

BOSCH

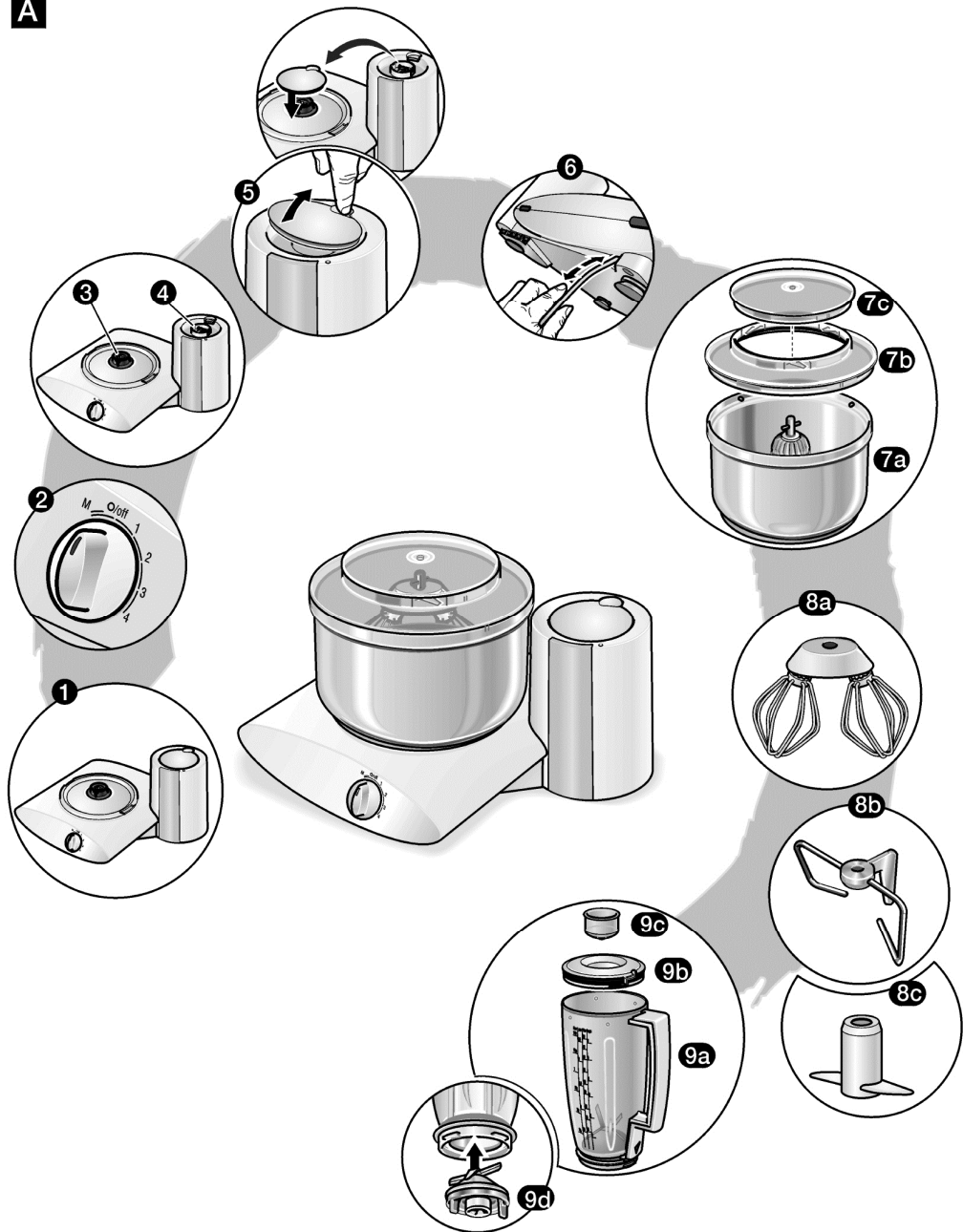
מעבד מזון

דגמים

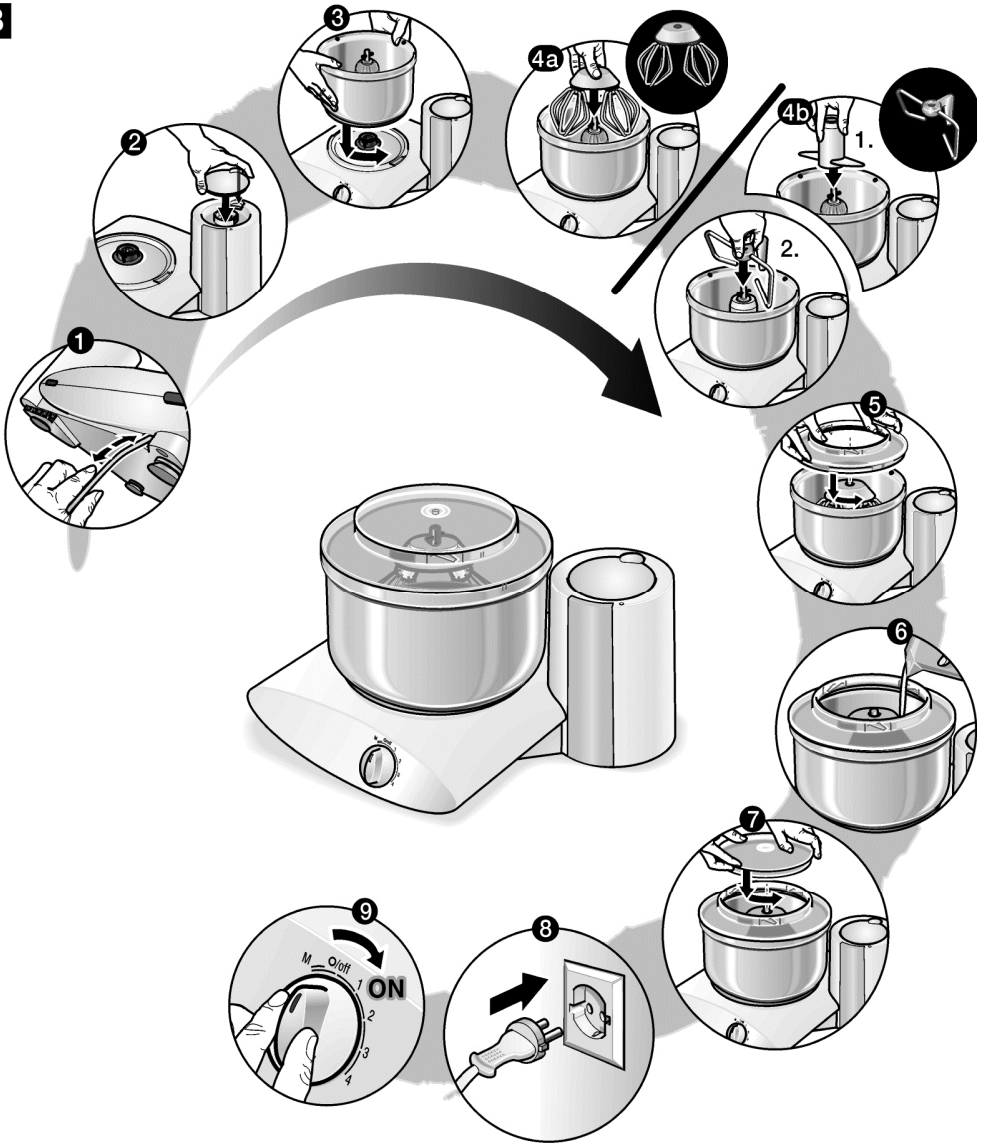
MUM 6N21 / 6N11

MUM 6N16 / 6N16R1

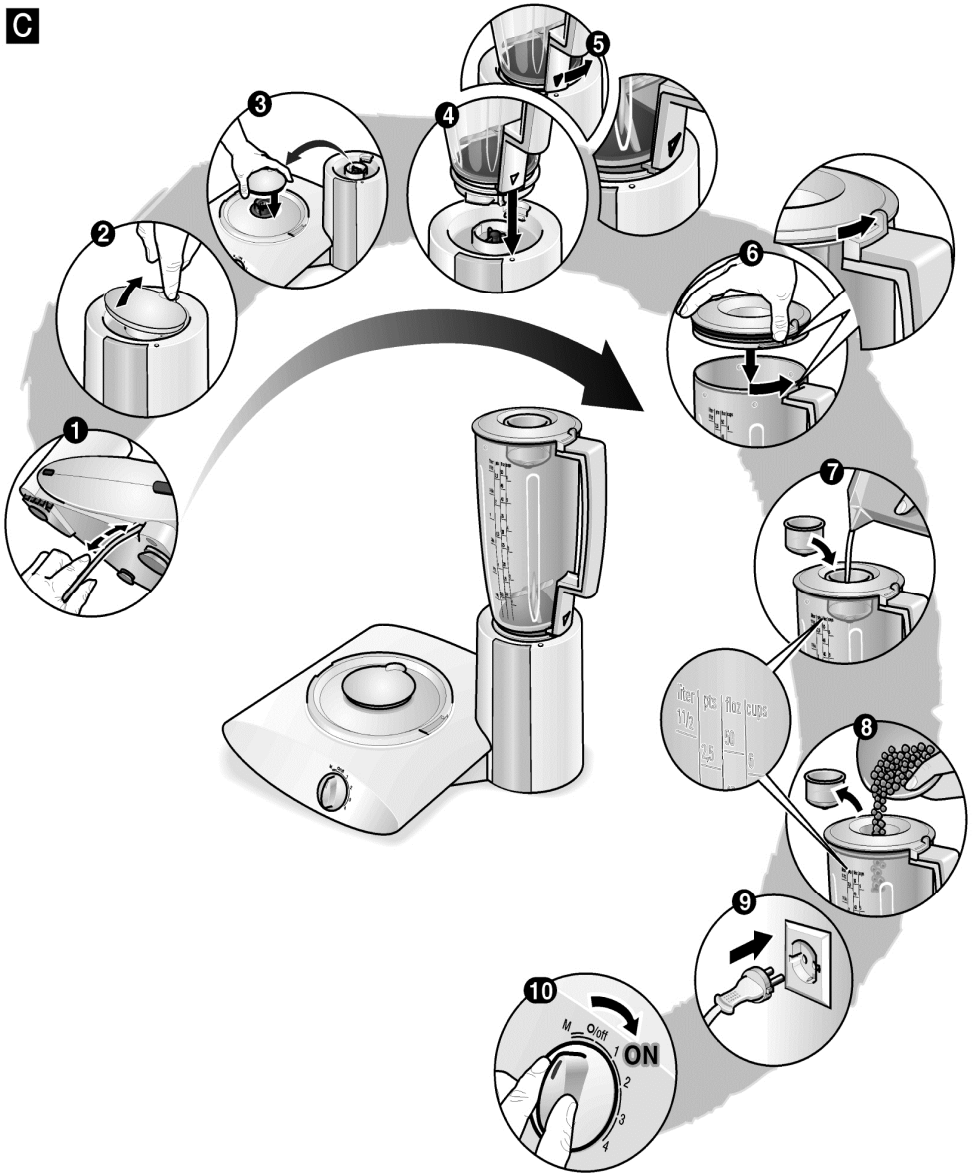
A

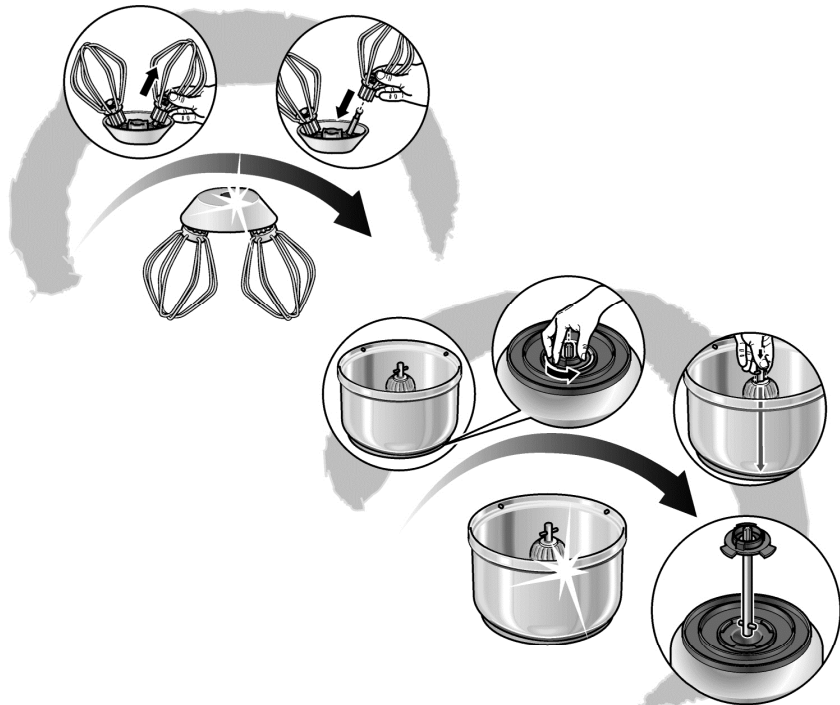
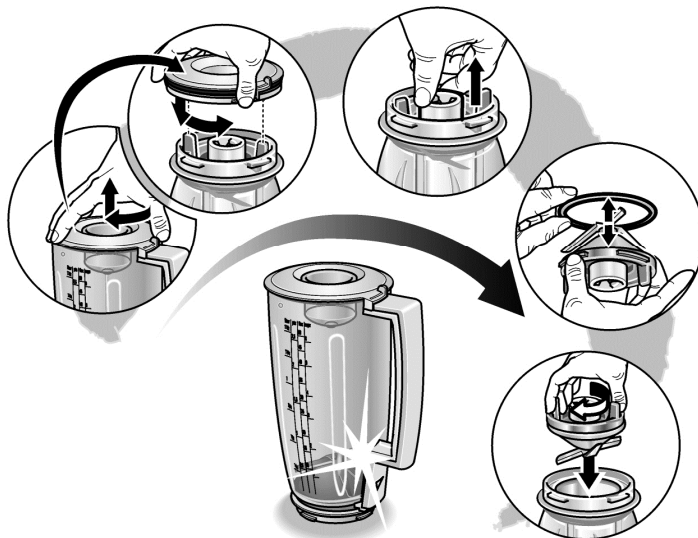


B



C



D**E**

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!

