



BOSCH

מעבד מזון

דגמים:

MUM52110 / 54020 / 54230

54251 / 54420 / 54520 / 54620

54720 / 54920 / 56340



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.

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group. התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינה אסורה. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

תוכן עניינים

5.....	למען בטיחותכם
5.....	הוראות בטיחות כלליות.....
5.....	הוראות בטיחות למכשיר זה
5.....	מנגנוני בטיחות.....
6.....	תיאור כללי
6.....	יחידת בסיס
7.....	קערה עם אבזרים
7.....	מגרסה עם הזנה רציפה
7.....	דסקיות חיתוך
7.....	מצבי הפעלה.....
8.....	הפעלת המכשיר
8.....	הכנה
8.....	קערה וכלים
9.....	עבודה עם הקערה והכלים.....
9.....	הוספת מרכיבי מזון נוספים.....
9.....	לאחר השימוש במכשיר
9.....	מגרסה עם הזנה רציפה.....
10.....	דסקית פריסה הפיכה – דק/עבה
10.....	דסקית קיצוץ הפיכה – גס/עדין
10.....	דסקית גרור - בינוני-עדין
10.....	עבודה עם המגרסה עם ההזנה הרציפה
11.....	לאחר השימוש במכשיר
11.....	בלנדר
11.....	עבודה עם הבלנדר.....
12.....	לאחר השימוש בבלנדר.....

12.....	4.....	ניקוי ותחזוקה
12.....		ניקוי יחידת הבסיס
12.....		ניקוי המגרסה עם ההזנה הרציפה
12.....		ניקוי הבלנדר
12.....		אחסון
12.....		איתור תקלות
13.....		דוגמאות לשימושים
13.....		קצפת
13.....		חלבונים
13.....		תערובת ספוג
14.....		תערובת עוגה
14.....		בצק פריך
14.....		בצק שמרים
14.....		בצק פסטה
15.....		בצק לחם
15.....		מיונית
15.....		ממרח דבש
15.....		סילוק
16.....		אבזרים לרכישה בנפרד

אל תשאירו מכשיר פועל ללא השגחה.

אל תניחו לאנשים מוגבלים פיסית או נפשית, או חסרי ניסיון וידע, להפעיל את המעבד, אלא אם הודרכו מראש בשימוש במכשיר. ובהשגחה של מבוגר שאחראי לבטיחותם. לאחר שימוש במכשיר, לפני ניקיון, לפני עזיבת המטבח או במקרה של תקלה, נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל. אל תניחו את כבל החשמל סמוך לקצוות חדים או משטחים חמים. למניעת פציעה, החליפו כבל חשמל פגום בתחנת שרות מוסמכת בלבד. כל תיקון במכשיר חייב להיעשות בתחנת שרות מוסמכת בלבד.

הוראות בטיחות למכשיר זה

הרחיקו ידניים מחלקים מסתובבים.

מסיבות בטיחות, הפעילו את המכשיר רק כאשר צירי הנעה שאינם בשימוש מכוסים במכסה הציר (5, 8).

אל תכוונו את הזרוע המסתובבת כאשר המכשיר פועל. המתינו עד שהציר יהיה במצב של עצירה מוחלטת.

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

הפעילו את המכשיר 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 במתג הסיבובי בלבד.

מידע חשוב

אל תחליפו כלים או אבזרים, אלא כאשר ציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת – לאחר כיבוי המכשיר ציר ההנעה ממשיך להסתובב לזמן קצר.

ברכותינו עם רכישתכם מעבד מזון של בוש. בחרתם במכשיר ביתי חדשני, באיכות גבוהה.

תוכלו למצוא מידע נוסף אודות מוצרינו בדף האינטרנט שלנו.

השתמשו במכשיר לעיבוד כמויות רגילות של מזון לשימושים ביתיים או כמויות דומות עבור שימושים שאינם תעשייתיים. שימושים שאינם תעשייתיים כוללים למשל, שימוש במטבח של עובדים בחנויות, במשרדים, בחקלאות ועסקים מסחריים אחרים, כמו גם שימוש על ידי אורחים באכסניות, בתי מלון קטנים ומגורים דומים.

השתמשו במכשיר 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). מכשיר זה אינו מחייב תחזוקה כלשהי.

למען בטיחותכם

הוראות בטיחות כלליות

⚠ סכנת התחשמלות

חברו והפעילו את המכשיר בהתאם לנתונים החשמליים המפורטים על תווית הנתונים שלו בלבד. השתמשו במכשיר בתוך הבית בלבד.

אל תשתמשו במכשיר כאשר כבל החשמל שלו 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.

נעילת הפעלה

ראו טבלת "מצבי הפעלה" בהמשך החוברת.

ניתן להפעיל את המכשיר במצבים 1 ו-3 בלבד:

- לאחר הכנסת הקערה (11) וסיבובה עד שהיא ננעלת במקומה.
- לאחר חיבור המכסה של ציר ההנעה של הבלנדר (8).

נעילת הפעלה מחדש

במקרה של הפסקת חשמל, המכשיר נשאר במצב מופעל אך אינו מתחיל לפעול שוב עם חידוש אספקת החשמל. להפעלה מחדש של המכשיר, סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב 0/off ולאחר מכן הפעילו אותו מחדש.

הגנה מפני עומס יתר

במקרים המנוע כבה מעצמו בזמן פעולת המכשיר, משמע שהופעלה ההגנה מפני עומס יתר. הסיבה לכך יכולה להיות עיבוד בזמן של כמות גדולה מידי של מזון.

במקרה של הפעלת מנגנון בטיחות, ראו פרק "איתור תקלות".

הסבר אודות הסמלים על המכשיר או על אבזרים

הקפידו על ההוראות בחוברת זו.



אזהרה! להבים מסתובבים.



אזהרה! כלים מסתובבים! אל תכניסו אצבעות לתוך צינור ההזנה.



אנא עיינו בעמודי האיורים שבסוף החוברת. איור A

יחידת בסיס

1 לחצן שחרור

2 זרוע מסתובבת

פעולת "הרמה קלה של הזרוע" להקלת הרמת הזרוע (ראו "מצבי עבודה" בהמשך החוברת).

3 מתג סיבובי

כאשר מכבים את המכשיר (מצב 0/off), המכשיר עוצר באופן אוטומי במצב המיטבי להחלפת כלים.

