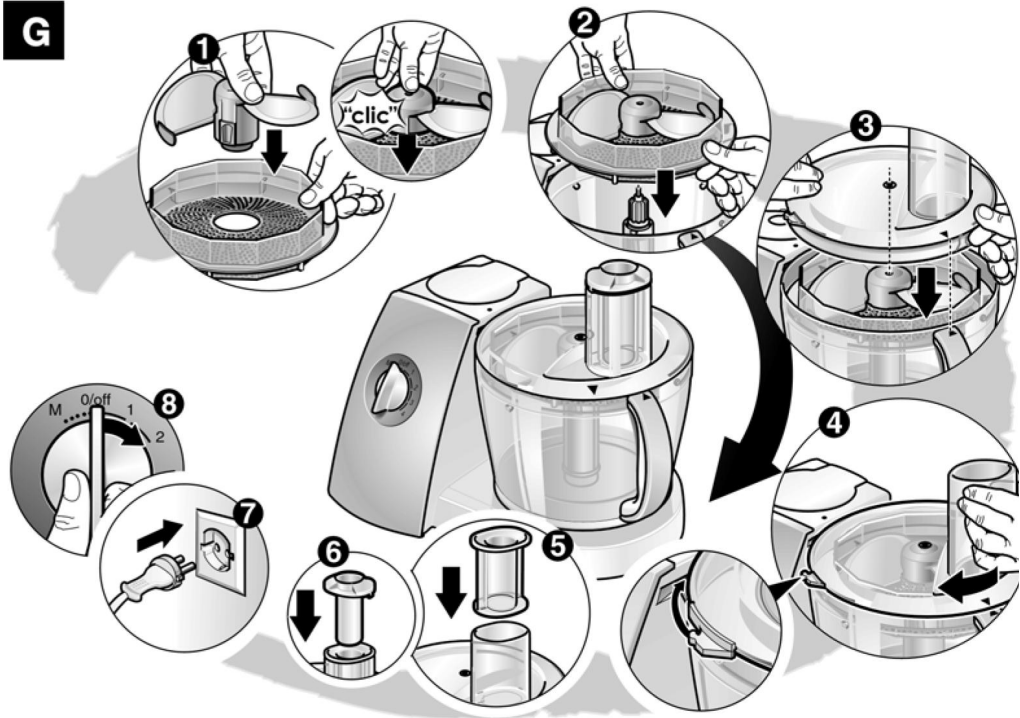
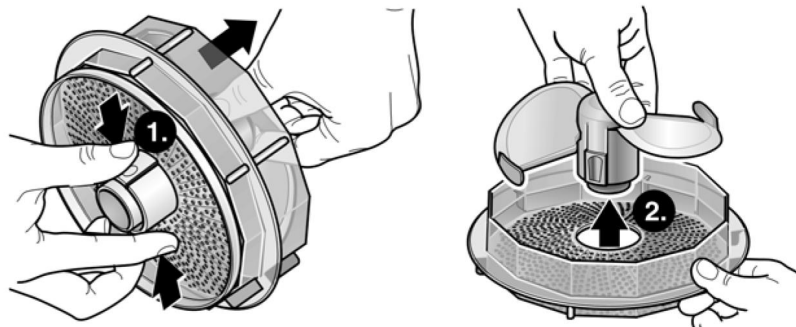
- חלקו את החמאה לחתיכות קטנות והוסיפו אותן עם הדבש לממחה.
- הפעילו את המכשיר במהירות 2 במשך כ-30 שניות.

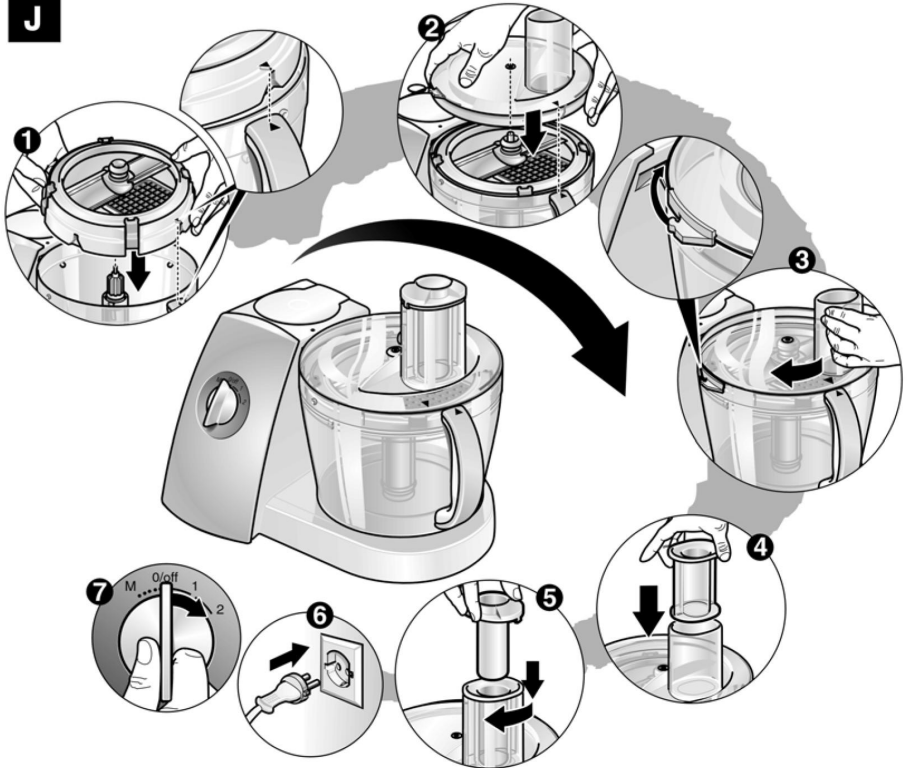
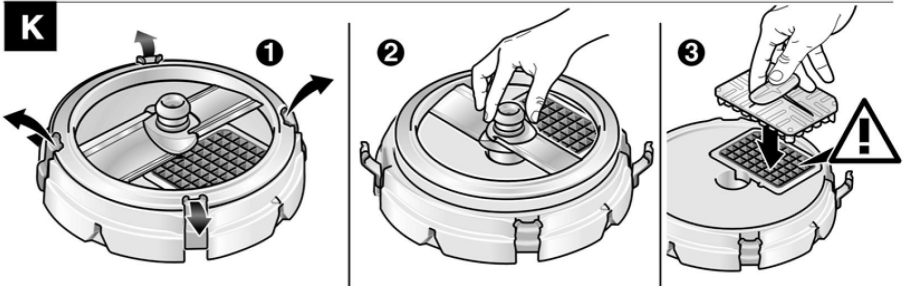


