

מעבד מזון

דגמים:

MUM48R1 / MUM48CR1 / MUM48A1



BOSCH

- הוראות הפעלה -

לקוחות נכבדים,

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

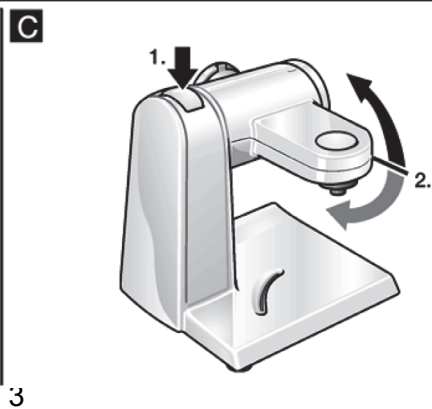
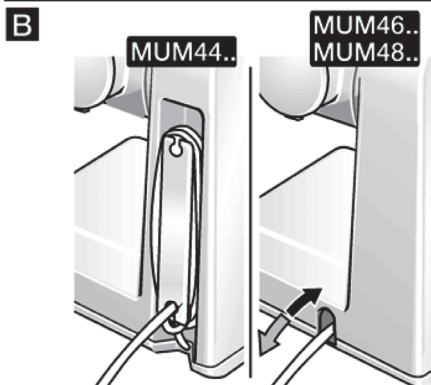
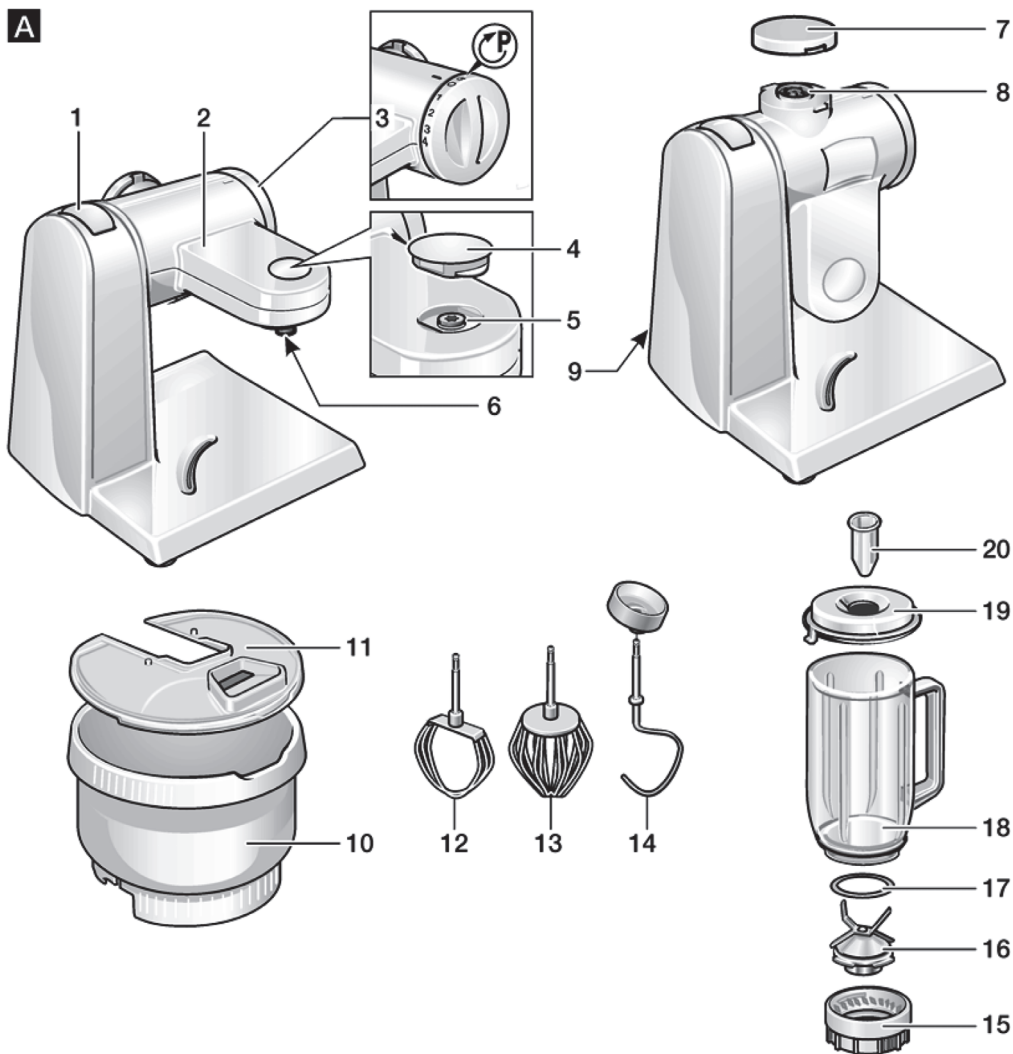
הוראות הפעלה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים את מעבד המזון.