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

בלנדר (לרכישה בנפרד):

- 9a קנקן הבלנדר
- 9b מכסה עם פתח הזנה
- 9c משפך
- 9d ערכת להבים

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 מבודר 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).
- השתמשו במעבד עם כלים ואבזרים מקוריים בלבד.

מעבד מזון זה מיועד לשימוש ביתי בלבד ולא למטרות מסחריות. השתמש בו לעיבוד כמויות רגילות של מזון; ראו בפרק "מתכונים" בסוף החוברת.

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.

תיאור המעבד

עיינו באיורים בעמודים 3-6.

איור A

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | יחידת בסיס |
| 2 | מתג סיבובי |
| 3 | ציר הנעה לקערה/כלים |
| 4 | ציר הנעה של הבלנדר |
| 5 | כיסוי מגן לציר ההנעה של הבלנדר |
| 6 | אחסון כבל החשמל |
- קערה:
- 7a קערת בחישה
 - עשויה מפלסטיק או מפלדת אל-חלד (בהתאם לדגם)
 - 7b מסגרת המכסה
 - 7c מכסה
- כלים:
- 8a מקצף כפול
 - למשל, עבור הקצפת שמנת וערבוב של בצק קל.
 - 8b ןו לישה
 - למשל, ללישת בצק כבד.
 - 8c להב לישה

עבודה עם הקערה וכלים



המקצף הכפול

לטרופת חלבונים, קרם ובצק קל, למשל תערובת ספוג.

