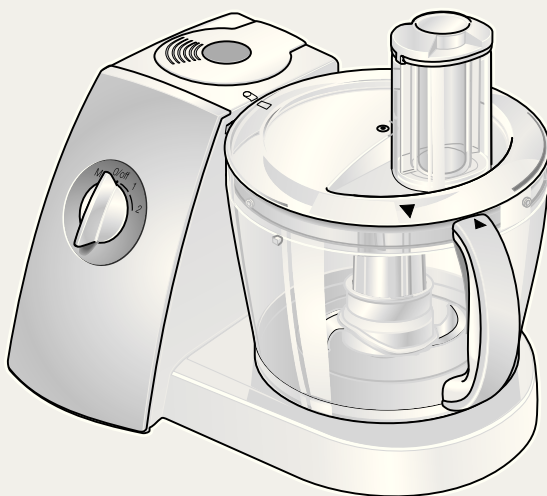


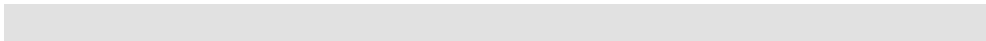


MCM5527IL



BOSCH

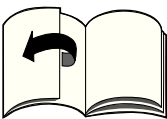
he הוראות שימוש והפעלה
ar تعليمات الاستخدام
ru Инструкция по эксплуатации
en Operating instructions



he	עברית	14
ar	عربي	26
ru	Русский	27
en	English	44



.....





מחית תפוחי-אדמה

800 גרם תפוחי-אדמה

מלח, פלפל לבן

אגוז מוסקט מגורר

30 גרם חמאה

כ- 200 מיליליטר חלב חם

- קלפו את תפוחי-האדמה, שיטפו היטב וחיתכו לקוביות.
- בשלו את ריבועי תפוחי-האדמה במים מומלחים ורתוחים.
- תבלו בפלפל ובאגוז המוסקט ובשלו במשך 20 עד 30 דקות נוספות על אש קטנה.
- סננו את המים מתפוחי האדמה ומעכו אותם כשהם חמים עדיין בעזרת התקן המחית ובדרגת עבודה 2.
- הוסיפו למחית את החמאה והחלב וערבבו את התערובת בעזרת וו-הלישה.
- הוסיפו למחית המוכנה מלח ופלפל לפי הטעם והגישו מיד.

מנות אחרונות

מקפא תותי-שדה

(לשניים עד ארבעה סועדים)

250 גרם תותי-שדה מוקפאים

100 גרם אבקת סוכר

150 מיליליטר שמנת מתוקה

- ערבבו את המרכיבים בדרגת עבודה 2 עד לקבלת מקפא קרמי נימוח.
- רעיון: על בסיס מתכון זה ניתן להכין גם מקפאי פירות אחרים, כגון מקפא אוכמניות, פטל ופירות-יער אחרים.





מרק «אוקרושקה»

(לארבעה עד שישה סועדים)

2 ליטר משקה תמך (קוואס)

300 גרם נקניק מבושל או בשר חזה-עוף

3–4 תפוחי-אדמה מבושלים ומקוררים

3–4 ביצים קשות

צרור צנוניות (10–8 יחידות)

3 מלפפונים לסלט

½ צרור כרישה (50 גרם בערך)

פטרזיליה ושמיר

3 כפות שמנת צמחית

חרדל, סוכר

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 1 את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 2 את המלפפונים, הצנוניות, וכן הנקניק או בשר חזה-העוף.
- ערבבו היטב את השמנת הצמחית, הכרישה הקצוצה והביצים עם החרדל והסוכר ודללו במשקה התמך.
- הוסיפו לתערובת את המרכיבים שנקצצו לקוביות, הפטרזיליה הקצוצה והשמיר.
- הוסיפו מלח ופלפל לפי הטעם.