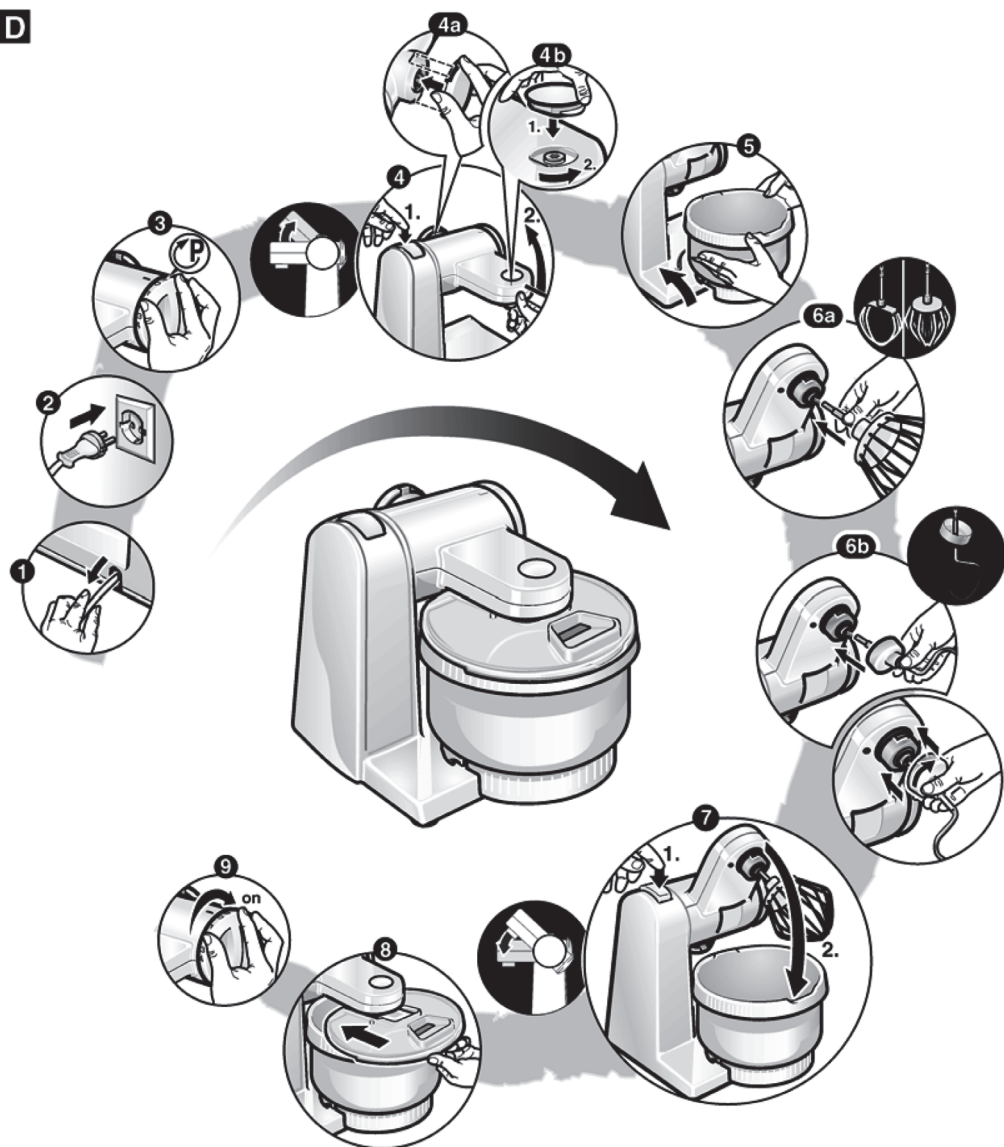
אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