וו לישה



ללישת בצק כבד וערבוב פנימה של מרכיבים שיש לחתוך אותם (למשל, צימוקים ושבבי שוקולד).

אם הנכם משתמשים בווי לישה, הכניסו תחילה את להב הבצק.

⚠ סכנת פציעה מכלים מסתובבים.

כאשר המעבד פועל, הרחיקו אצבעות מקערת הערבול. אל תחליפו כלים, אלא כאשר ציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת – לאחר כיבוי המעבד יחידת ההנעה ממשיכה להסתובב לזמן קצר.

הערה:

הפעולה והשימוש בקערה מפלדת אל-חלד או מפלסטיק (בהתאם לדגם) זהים ולכן אין הבחנה ביניהם באיורים.

איור B

- חברו את קערת הערבול וסובבו אותה עד הסוף נגד כיוון השעון.
- הכניסו את זוג הכלים המבוקש. מקצף כפול:

- חברו את המקצף הכפול לציר ההנעה שבתוך הקערה.

- הקפידו שגלגלי השיניים מתאימים אחד למשנהו; במידת הצורך סובבו מעט ולחצו כלפי מטה.

וו לישה:

- הניחו תחילה להב הלישה על ציר ההנעה שבתוך הקערה, ולאחר מכן

- חברו את וו הלישה לציר ההנעה של הקערה.

הפעלת המעבד

אזהרה

⚠ אל תפעילו את המעבד ללא אבזר או כלי במצב הפעלה.

אל תפעילו את המעבד כשהוא ריק.

אל תחשפו את המעבד או את אבזריו למקור חום.

- 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.

בחירת הגדרות

- סובבו את המתג להגדרה המבוקשת.

0/off = עצירה/כיבוי

M = מצב פעימות

החזיקו את המתג הסיבובי. ציר ההנעה פועל במהירות המרבית.

מהירויות 1-4: (1 = לאט, 4 = מהר)

מידע חשוב

⚠ כאשר מניחים את כיסוי המגן על ציר ההנעה של הבלנדר, המעבד יפעל עם קערת הערבול בלבד.

כאשר הנכם משתמשים בציר ההנעה של הבלנדר, הניחו את כיסוי המגן על ציר ההנעה של הקערה שאינו בשימוש.

בלנדר

(לרכישה בנפרד)

⚠ סכנת פציעה מסכיני הבלנדר / או מציר הנעה מסתובב.

לעולם אל תכניסו אצבעות לתוך בלנדר המחובר למעבד. אל תסירו ואל תרכיבו את קנקן הבלנדר, אלא לאחר שציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת.

לעולם אל תפעילו את הבלנדר כאשר הקנקן ריק. הבלנדר לא יפעל, אלא לאחר חיבור המכסה ונעילתו.

⚠ סכנת כוויה!

בזמן עיבוד של נוזלים חמים, דרך המשפך שבמכסה נפלטים אדים חמים. הוסיפו לא יותר מ-1/2 ליטר של נוזל חם או מקציף.

⚠ אזהרה

נזק אפשרי לבלנדר!

אל תכניסו לתוך הבלנדר פירות וירקות מהקפאה עמוקה.

איור C

• הסירו את מכסה במגן מציר ההנעה של הבלנדר.

• למטרה זו, לחצו חלקו האחורי של כיסוי המגן והסירו אותו.

• הניחו את כיסוי המגן על ציר ההנעה של הקערה / הכלים.

• חברו את הבלנדר וסובבו אותו עד הסוף נגד כיוון השעון.