רוטב עגבניות

(לשני סועדים)

500 גרם עגבניות רכות

1 בצל

30 גרם שמן

2 כפות רסק עגבניות

2 כפות קמח

מלח

פלפל לבן

1 כף סוכר

1 כף חומץ

150–100 מיליליטר מים

- שיטפו את העגבניות, חיתכו אותן לרבעים ומעכו היטב.
- קלפו את הבצל וקצצו אותו דק.
- השחימו את הבצל הקצוץ בשמן, הוסיפו את העגבניות המעוכות וטגנו קלות. אבקו את התערובת עם הקמח וערבבו.
- הוסיפו את רסק העגבניות והמים והביאו לרתיחה תוך כדי ערבוב.
- הוסיפו את התבלינים לרוטב והניחו לו להתרכך במשך 30 דקות על אש קטנה.
- טעמו את הרוטב.

- שיטפו את התפוח, חיתכו אותו לרבעים וקצצו אותם בעזרת דיסקית הגירור הדו-צדדית.
- שיטפו את הקישוא ואת המלפפון, חצו אותם לאורכם וקצצו בעזרת דיסקית הגירור הדו-צדדית.
- שיטפו את הכרובית והפרידו אותה לחלקים.
- ערבבו את כל המרכיבים, הניחו בצלחות ופזרו את הגבינה הלבנה מעל.

מרקים ורטבים

מרק כרובית נימוח

(מנה ראשונה לארבעה סועדים)

1 כרובית גדולה (במשקל 1 ק"ג בערך)

3–2 כפות חמאה

400 מיליליטר רסק ירקות

400 מיליליטר מים

200 מיליליטר שמנת מתוקה

מלח ואגוז מוסקט טחון

1 חלמון ביצה

תבלינים לפי הטעם

- שיטפו את הכרובית והפרידו אותה לחלקים, מעט מעל לגבעול הראשי.
 - הקציפו בסיר את החמאה תוך כדי חימום כיריים הדרגתי, הכניסו פנימה את חלקי הכרובית וערבבו אותם כך שישפגו אליהם את החמאה המוקצפת.
 - שיפכו פנימה את רסק הירקות, ערבבו והוסיפו את המים ואת מחצית כמות השמנת המתוקה.
 - הביאו את המרק לרתיחה, הנמיכו את הלהבה ורככו את הכרובית במשך 10 דקות בסיר מכוסה על אש קטנה.
 - מעכו היטב את תכולת המרק.
 - הוסיפו את המלח ואת אבקת אגוז המוסקט והמשיכו לבשל במשך 10 דקות נוספות.
 - ערבבו את החלמון עם שארית השמנת המתוקה והוסיפו למרק במשיכות עדינות. הורידו מהאש.
 - הוסיפו תבלינים והגישו.
- רעיון: על בסיס מתכון זה ניתן להכין גם מרק ברוקולי נימוח.



עוגת קוקוס

4 ביצים

225 גרם סוכר

250 גרם חמאה

קורט מלח

180 גרם קמח

2 כפיות אבקת אפייה

125 גרם שבבי קוקוס

- בחשו את החומרים בדרגת עבודה 2 למשך דקה עד שלוש דקות בערך.

הכמות המירבית: כמות כפולה של מרכיבי המתכון הבסיסי.

סלטים**סלט «אוליביה»**

(לארבעה סועדים בערך)

4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

2 גזרים מבושלים

4 ביצים קשות

200 גרם בשר חזה עוף מבושל

1 מלפפון מלוח גדול

4–8 מלפפונים טריים

300 גרם גרגרי אפונה (תכולת קופסת שימורים קטנה)

מלח ופלפל

250 גרם מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 1 את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים, את הגזרים ואת הביצים. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 2 את המלפפונים והבשר.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- ערבבו את המיונית בתערובת באופן אחיד.