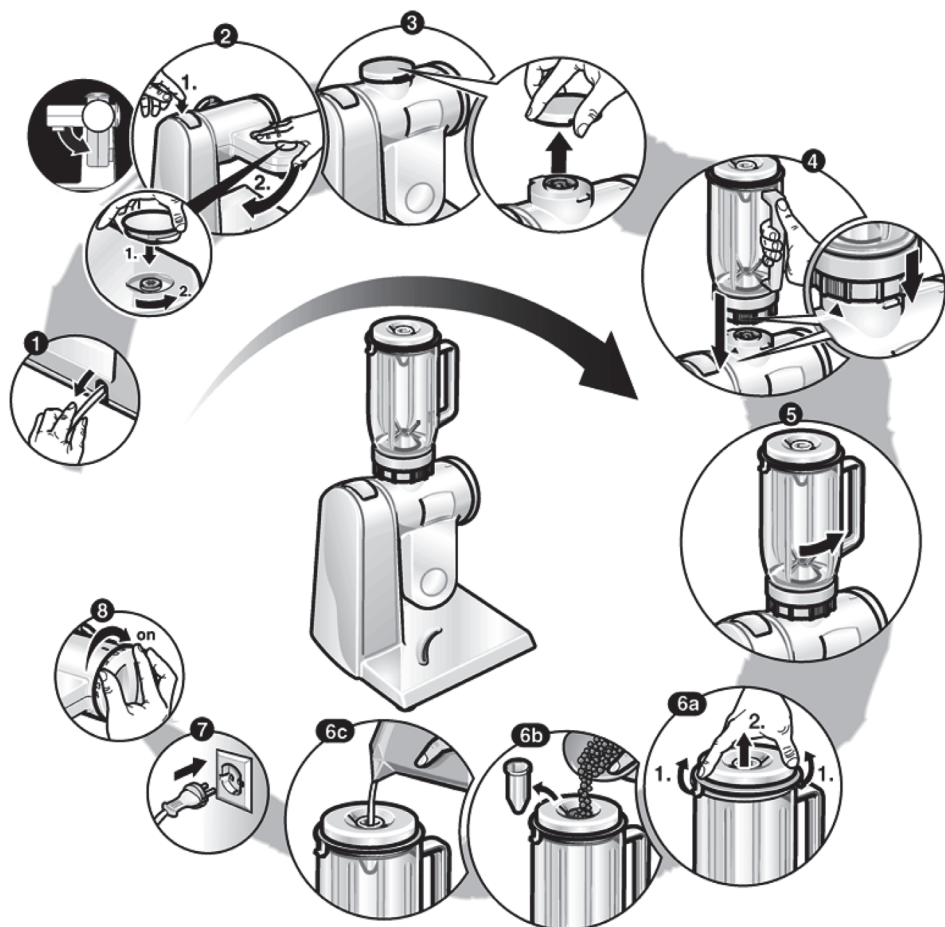
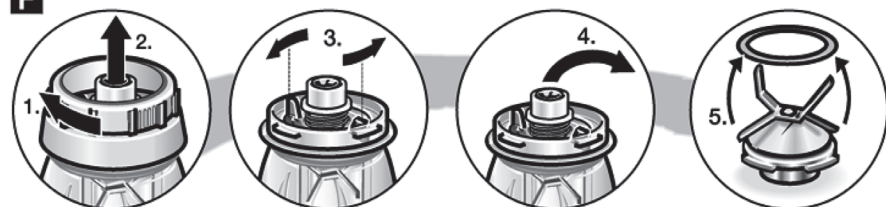
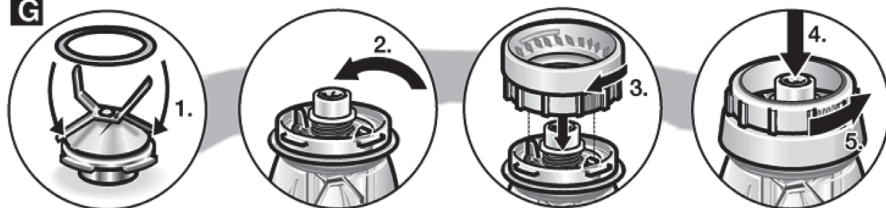
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

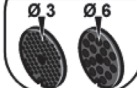
הערה!









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










D

E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ4PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**

I-1								
MUM48A1	✓		✓	✓	✓	✓		✓
MUM48R1	✓		✓	✓	✓	✓		✓
MUM48CR1	✓		✓	✓	✓	✓		✓

I-2									
MUM48A1			✓						
MUM48R1			✓						
MUM48CR1	✓		✓	✓	✓				
לרכישה בנפרד*	✓		✓	✓	✓	✓	✓		

*האביזרים הנוספים ניתנים לרכישה בתחנות השרות ברחבי הארץ

תוכן העניינים

למען בטיחותכם

הוראות בטיחות כלליות

⚠️ סכנת התחשמלות!

- לפני חיבור המכשיר לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה שבתווית הנתונים תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V/50Hz.
- השתמשו במכשיר בתוך הבית בלבד.
- אל תשתמשו במכשיר כאשר כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים. אם כבל החשמל ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- מעבד מזון זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם ירידה ביכולות הגופניות, התחושתיות או הנפשיות, או חסרי ניסיון וידע המונע מהם להשתמש במכשיר בבטיחות, ללא השגחה או הנחיה של אדם בוגר האחראי לבטיחותם.
- נתקו תמיד את המכשיר מרשת החשמל לאחר השימוש, לפני הניקוי, לפני עזיבת החדר או במקרה של תקלה.
- אל תשאירו את המכשיר פועל ללא השגחה.
- אל תעבירו את כבל החשמל מעל קצוות חדים או משטחים חמים.
- למניעת פגיעה גופנית, החליפו כבל חשמל פגום בתחנת שרות מוסמכת בלבד.
- כל תיקון במכשיר חייב להיעשות בתחנת שרות מוסמכת בלבד.