• הקפידו שהסימנים שעל קנקן הבלנדר ועל המעבד יהיו מיושרים!

• הוסיפו רכיבים:

- כמות מרבית של רכיבים נוזליים = 1.25 ליטר;

- כמות מרבית של רכיבים מקציפים או חמים = 0.5 ליטר;

השתמשו בכלי המומלץ עבור המתכון.

• חברו את טבעת המכסה וסובבו אותה עד הסוף נגד כיוון השעון.

• הכניסו לתוך הקערה את הרכיבים המיועדים לעיבוד.

• חברו את המכסה.

• סובבו את המתג בסיבובי למהירות המבוקשת.

מומלץ כדלקמן:

- טריפה במהירות 3-4,

- ערבול במהירות 1-2.

- או לישה:

בחשו תחילה במהירות 1 ולאחר מכן לישה במהירות 3.

הוספת רכיבים:

• כבו את המעבד באמצעות המתג הסיבובי.

• הסירו את המכסה.

• הוסיפו רכיבים

לאחר השימוש במעבד

• כבו את המעבד באמצעות המתג הסיבובי.

• נתקו את המעבד מהחשמל.

• הסירו את המכסה והטבעת שלו על ידי סיבובם בכיוון השעון.

• הוציאו את הכלי מהקערה.

• הסירו את הקערה על ידי סיבובה בכיוון השעון.

• נקו את כל החלקים, ראו "ניקוי ותחזוקה".

ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת התחשמלות!

לפני טיפול במכשיר נתקו אותו מהחשמל.

ניקוי יחידת הבסיס

⚠ סכנת התחשמלות!

לעולם אל תטבילו את יחידת הבסיס במים ואל תחזיקו אותה מתחת למים זורמים. אל תשתמשו במכשיר לניקוי בקיטור.

⚠ זהירות!

אל תשתמשו בחומרים מחוספסים.

• נתקו את המעבד מהחשמל.

• נגבו את המעבד ואת כיסוי המגן במטלית לכה. במידת הצורך, השתמשו במעט נוזל לשטיפת כלים.

• לאחר מכן ייבשו את יחידת הבסיס.

ניקוי הקערה והכלים

איר D

⚠ זהירות!

אל תרחצו חלקי פלסטיק במדיח כלים, משום שהם עלולים להתעוות.

את הקערה והמקצף הכפול ניתן לרחוץ במדיח כלים. לצורך ניקוי פרקו את המקצף הכפול.

• משכו את המטרפים אל מחוץ למחזיק שלהם.

• לאחר ייבוש המטרפים, הכניסו אותם בחזרה למחזיק שלהם והקיפידו שגלגלי השיניים משתלבים היטב.

נקו את וו הלישה בעזרת מברשת מתחת למים זורמים. במידת הצורך, השתמשו במעט נוזל לשטיפת כלים.

- כמות מיטבית של רכיבים מוצקים = 100 גרם.

• חברו את המכסה וסובבו אותו ככל שניתן בכיוון השעון.

הלושנית שעל מכסה קנקן הבלנדר חייבת להיות כולה בתוך החריץ שבידית הקנקן! הבלנדר לא יפעל, אלא לאחר חיבור המכסה ונעילתו.

• סובבו את המתג למהירות המבוקשת.

⚠ מידע חשוב

בזמן פעולת הבלנדר, החזירו את המכסה בקצהו.

הוספת רכיבים נוספים

• כבו את המעבד באמצעות המתג הסיבובי.

• הסירו את המכסה והוסיפו רכיבים.

או

• הוציאו את המשפך שבמכסה הקנקן והוסיפו בהדרגה רכיבים עבשים דרך פתח המילוי.

או

• שפכו נוזלים דרך המשפך שבמכסה.

לאחר השימוש במעבד

• כבו את המעבד באמצעות המתג הסיבובי.

• נתקו את המעבד מהחשמל.