MUM52...

0/off = עצירה

M = מתג פעימות במהירות מרבית, מתג אחיזה עבור קביעת משך הערבול הדרוש. מצבים 1-4, מהירויות הפעלה:

1 = מהירות נמוכה - איטית

4 = מהירות גבוהה - מהירה.

MUM54.../ 56...

0/off = עצירה

M = מתג פעימות במהירות מרבית, מתג אחיזה עבור משך הערבול הדרוש. מצבים 1-7, מהירויות הפעלה:

1 = מהירות נמוכה - איטית

7 = מהירות גבוהה - מהירה.

4 תצוגת הפעלה/כיבוי

(MUM54.../56...)

דולקת כאשר המכשיר פועל (מפסק הבורר הסיבובי במצב M או 1-7).

מהבהבת כאשר המכשיר מופעל לא נכון, נתיך נשרף או קיים פגם במכשיר. (ראו "איתור תקלות" בהמשך החוברת).

(ניתן לרכישה בנפרד*)

22 קנקן

23 מכסה

24 משפך

* במקרים בהם אבזר אינו כלול באריזת המכשיר, ניתן לרכוש אותו בחנויות מתמחות או בתחנות השרות.

מצבי הפעלה

איור

⚠ שימו לב!

לפני הפעלת המכשיר, חברו את הכלי או האבזר לציר ההנעה הנכון ובמצב הנכון והניחו במצב ההפעלה בהתאם לטבלה שלהלן. וודאו שהזרוע המסתובבת נתפסת בכל אחד ממצבי ההפעלה.

הערה

הזרוע המסתובבת מצוידת בפעולה של "הרמה קלה" המסייעת להרים אותה.

בחירת מצב ההפעלה:

- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת. תמכו בתנועת הזרוע בידכם.
- הזיזו את הזרוע המסתובבת עד שהיא נתפסת במצב המבוקש.

MUM54... MUM56...	MUM52...		הנעה	מצב
7-1 7-1 3-1	4-1 4-1 2-1		7 	1
-	-	*	7 	2

להסרת מכסה הציר, לחצו על חלקו האחורי והסירו אותו.

- כלי לגריסה עם הזנה רציפה ו-
 - מסחטת הדרים (ניתנת לרכישה בנפרד*)
- כאשר ציר ההנעה אינו בשימוש, חברו את מכסה ציר ההנעה.

7 ציר הנעה לכלים (מבחש, מקצף, וו לישה) ומטחנת בשר (ניתן לרכישה בנפרד*)

9 ציר הנעת הבלנדר (ניתן לרכישה בנפרד*)

כאשר ציר ההנעה אינו בשימוש, חברו את מכסה ציר ההנעה של הבלנדר.

דגמים: MUM52.../54...: אחסנו את כבל החשמל במקום האחסון שלו
דגם MUM56...: מגגון גלילה אוטומטי.

קערה עם אבזרים

לאחסון כלים ודיסקיות חיתוך.

מגרסה עם הזנה רציפה

21 גוף עם פתח יציאה (ניתן לרכישה בנפרד*)

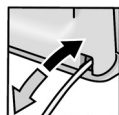
- הציבו את המכשיר על משטח נקי וחלק.
- משכו החוצה את כבל החשמל (איור D)



MUM52.../54

אחסון כבל החשמל: משכו החוצה את כבל החשמל ממקום אחסונו לאורך הדרוש.

MUM56...



מנגנון גלילה אוטומטי: משכו במשיכה אחת את כבל החשמל לאורך הנדרש (מקסימום 100 ס"מ) ושחררו באיטיות; הכבל ינעל.

הפחתת אורך כבל החשמל: משכו בעדינות את כבל החשמל ואפשרו לו להיגלגל עד האורך הנדרש. לאחר מכן משכו שוב בעדינות את הכבל, ושחררו אותו באיטיות; הכבל ינעל.

אזהרה!

אל תפתלו את כבל החשמל כאשר הנכם מכניסים אותו ידנית למקום אחסונו.

קערה וכלים

⚠ סכנת פציעה מכלים מסתובבים.

כאשר המעבד פועל, הרחיקו אצבעות מקערת הערבול. לפני הפעלת המכשיר, חברו את המכסה (12).

אל תחליפו כלים, אלא לאחר שציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת – לאחר כיבוי המכשיר יחידת ההנעה ממשיכה להסתובב לזמן קצר ועוצרת במצב של החלפת כלים. אל תסירו את הזרוע המסתובבת לפני שהכלי נמצא במצב של עצירה מוחלטת.

מסיבות בטיחות, הפעילו את המכשיר רק כאשר צירי ההנעה שאינם בשימוש מכוסים במגן הציר (5, 8).

⚠ שימו לב!

השתמשו בקערה עם מכשיר זה בלבד.

מבחש (13)

לבחישת בצק, למשל תערובת עוגה.



7-3	4-2		6		3
7-3	4-2				
7-5	4-3		9		4
7-5	4-3		7		

* הכניסו/הסירו מקצף, מבחש או וו לישנה. הוסיפו כמויות גדולות של מרכיבי מזון.

הפעלת המכשיר

⚠ סכנת פציעה!

אל תחברו את המכשיר לחשמל עד להשלמת כל ההכנות לעבודה עם המכשיר.

⚠ שימו לב!

אל תפעילו את המכשיר ללא אבזר או כלי במצב ההפעלה. אל תפעילו את המכשיר כאשר הוא ריק. אל תחשפו את המכשיר או את אבזריו למקור חום. החלקים אינם בטוחים לשימוש במיקרוגל.

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

i מידע חשוב

בחוברת זו הערכים המומלצים עבור מהירות ההפעלה מתייחסים למכשיר עם מתג סיבובי עם 7 מצבים. עבור מתג סיבובי עם 4 מצבים, תמצאו את הערכים בסוגריים לאחר הערכים המתייחסים למתג סיבובי עם 7 מצבים. חוברת זו מכילה מדבקה עם ערכים של מהירות ההפעלה עבור המכשיר כאשר משתמשים בכלים או באבזרים. מומלץ להדביק מדבקה זו למכשיר (איור G).

- הסירו את המכסה.
- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 2.
- הוסיפו מרכיבי מזון.