הוראות בטיחות למכשיר זה

- הרחיקו את ידכם מחלקים מסתובבים.
- מסיבות בטיחות, הפעילו את המכשיר רק כאשר צירי הנעה שאינם בשימוש מכוסים במכסה הציר (7, 4).
- אל תכוונו את זרוע ציר ההנעה כאשר המכשיר פועל. המתינו עד שציר ההנעה יהיה בעצירה מוחלטת.
- אל תחליפו כלי/אביזר עד שציר ההנעה יהיה בעצירה מוחלטת - בעת כיבוי המכשיר, ציר ההנעה ממשיך מעט להסתובב.
- לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס במים ואל תחזיקו אותה מתחת למים זורמים.

- 3. תיאור המכשיר והאביזרים.....
- 8. למען בטיחותכם.....
- 9. תיאור כללי.....
- 9. מצבי פעולה.....
- 10. הפעלה.....
- 12. ניקוי ותחזוקה.....
- 12. איתור תקלות.....
- 12. שימושים לדוגמא.....
- 13. אביזרים כלולים/נוספים.....
- 14. סילוק המכשיר הישן.....
- תחנות שרות ברחבי הארץ..... בגב החוברת

**ברכותינו עם רכישתכם מעבד מזון של בוש.
בכך העדפתם מכשיר ביתי מודרני,
חדשני, באיכות גבוהה.
תוכלו למצוא מידע נוסף אודות מוצרינו
בדף האינטרנט שלנו.**

מכשיר זה מיועד לעיבוד כמויות מזון ביתיות רגילות או שימושים דומים, שאינם יישומים תעשייתיים. יישומים שאינם תעשייתיים כוללים לדוגמא, שימוש במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים, עסקים ואתרי מסחר חקלאיים אחרים, כמו גם שימוש על ידי אורחים בבתי הארחה, בתי מלון קטנים, ואתרי מגורים דומים. השתמשו במעבד המזון לעיבוד כמויות רגילות של מזון לשימוש ביתי. אל תחרגו מעבר לכמויות המרביות המצוינות. קראו הוראות אלה בעיון ושמרו אותן במקום בטוח. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו למכשיר עקב שימוש בו שלא בהתאם להוראות אלה. אם הנכם מעבירים את המכשיר לצד שלישי, העבירו לו גם את הוראות הפעלה אלה. חוברת זו מתייחסת למספר דגמים; עיינו גם בתיאור הכללי של הדגמים (איור 1).

כלים או אביזרים המסומנים בכוכבית (*) מסופקים בדגמים מסוימים, וניתנים לרכישה בתחנות השרות ברחבי הארץ.

- השתמשו במכשיר עם אבזרים מקוריים בלבד. כאשר הנכם משתמשים באבזרים, הקפידו על הוראות ההפעלה שלהם.
- בכל עת השתמשו בכלי או אבזר אחד בלבד. להפעלה וכיבוי של המכשיר השתמשו במפסק הבורר הסיבובי בלבד.
- המכשיר ממשיך לפעול לאחר הפסקת חשמל.

8 ציר הנעה עבור

- בלנדר

- בלנדר רב-תכליתי

כאשר ציר ההנעה אינו בשימוש, כסו אותו.

9 תא אחסון כבל החשמל (איור B)

תחבו את כבל החשמל לתוך תא האחסון שלו.

תיאור כללי

אנא עיינו בעמודי האיורים שבתחילת החוברת.



איור A

יחידת בסיס

1 לחצן שחרור

2 זרוע ציר ההנעה

(עיינו ב- "מצבי הפעולה")

3 מפסק בורר סיבובי

0/Off = מצב כבוי

P / = מעגל חנייה

החזיקו את מפסק הבורר הסיבובי עד שציר ההנעה ייעצר; הכלי נמצא במצב סיבובי. אם ציר ההנעה אינו מסתובב, הוא נמצא במצב המאפשר החלפת הכלי.

מצבים 1-4 = מהירויות פעולה

מצב 1 = מהירות מינימאלית - איטית

מצב 4 = מהירות מרבית - מהירה

במקרה של הפסקת חשמל, המכשיר נשאר מופעל בעת חידוש אספקת החשמל.

4 כיסוי ציר ההנעה

להסרת כיסוי הציר, סובבו אותו עד שמנגנון הנעילה שלו ישתחרר.

5 ציר הנעה עבור

- מגרסה עם הזנה רציפה*

- מסחטת פרי הדר*

- מטחנת גרעינים*

כאשר ציר ההנעה אינו בשימוש, כסו אותו.