• סובבו את קנקן הבלנדר בכיוון השעון והסירו אותו.

עצה: מומלץ לנקות את הבלנדר מיד לאחר השימוש בו.

איתור תקלות

⚠ סכנת התחשמלות!

לפני טיפול במכשיר נתקו אותו מהחשמל.

המעבד אינו פועל

- וודאו שיש אספקת חשמל.
- בדקו את שקע החשמל.
- העבירו את המעבד למצב כבוי ולאחר מכן למהירות המבוקשת.
- כאשר הנכם משתמשים בבלנדר:
 - הבריגו היטב את קנקן הבלנדר.
 - חברו את מכסה הקנקן והבריגו אותו עד הסוף.

כאשר הנכם משתמשים בקערה/כלים:

- חברו את כיסוי המגן לציר ההנעה של הבלנדר.

הבלנדר אינו עובד או מפסיק במהלך העבודה, ציר ההנעה משמיע זמזום.

להבי הבלנדר סתומים על ידי אחד הרכיבים.

- כבו את המעבד ונתקו אותו מהחשמל.
- הוציאו את קנקן הבלנדר ושחררו את הסתימה.
- חברו את הבלנדר בחזרה.
- הפעילו את המעבד.

⚠ מידע חשוב

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

⚠ מידע חשוב

לפני ניקוי הקערה במדיח כלים, הוציאו את ציר ההנעה מתוך הקערה.

- סובבו את הקערה והבסיס כלפי מעלה.
- סובבו והסירו את ציר ההנעה מהסנפירים נגד כיוון השעון.
- משכו החוצה את ציר ההנעה.
- לאחר ייבוש החלקים, חברו מחדש את ציר ההנעה.
- נעלו את ציר ההנעה במקומו על ידי סיבובו בכיוון השעון.

ניקוי הבלנדר

איור E

⚠ סכנת פציעה מסכינים חדים!

אל תיגעו במכלול הסכינים בידיים חשופות. נקו בעזרת מברשת.

⚠ זהירות!

אל תשתמשו בחומרים מחוספסים.

אל תרחצו את מכלול הלהבים במדיח כלים. אל תשאירו את ערכת הלהבים במים.

מומלץ לנקות את הבלנדר מיד לאחר השימוש בו. פעולה זו תמנע מהלכלוך להתייבש ולתקוף את הפלסטיק (למשל, על ידי תמציות שמנים שבעשבים).

- נקו את קנקן הבלנדר (ללא ערכת הלהבים), את המכסה והמשפך במדיח כלים.

- נקו ערכת הלהבים בעזרת מברשת מתחת למים זורמים.

אל תשאירו את ערכת הלהבים במים.

עצה: שפכו מים עם מעט נוזל לשטיפת כלים לתוך הבלנדר כאשר הוא מחובר למעבד (כמחצית קנקן). הפעילו את המעבד למספר שניות במצב M. שפכו את המים ושטפו במים נקיים.

מידע אודות סילוק פסולת

חבילה סוכר וניל
150 ג' קמח
50 ג' קורנפלור
1 כפית אבקת אפייה

- ערבבו את הרכיבים בעזרת מקצף כפול (למעט הקמח והקורנפלור) במשך כ-4-6 דקות במהירות 4 עד שהם נעשים אווריריים.
- סובבו את המתג בסיבובי ל-1-2 והוסיפו בהדרגה את הקמח והקורנפלור המנופים במשך 1/2 עד 1 דקה.
- כמות מרבית: 3 X המתכון הבסיסי.

תערובת עוגה

מתכון בסיסי:

4 ביצים

250 ג' סוכר

חבילה סוכר וניל

250 גרם חמאה או מרגרינה (בחום החדר) 500 ג' קמח
חבילה אבקת אפייה
125 מ"ל חלב

- ערבבו את כל הרכיבים במשך כ- 1/2 דקה במהירות 1-2.
- לאחר מכן, ערבבו את הרכיבים בעזרת מקצף כפול במשך 3-4 (אם הנכם מעבדים כמות מרבית במשך 5-6 דקות) במהירות 4.
- כמות מרבית: 3 X המתכון הבסיסי.