סלט «וינגרט»

(לארבעה סועדים בערך)

4 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

500 גרם סלק אדום מבושל

2 גזרים מבושלים

2 מלפפונים מלוחים או חמוצים

100 גרם גרגרי אפונה

 $\frac{1}{2}$ צרור כרישה (50 גרם בערך)

מלח ופלפל

100 מיליליטר שמן סלטים

**סלט «סטוליצ'ני»**

(לשני סועדים)

150 גרם פסטרימה תחונה לפרוסות דקות

3 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

2 מלפפונים מלוחים או מלפפונים חמוצים

1 גזר מבושל

 $\frac{1}{2}$ קופסת גרגרי אפונה

מלח ופלפל

למיטבך:

 $\frac{1}{4}$ גביע שמנת צמחית $\frac{1}{4}$ כוס מיונית

- חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 1 את תפוחי האדמה המבושלים והמקוררים ואת הגזר. חיתכו לקוביות בדרגת עבודה 2 את הפסטרימה והמלפפונים.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- ערבבו היטב את כל המרכיבים והעשירו אותם עם השמנת הצמחית והמיונית.

סלט טבע טרי

(לשניים עד ארבעה סועדים)

4 גזרים

1 קולורבי

1 תפוח

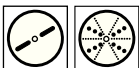
1 קישוא

1 מלפפון

 $\frac{1}{4}$ כרובית

100 גרם גבינה לבנה

- נקו היטב את הגזרים בעזרת מברשת גסה מתחת לזרם מ-ברז וקצצו אותם בעזרת דיסקית הגירור הדו-צדדית.
- קלפו את הקולורבי, חיתכו אותו לפרוסות עבות וקצצו אותן בעזרת דיסקית הגירור הדו-צדדית.



מתכונים

אפייה

בצק ביסקוויט



מתכון בסיסי (למשל לתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ):

3 עד 4 ביצים,

3 עד 4 כפות מים רותחים,

150 גרם סוכר,

1 חפיסת סוכר וניל.

הקציפו היטב את כל המרכיבים במשך 5 דקות ובדרגת עבודה 2.

150 גרם קמח

50 גרם קמח תירס

1 כפית אבקת אפייה

- ערבבו את הקמח יחד עם קמח התירס ועם אבקת האפייה.
- הפעילו את המכשיר בדרגת עבודה 1 והוסיפו בהדרגה את תערובת הקמח לקציפה דרך פתח הוספת המרכיבים.
- בחשו את כל החומרים במשך דקה אחת לכל היותר.

תחתית לעוגת פירות

מתכון בסיסי

2 ביצים

125 גרם סוכר

• הקציפו את הביצים והסוכר במשך 5 דקות בדרגת עבודה 2.

125 גרם אגוזים טחונים

50 גרם פירורי לחם

- הפעילו את המכשיר בדרגת עבודה 1 והוסיפו בהדרגה את האגוזים ואת פירורי הלחם דרך פתח הוספת המרכיבים.
- בחשו את כל החומרים במשך זמן קצר בלבד.
- הכמות המירבית: כמות כפולה של מרכיבי המתכון הבסיסי.

בצק שמרים



קיימים שלושה סוגים עיקריים של בצקי שמרים,

הנבדלים זה מזה בהתאם למטרת השימוש:

- בצק שמרים קל, למשל עבור סופגניות ולביבות.
- בצק שמרים רגיל, למשל עבור לחם או עוגה קלועה.
- בצק שמרים כבד, למשל עבור עוגות מגש, עוגות פירות, או עוגות פירורים אפויות.

כאשר יש צורך בבצק תופח:

- ערבבו היטב, בעזרת וו הלישה ובדרגת עבודה 2,
- 150 מיליליטר של נוזל חם (חלב או מים), שמרים מפוררים,
- קורט סוכר ו-100 גרם קמח.
- הניחו לבצק לתפוח.
- השתמשו ביתר החומרים בהתאם להוראות המופיעות במתכון.

חלה קלועה

מתכון בסיסי

500 גרם קמח

25 גרם שמרים טריים או חפיסה אחת של שמרים יבשים.

210 עד 220 מיליליטר חלב חם

1 ביצה

קורט מלח

80 גרם סוכר

60 גרם שמנת מתוקה, מופשרת ומוצננת

גרר מחצי קליפת לימון

- לישו את המרכיבים לפרק זמן קצר בדרגת עבודה 1 ומיד אחר כך למשך דקה עד שתיים בדרגת עבודה 2.
- הכמות המירבית: כמות כפולה של מרכיבי המתכון הבסיסי.