6 ציר הנעה עבור

- כלים (מבחש, מקצף, וו לישיה)

- כלי בחישה למייצר גלידה*

- מטחנת בשר מתקפלת מטה או מעלה*

7 כיסוי ציר הבלנדר

קערה עם אבזרים

10 קערת בחישה

11 מכסה

אביזרים

12 מבחש

13 מקצף

14 וו לישיה עם מסיט בצק

בלנדר

15 בסיס

16 מכלול להבים

17 טבעת אטימה

18 כד הבלנדר

19 מכסה

20 משפך

כלים או אביזרים המסומנים בכוכבית (*) מסופקים בדגמים מסוימים, וניתנים לרכישה בתחנות השרות ברחבי הארץ.

מצבי פעולה

⚠ זehירות!

לפני הפעלת המכשיר, חברו את הכלי או

האבזר לציר ההנעה הנכון ובמצב הנכון,

והניחו אותו במצב ההפעלה בהתאם לטבלה שלהלן.

וודאו שזרוע ציר ההנעה נתפסת בכל אחד ממצבי ההפעלה.

הגדרת מצבי הפעולה איור C

- לחצו על לחצן השחרור והסיטו את זרוע ציר ההנעה.


- הסיטו את זרוע ציר ההנעה עד שהיא תיתפס במצב הרצוי.

וו לישה (c) ומסיט הבצק (d)
 ללישת בצק כבד וערבוב פנימה של מרכיבי
 מזון שאין לחתוך אותם (למשל, צימוקים
 ושבבי שוקולד).

⚠ סכנת פציעה מכלים מסתובבים!

בעת פעולת מעבד המזון, הרחיקו
 אצבעות מקערת הערבול.

אל תחליפו כלים, אלא לאחר שציר ההנעה
 נמצא במצב של עצירה מוחלטת - לאחר
 כיבוי המכשיר ציר ההנעה ממשיך
 להסתובב מעט ועוצר במצב של החלפת
 כלים. אל תסירו את ציר ההנעה לפני
 שהכלי נמצא במצב של עצירה מוחלטת.
 מסיבות בטיחות, הפעילו את המכשיר רק
 כאשר צירי הנעה שאינם בשימוש מכוסים
 באמצעות הכיסוי המתאים.

מלב		
1		
2		
3		
4		
5		
6	הכנסת/הוצאת מקצף, מבחש או וו לישה	
7	הוספת כמות גדולה של מרכיבי מזון	

הפעלה

⚠ סכנת פציעה!

אל תחברו את המכשיר לרשת החשמל עד
 שהושלמו כל פעולות ההכנה.

⚠ זהירות!

אל תפעילו את המכשיר ללא אבזר או כלי
 מורכב.

אל תפעילו את המכשיר כשהוא ריק.

אל תחשפו את המכשיר או את אבזריו

למקור חום. החלקים אינם בטוחים לשימוש
 במיקרוגל.

לפני הפעלת המכשיר ואבזריו בפעם
 הראשונה, נקו אותם היטב. עיינו בפרק
 "ניקוי ותחזוקה".

הכנה

- הציבו את המכשיר על משטח נקי וחלק.
- משכו החוצה את כבל החשמל (איור B)
- הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר.

מבחש, מקצף וו לישה איור D

(a) מבחש

לבחישת בצק, כמו למשל, תערובת לעוגה.

(b) מקצף

לטריפת חלבונים, קרם ובצק קל, למשל
 תערובת לעוגת ספוג.

- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב P
 והחזיקו אותו במקומו עד שציר ההנעה
 ייעצר.

הערה:

אם ציר ההנעה אינו מסתובב, הוא נמצא
 במצב החלפת כלי.

- לחצו על לחצן השחרור והסיטו את זרוע
 ציר ההנעה למצב 6.

- הכניסו את הקערה. בסיס קערת הערבול
 חייב להיות מוכנס לתוך השקע ביחידת
 הבסיס.

- בהתאם למשימת העיבוד, הכניסו את
 המבחש, המקצף או וו הלישה עד שיינעל
 למקומו. אם אתם משתמשים בוו הלישה,
 סובבו את מסיט הבצק עד שוו הלישה
 יינעל מקומו.

- הכניסו את מרכיבי המזון המיועדים
 לעיבוד, לתוך הקערה.

- לחצו על לחצן השחרור והעבירו זרוע ציר
 ההנעה למצב 1.

- הרכיבו את הכיסוי.

- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב
 הפעולה הרצוי.

הוספת רכיבי מזון נוספים

- כבו את המכשיר באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- כווננו את מפסק הבורר הסיבובי למצב **P** והחזיקו אותו במקומו עד שציר ההנעה ייעצר.
- הסירו את המכסה.
- לחצו על לחצן השחרור והסיטו את זרוע ציר ההנעה למצב 7.
- הוסיפו רכיבים

או

- הוסיפו עוד רכיבים דרך צינור הזינה שבמכסה.