מקצף (14)
לטריפת חלבונים, קרם ובצק קל, למשל תערובת ספוג.



וו לישה (15)
ללישת בצק כבד וערבוב פנימה של ממרכיבי מזון שאין לחתוך אותם (למשל, צימוקים ושבבי שוקולד).

לאחר השימוש במכשיר

- כבו את המכשיר באמצעות המפסק הבורר הסיבובי.
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- הסירו את המכסה.



- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 2.
- הוציאו את הכלי מציר ההנעה.
- הוציאו את הקערה.
- נקו את כל החלקים, ראו "ניקוי ותחזוקה".

מגרסה עם הזנה רציפה

⚠ סכנת פציעה!

אל תחזיקו בלהבים החדים של דסקיות החיתוך. החזיקו בדסקיות החיתוך בהיקפן בלבד. לפני הרכבה או הסרה של המגרסה עם ההזנה רציפה, המתונו עד שציר ההנעה מגיע למצב של עצירה מוחלטת ואז נתקו את המכשיר מהחשמל. אל תכניסו יד או אצבע לתוך צינור הזינה.

אזהרה!

לפני השימוש בה, הרכיבו לחלוטין את המגרסה עם ההזנה הרציפה. לעולם אל תרכיבו את המגרסה עם ההזנה הרציפה על יחידת הבסיס. הפעילו את המגרסה עם ההזנה הרציפה במצב ההפעלה המצוין בלבד.

עבודה עם הקערה והכלים איור E



- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 2.
- הכניסו את הקערה:
- הטו את הקערה קדימה ואז הניחו אותה.
- סובבו את הקערה נגד כיוון השעון עד שהיא ננעלת במקומה.
- בהתאם למשימת העיבוד, הכניסו את המבחש, המקצף או וו הלישה עד שהוא ננעל במקומו.

הערה:

כאשר הנכם משתמשים בוו הלישה, סובבו את מסיט הבצק עד שוו הלישה יכול להינעל במקומו (איור E-4b).

- הכניסו לתוך הקערה את המרכיבי מזון המיועדים לעיבוד.
- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 1.
- חברו את המכסה.
- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי להגדרה המבוקשת.

אנו ממליצים:

- מבחש:

בחשו תחילה במצב 1 (1) ולאחר מכן בחרו במצב 7 (4).

- מקצף:

מצב 7 (4), ערבול פנימה במצב 1 (1).

- וו לישה:

בחשו פנימה במצב 1 (1), לוושו במצב 3 (2).

הוספת מרכיבי מזון נוספים

- כבו את המכשיר באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- הוסיפו מרכיבי מזון דרך צינור ההזנה שבמכסה.



דסקית גרור - בינוני-עדין¹⁰

לגרור תפוחי אדמה גולמיים, גבינה קשה (למשל פרמזן), שוקולד מקורר ואגוזים. עבדו במצב 7 (4).

אזהרה!

דסקית הגרור אינה מתאימה לגרור גבינה רכה ופרוסות גבינה.

איור

הגנה מפני עומס יתר

כדי למנוע נזק חמור למכשיר במקרה שהמגרסה עם ההזנה הרציפה מועמסת יתר על המידה, בציר ההנעה שלה קיים חריץ (נקודת שבירה קבועה מראש). במקרה של עומס יתר, ציר ההנעה נשבר בנקודה זו.

ניתן לרכוש מחזיק דיסקית חדש עם ציר הנעה בתחנות השרות.

עבודה עם המגרסה עם ההזנה הרציפה

איור



- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 2.
- הכניסו את הקערה:
- הטו את הקערה קדימה ואז הניחו אותה.
- סובבו את הקערה נגד כיוון השעון עד שהיא ננעלת במקומה.



- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 3.
- הסירו את המכסה מציר ההנעה של המגרסה עם ההזנה הרציפה (איור G-5a).
- החזיקו בצד התחתון של מחזיק הדסקית והבטיחו ששני הקצוות פונים כלפי מעלה.
- הניחו בזהירות את דסקית הפריסה או הקיצוץ המבוקשת על קצות מחזיק הדסקית (איור G-6a). במקרה של דסקיות הפיכות, וודאו שהצד המבוקש פונה כלפי מעלה.
- החזיקו בחלקו העליון של מחזיק הדסקית והכניסו לתוך ציר ההנעה (איור G-6b).
- חברו את המכסה (שימו לב לסימן) וסובבו אותה עד הסוף בכיוון השעון.

דסקית פריסה הפיכה – דק/עבה



לפריסה של ירקות ופירות. עבדו במצב 5 (3). ציון על דסקית הפריסה ההפיכה:

"1" בצד של הפריסה העבה.

"3" בצד של הפריסה הדקה.

אזהרה!

דסקית הפריסה ההפיכה אינה מתאימה לפריסה של גבינה קשה, לחם, לחמניות או שוקולד. פרסו תפוחי אדמה מבושלים רק כאשר הם קרים.

דסקית קיצוץ הפיכה – גס/עדין



לקיצוץ ירקות, פירות, גבינה, למעט גבינה קשה (למשל פרמזן). עיבוד במצב 3 (2) או 4 (3).

ציון על דסקית הקיצוץ ההפיכה:

"2" עבור צד הקיצוץ הגס.

"4" עבור צד הקיצוץ העדין.

אזהרה!

דסקית הקיצוץ ההפיכה אינה מתאימה לקיצוץ אגוזים. קצצו גבינה רכה עם הצד הגס בלבד. במצב 7 (4).

הבלנדר רק כאשר הוא מורכב ואשר המכסה מחובר אליו.

⚠ סכנת כוויה!

בזמן עיבוד של נוזלים חמים, דרך המשפך שבמכסה נפלטים אדים חמים. הוסיפו לא יותר מ-0.5 ליטר של נוזל חם או מעלה קצף.

⚠ אזהרה!

הבלנדר עלול להינזק. אל תעבדו מרכיבי מזון מהקפאה עמוקה, (למעט קוביות קרח). אל תפעילו את הבלנדר כאשר הקנקן ריק.