בצק פריך

מתכון בסיסי

125 גרם חמאה (בחום החדר)

100-125 ג' סוכר

1 ביצה

1 קורט מלח

חבילה סוכר וניל

250 ג' קמח



מכשיר זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2000/96/CE אודות מכשירים אלקטרוניים וחשמליים משומשים (מכשירים אלקטרוניים וחשמליים מושבתים). פרטים נוספים תוכלו לקבל ברשות המקומית בה הנכם מתגוררים.

אחריות

תנאי האחריות למעבד זה הם בהתאם למפורט בתעודת האחריות. בכל פנייה לשרות במסגרת האחריות, הציגו את תעודת האחריות וכן את חשבונית הרכישה של המעבד.

מתכונים

קצפת

200-1500 גרם

- בעזרת מקצף כפול, טרפו את השמנת למשל 1/4 עד 4 דקות במהירות 3-4 (בהתאם לכמות ולמאפייני השמנת).



טריפת חלבונים

20-2 חלבונים

- בעזרת מקצף כפול, טרפו את החלבונים 2 עד 6 דקות במהירות 4.



תערובת של עוגת ספוג

מתכון בסיסי:

3-4 ביצים

3-4 כפות מים חמים

150 ג' סוכר



הערה:

- ערבבו את כל הרכיבים במשך כ-1/2 דקה במהירות 2-1.
- לאחר מכן התקדמו לבצק במשך 4-6 דקות במהירות 3.
- הניחו לבצק לתפוח עד שהוא מכפיל את נפחו ולושו שוב במשך כדקה במהירות 3.
- הניחו את הבצק בתבנית ארוכה משומנת והניחו לו לתפוח שוב ולאחר מכן אפו.

כמות מרבית: 2 X המתכון הבסיסי.

מיונית

2 ביצים

2 כפיות חרדל

250 מ"ל שמן

2 כפות מיץ לימון או חומץ

1 קורט מלח

1 קורט סוכר

- ערבבו את כל הרכיבים בבלנדר (למעט השמן) מספר שניות במהירות 1.
- לאחר מכן שפכו בהדרגה את השמן דרך המשפך וערבבו במהירות 3-4 עד שהמיונית נראית כתחליב.

ממרח דבש

50 גרם חמאה (מהמקרר)

250 גרם דבש (מהמקרר)

- חתכו את החמאה לחתיכות קטנות והכניסו לתוך קנקן הבלנדר.
- הוסיפו דבש וערבבו במשך 15 שניות במהירות 4.

אם הנכם מעבדים את הכמות המרבית, השתמשו בווי לשיה עם להב בצק.

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

• לאחר מכן, המשיכו לערבב במשך כדקה (אם הנכם מעבדים את הכמות המרבית

כ-3-4 דקות) במהירות 3-4.

כמות מרבית: 3 X המתכון הבסיסי.

בצק שמרים

מתכון בסיסי:

500 ג' קמח

1 ביצה

60-80 גרם שומן (בחום החדר)

60-80 ג' סוכר

200-250 מ"ל חלב פושר

25 ג' שמרים או חבילה של שמרים יבשים

קליפת חצי לימון

1 קורט מלח

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

• לאחר מכן עבדו בעזרת וו לשיה במשך 4-6 דקות במהירות 3.

כמות מרבית: 4 X המתכון הבסיסי.

לחם מחיטה מלאה או מעורבת

מתכון בסיסי:

325 ג' קמח חיטה מלאה

מטחינה טרייה

325 ג' קמח לבן סוג 405

100 ג' קמח שיפון סוג 630

75 ג' בצק תופח

1/2 כף קימל

1/2 כף תבלין לחם

1/2 כף מלח

1/2 1 חבילה שמרים יבשים

450-500 מ"ל מים חמים



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*