לאחר השימוש במכשיר

- כבו את המכשיר באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- כווננו את הבורר הסיבובי למצב **P** והחזיקו אותו במקומו עד שציר ההנעה ייעצר.
- נתקו את המכשיר מרשת החשמל.
- הסירו את המכסה.
- לחצו על לחצן השחרור והסיטו את זרוע ציר ההנעה למצב 6.
- הסירו את האביזר מציר ההנעה.
- הסירו את הקערה.
- נקו את החלקים. עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה".

בלנדר

E איור

 **סכנת פציעה מלהבים חדים/ציר**
מסתובב!

לעולם אל תכניסו אצבעות לתוך הבלנדר המחובר.
אל תסירו/תחברו את הבלנדר עד שציר ההנעה ייעצר!
הפעילו את מכלול הבלנדר אך ורק עם מכסה מחובר.

 **סכנת כוויות!**

אם אתם מעבדים נוזלים חמים, אדים עלולים לפרוץ מהמשפך שבמכסה.
הוסיפו מקסימום 0.5 ליטר של נוזל חם או מוקצף.

אזהרה!

הבלנדר עלול להינזק.

אל תעבדו מרכיבי מזון מהקפאה עמוקה (פרט לקוביות קרח). אל תפעילו בלנדר ריק.

אזהרה!

עיבוד נוזלים בבלנדר מזכוכית:

מהירות מרבית - מצב 3. הוסיפו מקסימום

0.5 ליטר של נוזל חם או מוקצף.

- לחצו על לחצן השחרור והסיטו את זרוע ציר ההנעה למצב 3.

- הסירו את כיסוי הבלנדר מציר ההנעה.

- חברו את כד הבלנדר (כוונו את הסימן

המוטבע בתחתית כד הבלנדר לסימן

ביחידת הבסיס) וסובבו אותו ככל שניתן

נגד כיוון השעון (איור E-4/5).

- הוסיפו את מרכיבי המזון.

קיבולת מרבית לכד מפלסטיק = 1 ליטר,

ולכד מזכוכית = 0.75 ליטר, קיבולת מרבית

של נוזל חם או מוקצף היא 0.5 ליטר.

קיבולת עיבוד מיטבית – מזון מוצק =

50-100 גר'.

- חברו את המכסה והדקו אותו היטב.

תוך כדי הפעולה, החזיקו תמיד את

המכסה בחוזקה ביד אחת. עם זאת, אל

תניחו את היד על פתח המילוי!

- כווננו את מפסק הבורר הסיבובי למצב

הרצוי.

הוספת מרכיבי מזון נוספים איור E-6

- כבו את המכשיר באמצעות מפסק הבורר

הסיבובי.

- הסירו את הכיסוי והוסיפו מרכיבי מזון

או

- הסירו את משפך והוסיפו בהדרגה מרכיבי

מזון מוצקים דרך צינור ההזנה

או

- מזגו נוזל דרך המשפך.

לאחר השימוש במכשיר

- כבו את המכשיר באמצעות מפסק הבורר

הסיבובי.

- נתקו את המכשיר מרשת החשמל.

- סובבו את כד הבלנדר בכיוון השעון והסירו

אותו.

עצה: מומלץ לנקות את כד הבלנדר מיד

לאחר השימוש.

ניקוי ותחזוקה

⚠ לתשומת לבכם!

אל תשתמשו בתכשירי קרצוף שוחקים. פני השטח עלולים להיזק.

ניקוי יחידת הבסיס

⚠ סכנת התחשמלות!

לעולם אל תטבלו את יחידת הבסיס או תשטפו אותה מתחת למים זורמים.

- נתקו את המכשיר מרשת החשמל.
- נגבו את יחידת הבסיס במטלית לכה.
- מידת הצורך, השתמשו במעט חומר ניקוי.
- לאחר מכן ייבשו את יחידת הבסיס.

ניקוי הקערה והכלים

ניתן לשטוף את הקערה והכלים במדיח כלים. אל תשטפו חלקי פלסטיק במדיח כלים, מכיוון שהם עלולים להתעוות.

ניקוי הבלנדר

⚠ סכנת פציעה מלהבים חדים!

אל תגעו בלהבי הבלנדר בידיים חשופות. כד הבלנדר ניתן לפירוק לצורכי ניקוי.

⚠ אזהרה!

אל תשתמשו בתכשירי קרצוף שוחקים.

מכלול הלהבים אינו בטוח לשטיפה במדיח כלים. נקו את יחידת הלהבים מתחת למים זורמים בלבד.

עצה: לאחר עיבוד נוזלים, לפעמים מספיק לנקות את הבלנדר מבלי להסירו מהמכשיר. שפכו מעט מים ונוזל לשטיפת כלים לתוך הכד המחובר למכשיר. הפעילו את המעבד למספר שניות (אם המכשיר מצויד בתכונת פעולה מהירה, בחרו במצב M). שפכו את המים ושטפו את הבלנדר במים נקיים.