עבודה עם הבלנדר איור 8



- לחצו על לחצן השחרור והזיזו את הזרוע המסתובבת למצב 4.
- הסירו את הכיסוי של ציר ההנעה של הבלנדר.
- חברו את קנקן הבלנדר (הסימן שעל הידית מול הסימן שעל יחידת הבסיס) וסובבו עד הסוף נגד כיוון השעון.
- הוסיפו מרכיבי מזון.
- הקיבולת המרבית של נוזלים = 1.25 ליטר (נוזלים עם קצף או חמים לא יותר מ-0.5 ליטר).
- קיבולת ערבול של מוצקים = 100-50 גרם.
- חברו את המכסה וסובבו אותו עד הסוף נגד כיוון השעון לתוך ידית הבלנדר.
- המכסה חייב להיות נעול במקומו.
- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב המבוקש.

הוספת מרכיבי מזון נוספים (איור 8-א)

- כבו את המעבד באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- הסירו את המכסה והוסיפו מרכיבי מזון.
- או
- הסירו את המשפך ובהדרגה הוסיפו מרכיבי מזון מוצקים דרך פתח הזינה.
- או
- שפכו נוזלים דרך המשפך.

• הניחו את המגרסה עם הזנה רציפה על ציר ההנעה וסובבו עד הסוף בכיוון השעון (איור 8-ב).

- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב המומלץ.
- הכניסו לתור צינור ההזנה מזון שברצונכם לעבד ודחפו אותו כלפי מטה בעזרת הדוחפן.

אזהרה!

מנעו הצטברות של מרכיבי מזון חתוכים בפתח היציאה.

עצה: כדי להבטיח תוצאות חיתוך אחידות, עבדו מרכיבי מזון דקים בצורות.

הערה: במקרים בהם המזון המעובד נדבק במגרסה עם ההזנה הרציפה, כבו את המכשיר, נתקו אותו מהחשמל, המתינו עד שציר ההנעה נמצא במצב של עצירה מוחלטת, הסירו את המכסה מהמגרסה עם ההזנה הרציפה ורוקנו את צינור ההזנה.

לאחר השימוש במכשיר

- כבו את המעבד באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- סובבו את המגרסה עם ההזנה הרציפה נגד כיוון השעון והסירו אותה.
- סובבו את המכסה נגד כיוון השעון והסירו אותו.
- הסירו את מחזיק הדסקית יחד עם הדסקית. למטרה זו, דחפו אצבע מלמטה נגד ציר ההנעה (איור 8-ג).
- נקו את החלקים.

בלנדר

⚠ **סכנת פציעה מסכנים חדים / מציר הנעה מסתובב!**

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

- כבו את המעבד באמצעות מפסק הבורר הסיבובי.
- סובבו את קנקן הבלנדר בכיוון השעון והסירו אותו.

עצה: מומלץ לנקות את הבלנדר מיד לאחר השימוש בו.

ניקוי ותחזוקה

⚠ שימו לב!

אל תשתמשו בחומרי ניקוי מחוספסים. משטחים עלולים להיפגע.

ניקוי יחידת הבסיס

⚠ סכנת התחשמלות!

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

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

ניקוי הקערה והכלים

ניתן להדיח את הקערה והכלים במדיח כלים. אל תרחצו חלקי פלסטיק במדיח כלים, משום שהם עלולים להתעוות באופן בלתי הפיך במהלך ההדחה.

ניקוי המגרסה עם ההזנה הרציפה

ניתן להדיח את כל חלקי המגרסה במדיח כלים.

עצה: להסרת השכבה האדומה לאחר עיבוד, של גזר למשל, שפכו מעט שמן בישול על מטלית והסירו על ידי שפשוף את השכבה האדומה מהמגרסה עם ההזנה הרציפה. לאחר מכן שטפו את המגרסה עם ההזנה הרציפה.

⚠ סכנת פציעה מלהבים חדים!

אל תגעו בלהבי הבלנדר בידיים חשופות.

קנקן הבלנדר, המכסה והמשפך ניתנים לרחיצה במדיח כלים.

עצה: לאחר עיבוד נוזלים, לעתים די לנקות את הבלנדר מבלי להסירו מהמכשיר. שפכו מעט מים ונוזל לשטיפת כלים לתוך הקנקן המחובר למכשיר. הפעילו את המעבד למספר שניות במצב **M**. שפכו את המים ושטפו את הבלנדר במים נקיים.

מידע חשוב

במידת הצורך, נקו את תיק האבזרים. הקפידו על הוראות התחזוקה שבתוך התיק.

אחסון

⚠ סכנת פציעה!

כאשר אינכם משתמשים במכשיר, נתקו אותו מהחשמל.

איור 1

- אחסנו את הכלים ואת דסקיות החיתוך בתוך תיק האבזרים.
- שמרו את תיק האבזרים בתוך הקערה.
- לאחסון באריזה המקורית, ראו איור 1.

איתור תקלות

⚠ סכנת פציעה!

לפני הטיפול בתקלה, נתקו את המכשיר מהחשמל.

מידע חשוב עבור דגמי MUM54.../56...
תצוגת ההדלקה/כיבוי מהבהבת כאשר המכשיר מופעל לא נכון, כאשר "נשרף" נתיך או כאשר המכשיר פגום.

- וודאו שהזרוע המסתובבת נתפסת בכל אחד ממצבי ההפעלה.
- נסו תחילה לפתור את הבעיה בעזרת המידע הבא:

הבעיה

המכשיר אינו פועל.

פעולה מתקנת

- וודאו שיש אספקת חשמל.
- בדקו את שקע החשמל.
- בדקו את הזרוע המסתובבת. מצב נכון? תפוס?
- הבריגו היטב את קנקן הבלנדר או את הקערה.
- חברו את מכסה הקנקן והבריגו אותו עד הסוף.
- הרכיבו את המכסה על צירי הנעה שאינם בשימוש.
- נעילת הבטיחות מופעלת. העבירו את המכשיר למצב o/off ולאחר מכן למצב המבוקש.

הבעיה

המכשיר כבה בזמן השימוש. הופעלה ההגנה מפני עומס יתר. עבדתם כמות גדולה מידי של מזון בו-זמנית.

פעולה מתקנת

- כבו את המכשיר.
- הקטינו את הכמות המעובדת.
- אל תחרגו מעבר לכמות העיבוד המרבית המותרת (ראו "דוגמאות לשימושים").