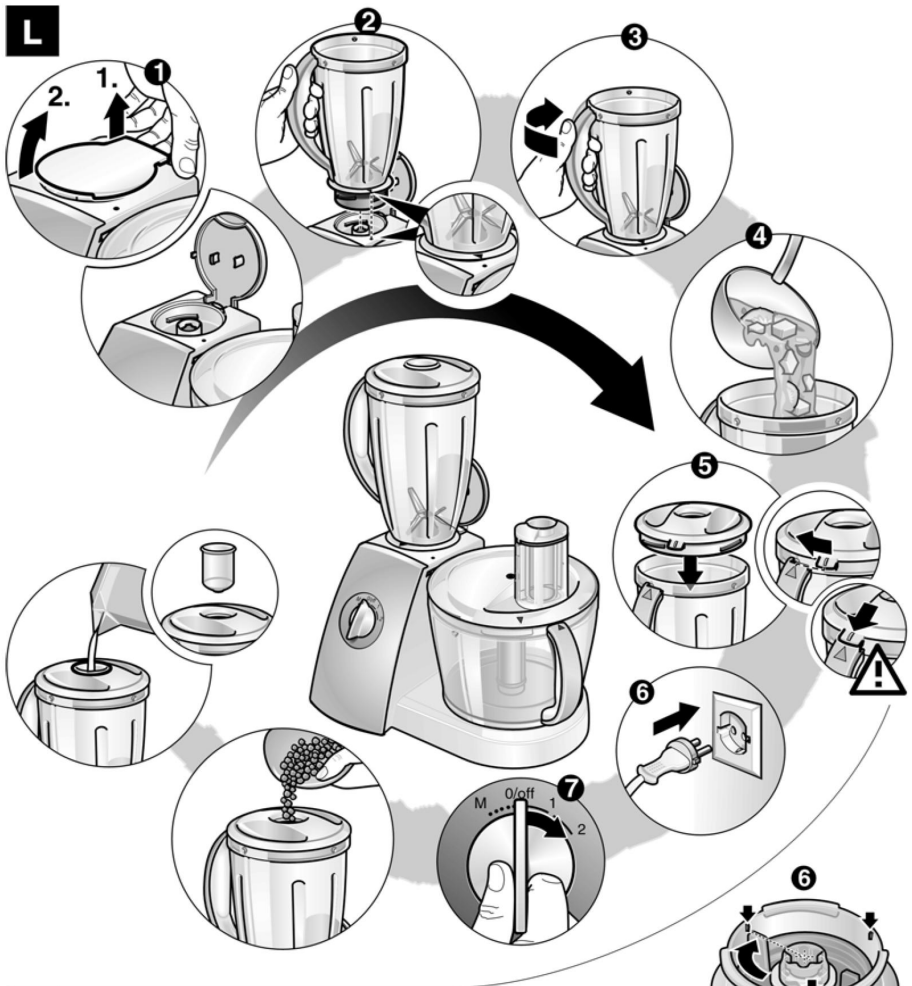
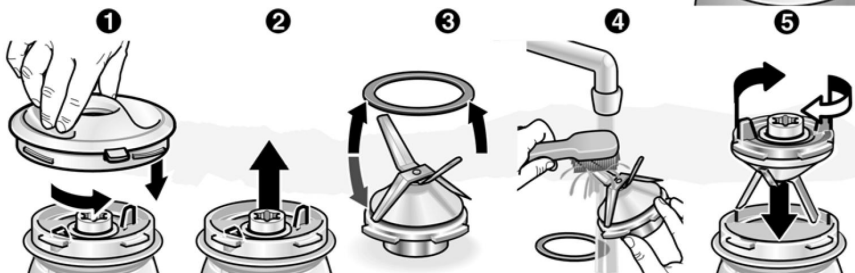
D