פירוק חלקי הבלנדר

איור E

- סובב את בסיס כד הבלנדר בכיוון השעון והסירו אותו.
- תוך כדי אחיזה מהצד, סובבו את מכלול הלהבים נגד כיוון השעון. מכלול הלהבים ישתחרר.
- הוציאו את מכלול הלהבים והסירו את טבעת האטימה.

הרכבת חלקי הבלנדר

איור G

⚠ סכנת פציעה!

לעולם אל תרכיבו את הבלנדר כשהוא מוצב על יחידת הבסיס.

- הניחו את טבעת האטימה על מכלול הלהבים.
- הרכיבו את מכלול הלהבים מתחת לכד הבלנדר.
- הדקו את מכלול הלהבים בעזרת בסיס כד הבלנדר.
- הדקו את בסיס כד הבלנדר בסיבוב נגד כיוון השעון.

איתור תקלות

במקרה של תקלה, אנא פנו לאחת מתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית).

שימושים לדוגמא

קצפת

100-600 ג'



- הקציפו שמנת בעזרת המקצף במשך 1½-4 דקות במצב 4 (בהתאם לכמות ולמאפייני השמנת).

חלבוני

1-8 חלבוני



- הקציפו את החלבוני בעזרת המקצף במשך 4-6 דקות במצב 4.

תערובת לבצק ספוג

מתכון בסיסי

2 ביצים

2-3 כפות מים חמים

100 ג' סוכר

1 שקית סוכר וניל

70 ג' קמח

70 ג' אבקת אפייה מקמח תירס (במידת הצורך)

- הקציפו את הרכיבים (פרט לקמח וקמח התירס) בעזרת המקצף במשך 4-6 דקות במצב 4, עד היווצרות קצף.

- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב 2 ובעזרת כף הכניסו פנימה את הקמח וקמח התיירס המנופים במשך כ- $1/2$ דקה עד דקה.
- כמות מרבית:** 2 x מהמתכון הבסיסי.

תערובת לעוגה

מתכון בסיסי

4-3 ביצים

250-200 ג' סוכר

1 קורט מלח

1 שקית סוכר וניל או קליפה של $1/2$ לימון

250-200 גר' חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת

החדר)

500 ג' קמח

1 שקית אבקת אפייה

125 מ"ל חלב

- ערבבו את כל המרכיבים בעזרת המבחש במשך כ- $1/2$ דקה במצב 1 ולאחר מכן כ- 3-4 דקות במצב 3.
- כמות מרבית:** 1.5-2 x מהמתכון הבסיסי.

בצק פריך

מתכון בסיסי

125 ג' חמאה

(בטמפרטורת החדר)

125-100 גר' סוכר

1 ביצה

1 קורט מלח

מעט קליפת לימון או סוכר וניל

250 גר' קמח

אבקת אפייה במידת הצורך

- עבדו את כל המרכיבים במשך כ- $1/2$ דקה במצב 1, ולאחר מכן במשך כ- 2-3 דקות בעזרת המבחש (במצב 3) או וו הלישה (במצב 2).

כמות מרבית: 2 x מהמתכון הבסיסי.

בצק שמרים

מתכון בסיסי

500 ג' קמח

1 ביצה

80 ג' שומן (בחום החדר)

80 ג' סוכר

250-200 מ"ל חלב פושר

25 ג' שמרים טריים או חבילה של שמרים

יבשים

$1/2$ קליפת לימון

1 קורט מלח

- ערבבו את כל המרכיבים בעזרת וו הלישה במשך כ- $1/2$ דקה במצב 1, ולאחר מכן כ- 3-6 דקות במצב 2.
- כמות מרבית:** 1.5 x מהמתכון הבסיסי.

מיונית

2 ביצים

2 כפיות חרדל

$1/4$ ליטר שמן

2 כפות מיץ לימון או חומץ

1 קורט מלח

1 קורט סוכר

- כל המרכיבים חייבים להיות בטמפרטורה זהה.
- ערבלו את כל הרכיבים (למעט השמן) בבלנדר למשך מספר שניות במצב 2.
- העבירו את הבלנדר למצב 4, מזגו את השמן באיטיות דרך המשפך וערבבו עד שהמיונית תיראה כתחליב.

אביזרים כלולים/נוספים

- אביזרים אחרים המצורפים לאריזה (עיינו בסקירת הדגמים שבאיורי **M**) מתוארים בהוראות ההפעלה הנפרדות.
- אביזרים כלולים/נוספים ניתנים לרכישה בנפרד בתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

איור

- קערת ערבול מפלסטיק (MUZ4KR3)**
ניתן לעבד בקערה עד 1 ק"ג קמח בתוספת מרכיבי מזון נוספים.

- קערת בחישה מנירוסטה (MUZ4ER2)**
ניתן לעבד בקערה עד 1 ק"ג קמח בתוספת מרכיבי מזון נוספים.