הבעיה

כאשר ציר ההנעה פועל, מתג השחרור נלחץ בשוגג. הזרועה המסתובבת התרוממה. ציר ההנעה כבה, אך אינו עוצר במצב של החלפת הכלים.

פעולה מתקנת

- סובבו את מפסק הבורר הסיבובי למצב o/off.
- העבירו את הזרוע המסתובבת למצב 1.

- הפעילו את המכשיר (מצב 1).
- כבו את המכשיר מחדש.
- הכלי עוצר במצב החלפת הכלים.

הבעיה

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

פעולה מתקנת

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

מידע חשוב

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

דוגמאות לשימושים

קצפת

100-600 ג'



- הקציפו שמנת בעזרת המקצף במשך 1.5 - 4 דקות במצב 7 (4) בהתאם לכמות ולמאפייני השמנת.

חלבונים

1-8 חלבונים



- טרפו את החלבונים בעזרת המקצף במשך 4-6 דקות במצב 7 (4).

תערובת ספוג

מתכון בסיסי

2 ביצים



2-3 כפות מים חמים

100 ג' סוכר

1 חבילת סוכר וניל

70 ג' קמח תירס (קורנפלור)

אבקת אפייה במידת הצורך

אבקת אפייה במידת הצורך

- ערבבו את כל המרכיבי מזון בעזרת המבחש במשך כ-1/2 דקה במצב 1 (1) ולאחר מכן כ-3-2 דקות במצב 6 (3).

מ-500 ג' קמח:

- ערבבו את כל המרכיבי מזון בעזרת וו הלישה במשך כ-1/2 דקה במצב 1 (1), ולאחר מכן כ-3-4 דקות במצב 3 (2).

כמות מרבית: 2 x המתכון 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

קליפת 1/2 לימון

1 קורט מלח

- ערבבו את כל המרכיבי מזון בעזרת וו הלישה במשך כ-1/2 דקה במצב 1 (1) ולאחר מכן כ-3-6 דקות במצב 3 (2).

כמות מרבית: 1.5 X המתכון הבסיסי.

בצק פסטה**מתכון בסיסי**

300 ג' קמח

3 ביצים

1-2 כפות (10-20 מ"ל) מים קרים לפי הצורך

- עבדו את כל המרכיבי מזון במשך כ-3-5 במצב 3 (2) עד שנוצר הבצק.

כמות מרבית: 1.5 X המתכון הבסיסי.

- טרפו את המרכיבי מזון (למעט הקמח והקורנפלור) בעזרת מקצף למשך 4-6 דקות במצב 7 (4) עד להיווצרות קצף.

- סובבו את מפסק הבורר למצב 1 (1) וקפלו פנימה את הקמח וקמח התירס המנופים במשך כ-1/2 דקה עד דקה.

כמות מרבית: 2 x המתכון הבסיסי.

תערובת עוגה**מתכון בסיסי**

4-3 ביצים

200-250 ג' סוכר

1 קורט מלח

1 חבילת סוכר וניל או קליפה של 1/2 לימון

250-200 ג' חמאה או מרגרינה (בחום החדר)

500 ג' קמח

1 חבילת אבקת אפייה

125 מ"ל חלב

- ערבבו את כל המרכיבי מזון בעזרת המבחש במשך כ-1/2 דקה במצב 1 (1) ולאחר מכן כ-3-4 דקות במצב 7 (4).

כמות מרבית: 1.5 X המתכון הבסיסי.

בצק פריך**מתכון בסיסי**

125 ג' חמאה (בחום החדר)

100-125 ג' סוכר

1 ביצה

1 קורט מלח

מעט קליפת לימון או סוכר וניל



בצק לחם

מתכון בסיסי

750 ג' קמח

2 חבילות שמרים יבשים

2 כפיות מלח

450-500 מ"ל מים חמים

- עבדו את כל המרכיבי מזון בעזרת וו הלישה במשך כ-1/2 דקה במצב 1 (1) ולאחר מכן כ-4-5 דקות במצב 3 (2).

מיונית

2 ביצים

2 כפיות חרדל

1/4 ליטר שמן

2 כפות מיץ לימון או חומץ

1 קורט מלח

1 קורט סוכר

כל המרכיבי מזון צריכים להיות באותה דרגת חום.



- ערבלו את כל המרכיבי מזון (למעט השמן) בבלנדר למשך מספר שניות במצב 3 (2) או 4 (3).
- העבירו את הבלנדר למצב 7 (4), שפכו את השמן לאט דרך המשפך וערבבו עד שהמיונית נראית כתחליב.

אכלו את המיונית מיד, אל תאחסנו אותה.

ממרח דבש

30 ג' חמאה (מהמקרר, 7°C)

190 ג' דבש (מהמקרר, 7°C)

חתכו את החמאה לחתיכות קטנות והכניסו לתוך קנקן הבלנדר.

- הוסיפו דבש וערבלו במשך 15 שניות במצב 7 (4).

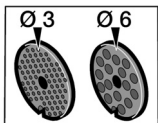
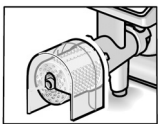
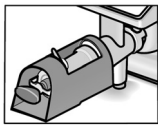
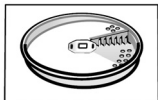
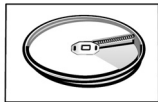
סילוק

מכשיר זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה EG/2002/96 אודות מכשירים חשמליים מושבתיים. ההנחיה קובעת דרך יעילה לסילוק וניצול של מכשירי חשמל מושבתיים באיחוד האירופי.

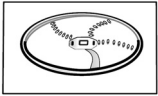
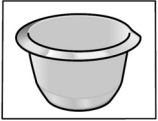
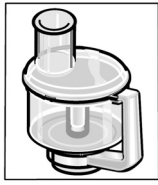


פרטים אודות סילוק מכשירים ישנים תוכלו לקבל ברשות המקומית בה הנכם מתגוררים.