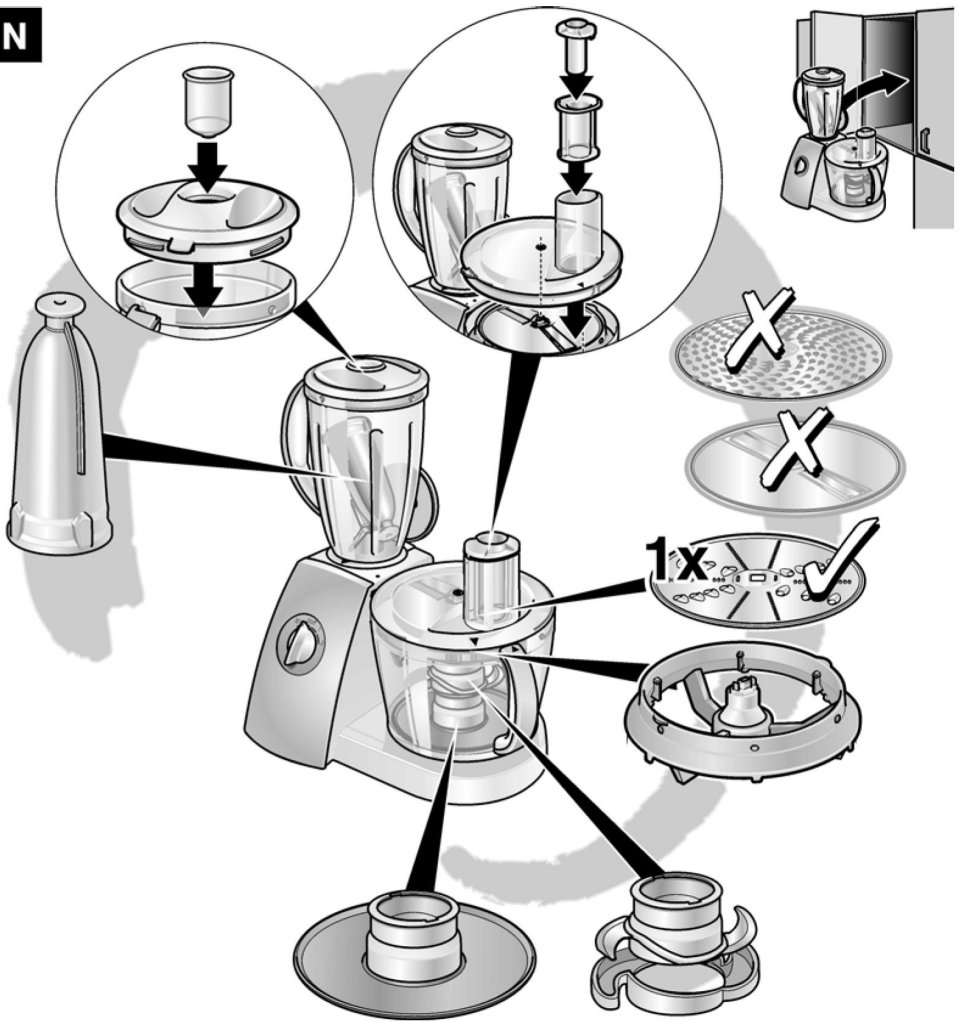
E**F**

G**H**

I**J****K**

L**M**

N



לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את מעבד המזון של בוש ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המעבד, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המעבד לפעולה תקינה.
בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.



BOSCH

תחנות שרות

04-6959430	טל:	אלקטרוניקה, קניון לב הצפון, קריית שמונה	חיפה והצפון
04-8477111	טל:	שרות CSB, שד' ההסתדרות 265, חיפה	
04-8674857	טל:	יורון, הרצל 109, חיפה	
04-6326088	טל:	אחים איטח, הנשיא 53, חדרה	מרכז
04-6724775	טל:	שרות נאה, אהבת ציון 87, טבריה	
09-8337733	טל:	בר מנחם נחום, רמז 15, נתניה	
03-5477745	טל:	חנות עובדיה ואלון, ויצמן 1, רמת השרון	
09-9582149	טל:	"מכנומיקס", סוקולוב 99, הרצליה	
03-7511145	טל:	אלקטרו ברק, התקווה 25, רמת גן	
03-6820995	טל:	דני תיקונים, סלמה 94, תל אביב	ירושלים
03-6878203	טל:	אלקטרו מור, לגרדיה 22, תל אביב	
03-5011055	טל:	דני תיקונים, שנקר 29, חולון	
08-9777222	טל:	שרות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	
03-9225123	טל:	המאיר, פרנקפורטר 2, פתח תקווה	
02-6403000	טל:	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	דרום
08-8525104	טל:	חשמל קמי, מרכז מסחרי ב' חנות 24, אשדוד	
08-9777200	טל:	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	
08-6378616	טל:	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל:	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*