- מכלול בלנדר מפלסטיק (MUZ4MX2)**
לערבול משקאות, להכנת מחית פירות וירקות, להכנת מיונית, חיתוך פירות, אגוזים, או כתישת קוביות קרח.



מכלול לעוגות וינאיות (MUZ45SV1)

למטחנה MUZ4FW3.

תבנית מתכת להכנת 4 תבניות בצק שונות.

אביזר גירוד (MUZ45RV1)

למטחנה MUZ4FW3.

לגירוד אגוזים, שקדים, שוקולד ולחמניות יבשות.

אביזר סחיטה (MUZ45FV1)

למטחנה MUZ4FW3.

לסחיטת פירות רכים, (למעט פטל), עגבניות וורד הבר, עד כתישה.

יחד עם זאת, בדומדמניות למשל, הגבעול והגלעינים מוסרים באופן אוטומטי.

מחזיק אביזרים (MUZ4ZT1)

לאחסון אביזרים כגון וו לשיה, מקצף, מבחש, ודסקיות פריסה, גריסה וגרוד.

מטחנה עם טוחן חרוטי עשוי פלדה

(MUZ4GM3)

לכל סוגי הדגנים מלבד תירס, מיועדת גם לטחינת זרעי שמן, פטריות מיובשות ועשבי תיבול.

מייצר גלידה (MUZ4EB1)

להכנת עד 550 גר' גלידה למחזור הכנה ומיכל.

סילוק המוצר הישן

מעבד מזון זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EG לסילוק מכשירים - אלקטרוניים וחשמליים משומשים - WEEE. ההנחיה קובעת את כללי ההחזרה והמחזור של מכשירים משומשים.



אנא בררו ברשות המקומית באזור מגוריכם או במשרד להגנת הסביבה, היכן נמצאת נקודת הפינוי הקרובה למקום מגוריכם.

מכלול בלנדר מזכוכית (MUZ4MX3)

לערבול משקאות, להכנת מחית פירות

וירקות, להכנת מיונית, חיתוך פירות,

אגוזים, או כתישת קוביות קרח.

מיני מעבד (MUZ4MM3)

לקיצוץ עשבי תיבול, ירקות, תפוחי עץ

ובשר, גריסת גזר, צנוניות וגבינה, גירוד

אגוזים ושוקולד מקורר.

מגרסת הזנה רציפה (MUZ4DS3)

לפריסת מלפפונים, כרוב, קולרבי, צנוניות;

לגריסת גזר, תפוחים וסלרי, כרוב אדום, גבינה

ואגוזים; גירוד גבינות קשות, שוקולד ואגוזים.

דסקית להכנת צ'יפס (MUZ45PS1)

למגרסת הזנה רציפה MUZ4DS3.

מיועדת לחיתוך צ'יפס מתפוחי אדמה גולמיים.

דסקית לירקות אסייתים (MUZ45AG1)

למגרסת הזנה רציפה MUZ4DS3.

פריסת פירות וירקות לרצועות עדינות להכנת

מתכוני ירקות אסייתים.

דסקית גרוד גסה (MUZ45RS1)

למגרסת הזנה רציפה MUZ4DS3.

לגרוד תפוחי אדמה גולמיים, כמו למשל,

להכנת לביבות תפוחי אדמה או כופתאות.

דסקית לכיסוני תפוחי אדמה

(MUZ45KP1)

למגרסת הזנה רציפה MUZ4DS3.

לגריסת תפוחי אדמה גולמיים להכנת

כיסונים ולביבות תפוחי אדמה, לחיתוך פירות

וירקות לפרוסות עבות.

מסחטת פרי הדר (MUZ4ZP1)

לסחיטת תפוזים, לימונים ואשכוליות.

מטחנה (MUZ4FW3)

לטחינת בשר טרי לסטייק טרטר או קציץ

בשר.

ערכת דסקיות מחוררות (MUZ45LS1)

למטחנה MUZ4FW3.

דסקית עדינה (3 מ"מ) לדברי מאפה וממרחים,

ודסקית גסה (6 מ"מ) להכנת נקניקיות.

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 מעבד המזון, 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 מעבד המזון לפעולה תקינה. **בהצלחה!**

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



BOSCH

תחנות שרות

04-6959430	טל':	אלקטרופיקס, קניון לב הצפון, קריית שמונה	חיפה והצפון
04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	
04-8674857	טל':	יורון, הרצל 109, חיפה	
04-6326088	טל':	אחים איטח, הנשיא 53, חדרה	
04-6724775	טל':	שרות נאה, אהבת ציון 87, טבריה	
09-8337733	טל':	בר מנחם נחום, רמז 15, נתניה	מרכז
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	
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	ירושלים
08-8525104	טל':	חשמל קמי, מרכז מסחרי ב' חנות 24, אשדוד	דרום
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*