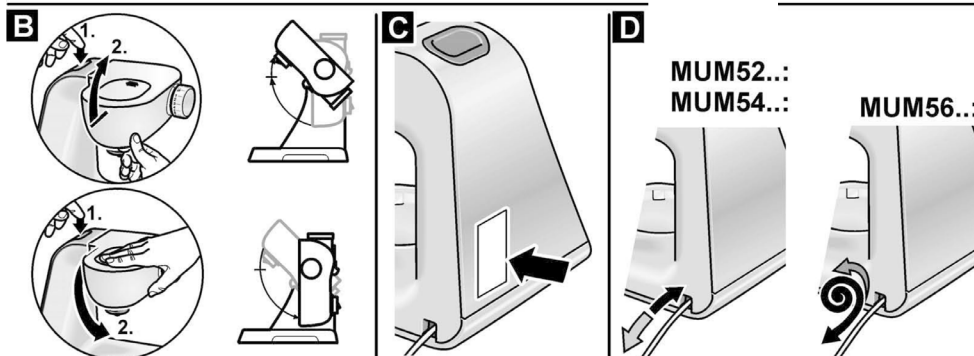
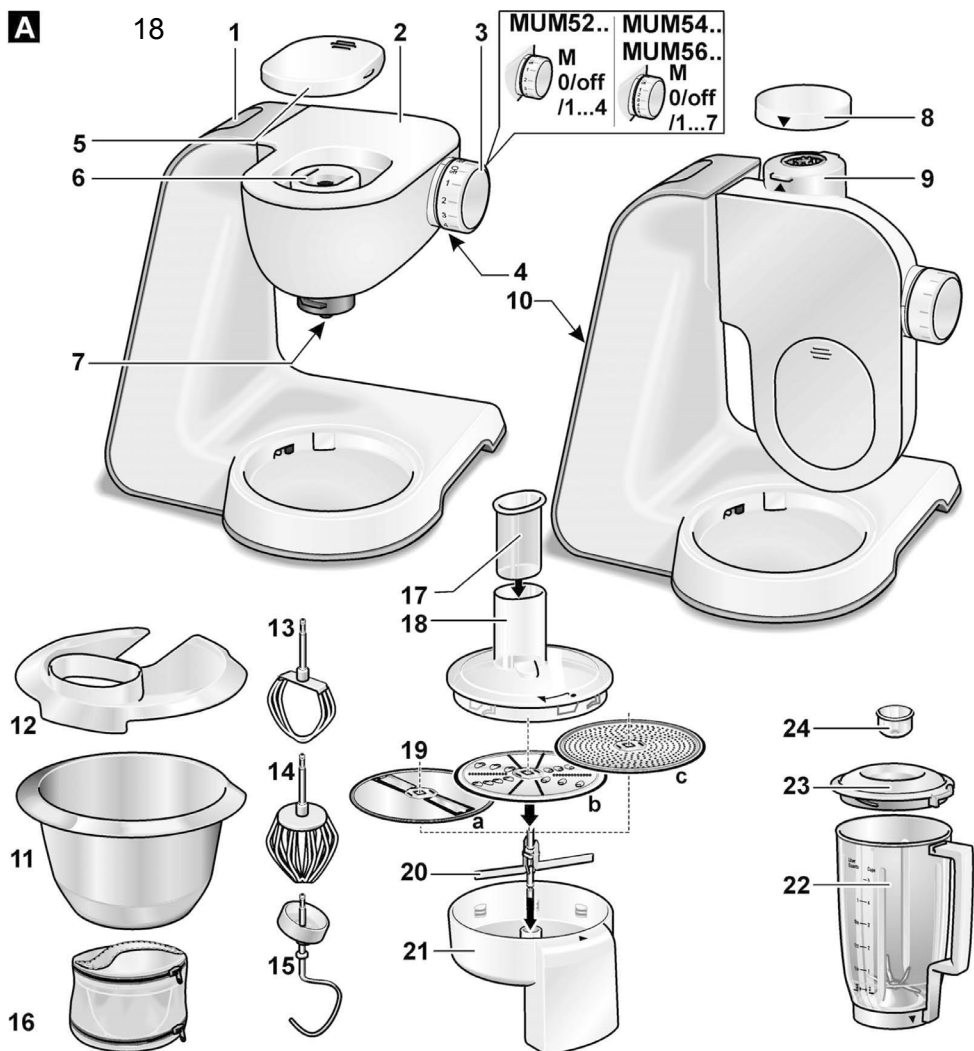
אבזרים לרכישה בנפרד

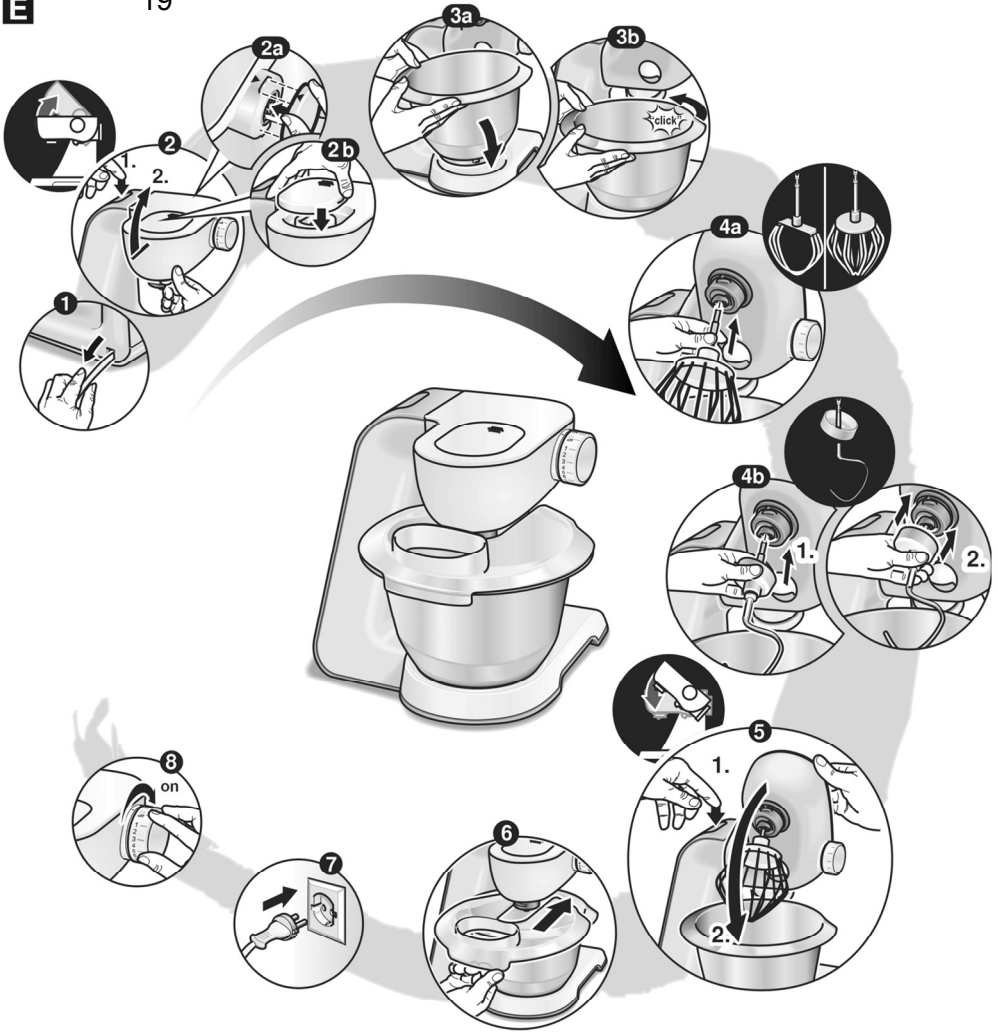
לסחיטת תפוזים, לימונים ואשכוליות.	MUZ5ZP1 מסחנת הדרים	
לטחינת בשר. אזהרה: לעולם אל תטבלו את גוף מסחנת הבשר בנוזל או תחזיקו אותו מתחת למים זורמים, ואל תשטפו אותו במדיח כלים.	MUZ5FW1 מסחנת בשר *	
עבור מסחנת הבשר MUZ5FW1. הדסקית העדינה עבור פשטידות וממרחים, הדסקית הגסה עבור נקניקיות.	MUZ45LS1 ערכה של דסקיות מחוררות לגרור עדין (3 מ"מ) וגס (6 מ"מ) *	
עבור מסחנת הבשר MUZ5FW1. עם דפוס מתכת ל-4 תבניות של עוגיות.	MUZ45SV1 מתאם להכנת עוגיות וינאיות *	
עבור מסחנת הבשר MUZ5FW1. לגרור אגוזים, שקדים, שוקולד ולחמניות יבשות.	MUZ45RV1 מתאם גרור *	
עבור מסחנת הבשר MUZ5FW1. לסחיטת פירות רכים, למעט פטל, עגבניות וורד בר, לציפה (בשר הפרי). גלעון והוצאה אוטומטית של הגבעול, למשל בדומדמניות.	MUZ45FV1 מתאם להכנת מיץ	
עבור המגרסה עם ההזנה הרציפה MUZ5DS1. לפריסת תפוחי אדמה גולמיים עבור צ'יפס.	MUZ45PS1 דסקית גריסה	
עבור המגרסה עם ההזנה הרציפה MUZ5DS1. פורס פירות וירקות לפסים עדינים עבור מנות של ירקות מוקפצים.	MUZ45AG1 דסקית עבור ירקות מוקפצים	

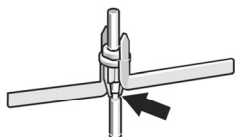
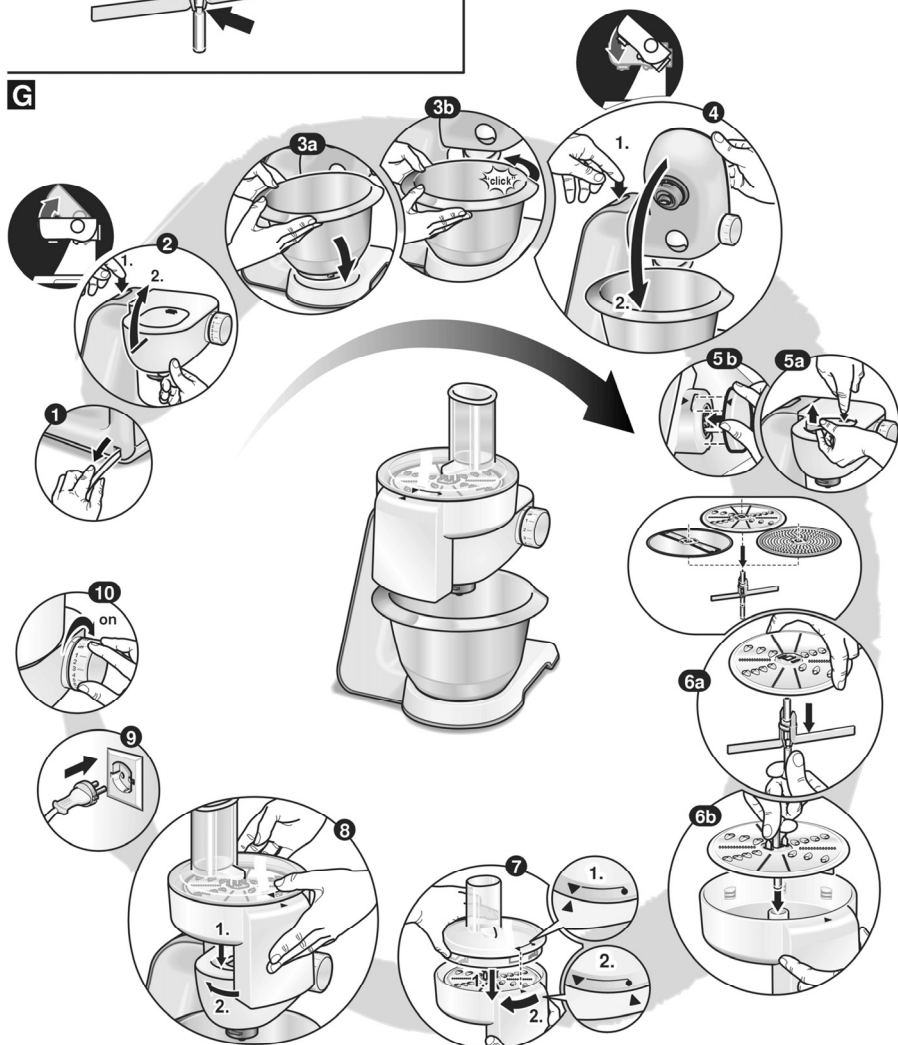
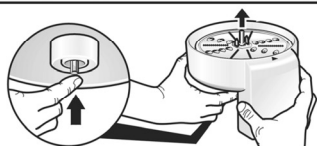
* ייבשו מייד את חלקי המתכת ומרחו אותם במעט שמן מאכל כדי להגן עליהם מפני חלודה.

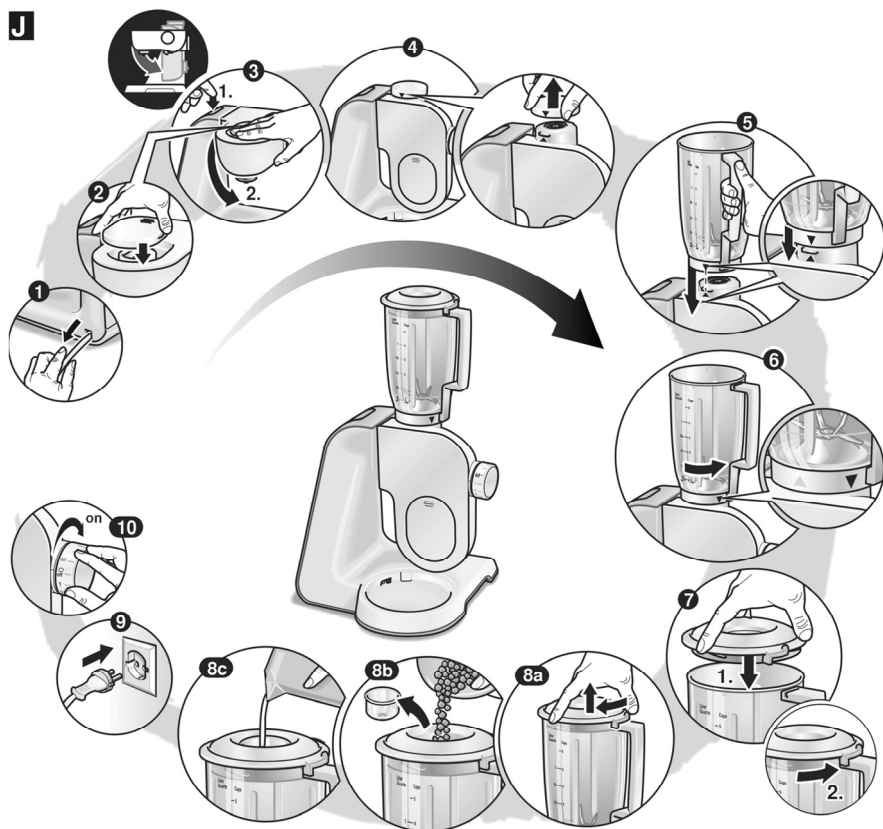
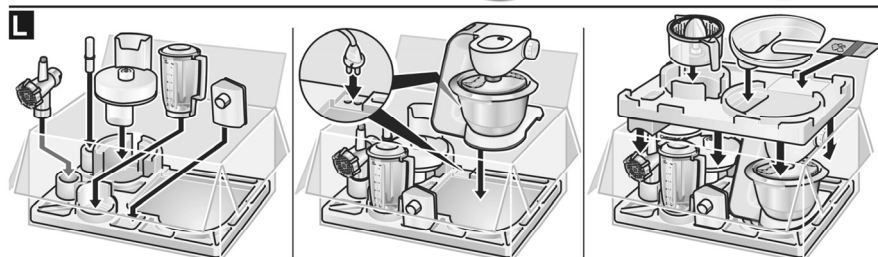
MUZ5DS1 עבור המגרסה עם ההזנה הרציפה לגרור תפוחי אדמה גולמיים, למשל עבור חביתיות תפוחי אדמה או כופתאות.	MUZ45RS1 דסקית גרור ג	
MUZ5DS1 עבור המגרסה עם ההזנה הרציפה לגרור תפוחי אדמה גולמיים עבור פשטידה וכיסונים מתפוחי אדמה, לחיתוך פירות וירקות לפרוסות עבות.	MUZ45KP1 דסקית להכנת כיסוני תפוחי אדמה	
ניתן לעבד בקערה עד 750 ג' של קמח ועוד מרכיבי מזון.	MUZ5ER2 קערת בחישה מפלדת אל-חלד	
לערבול משקאות, להכנת מחית מפירות וירקות, להכנת מיונית, לחיתוך פירות, אגוזים, לכתישת קוביות קרח.	MUZ5MX1 מתאם פלסטיק בלנדר	
לחיתוך עשבים, ירקות, תפוחי עץ, לכתישת גזר, צנון וגבינה, לגרור אגוזים ושוקולד מקורר.	MUZ5MM1 בלנדר רב- שימושי	

במקרים בהם אבזר כלשהו אינו כלול באריזת המכשיר, ניתן לרכוש אותו בחנויות מתמחות או בתחנות השרות.





F**G****H**

J**K****L**

	 M/1...4	 M/1...7					
MUM 52110	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52120	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 52131	✓		✓		✓	✓	✓
MUM 54230		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54240		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54251		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 56340		✓		✓	✓	✓	✓
MUM 54020		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54720		✓	✓		✓	✓	✓
MUM 54920		✓	✓		✓	✓	✓

								
MUM 52110								
MUM 52120	✓							
MUM 52131	✓		✓					
MUM 54230	✓	✓						
MUM 54240	✓	✓	✓					
MUM 54251	✓	✓	✓					
MUM 56340	✓	✓	✓					
MUM 54020	✓							
MUM 54720	✓							
MUM 54920	✓							

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':	אלקטרופיקס, רח' לשם, אזור תעשייה דרומי, 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	
057-7771553	טל'	מאור הגליל, דיר אל אסד	
09-8337733	טל':	בר מנחם נחום, רמז 15, נתניה	מרכז
03-5477745	טל':	מעבדת השרון, אוסישקין 31, רמת השרון	
09-9582149	טל':	"מכנומיקס", סוקולוב 99, הרצליה	
03-7511145	טל':	אלקטרו ברק, ז'בוטינסקי 86, 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, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	
03-9225123	טל':	המאיר, פרנקפורטר 2, פתח תקווה	
08-9465678	טל'	חשמל אדיר, עמק האלה 80, מודיעין	
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
02-5812793	טל'	חשמל הבית, עזרא 2, 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*