בצק פיצה

מתכון בסיסי

500 גרם קמח

25 גרם שמרים טריים או חפיסה אחת של שמרים יבשים.

1 כפית סוכר

קורט מלח

4 כפות שמן

250 עד 300 מיליליטר מים חמים

- לישו את המרכיבים לפרק זמן קצר בדרגת עבודה 1 ומיד אחר כך למשך דקה עד שתיים בדרגת עבודה 2.
- הכמות המירבית: כמות כפולה של מרכיבי המתכון הבסיסי.



בצק בחוש

מתכון בסיסי

500 גרם קמח

250 גרם חמאה או מרגרינה בטמפרטורת חדר

4 ביצים

250 גרם סוכר

1 חפיסת סוכר וניל

1 חפיסת אבקת אפייה

150 מיליליטר חלב

- בחשו את החומרים בדרגת עבודה 2 למשך דקה עד שלוש דקות בערך.

כלי הבחישה וההקצפה

הקצפה



קציפת ביצים, עד 6 חלבונים

- הקציפו בדרגת עבודה 2.
- כאשר הקציפה מתייצבת הנמיכו לדרגת עבודה 1.
- קצפת, 200 עד 600 גרם
- הקציפו בדרגת עבודה 2.
- כאשר הקצפת מתייצבת הנמיכו לדרגת עבודה 1.

דיסקית החיתוך הדו-צדדית



חיתוך

ירקות, לא יותר מ- 500 גרם

- יש להניח לירקות מבושלים או אפויים להתקרר תחילה.
- חיתכו בדרגת עבודה 1 או 2.

דיסקית הגירור הדו-צדדית



לגירור פירות, ירקות וגבינות (למעט גבינות קשות,

כגון פארמזן), לא יותר מ- 500 גרם

- גרו בדרגת עבודה 1 או 2.

מסחטת ההדרים



מסחטת המיץ

פרי הדר, לא יותר מ- 1000 גרם

- סחטו בדרגת עבודה 1 או 2.

התקן המחית



מעיקה

פירות או ירקות (במקרה הצורך יש להרחיק מהם גלעינים או חרצנים), פירות בשלים, רכים וטריים (כגון עגבניות, ענבים או פירות-יער), לא יותר מ- 1000 גרם

- חיתכו את הפירות או הירקות לחתיכות.
- רככו במקרה הצורך את הפירות או הירקות באמצעות בישול ומעכו אותם בדרגת עבודה 2 כשהם חמים עדיין.
- הערה: פירות המיועדים לייצור ריבות (פירות יער ללא גבעולים) יש לרכך בבישול ללא נזולים תוך כדי ערבוב מתמיד ורק לאחר מכן למעוך.

קוצץ הקוביות



לצורך חיתוך מצרכי מזון בצורה ריבועית, לשימוש בסלטים, מרקים, רטבים, או כתוספת למנה עיקרית.

הסכין הרב-תכליתי



קיצוץ

עשבי תיבול (למעט עירית), 10 עד 50 גרם

- קצצו בקערה יבשה ובדרגת עבודה 2.
- שיני שום, לא יותר מ- 500 גרם
- קצצו בדרגת עבודה M.
- בצלים, לא יותר מ- 500 גרם
- חיתכו את הבצל לרבעים.
- קצצו בדרגת עבודה M.

ירקות או תפוחי-אדמה טריים, 100 עד 500 גרם

- חיתכו את הירקות/תפוחי-האדמה לחתיכות.
- קצצו בדרגת עבודה M על-ידי לחיצות חוזרות ונשנות של שתי שניות בערך.

שקדים או אגוזים, 100 עד 500 גרם

- קצצו בדרגת עבודה 2.
- גבינות קשות (כגון פארמזן), 100 עד 500 גרם
- קצצו בדרגת עבודה 2.
- לחמניות יבשות, עד 6 יחידות
- חיתכו את הלחמניה לרבעים.
- קצצו בדרגת עבודה 2.
- בשר או כבד, 50 עד 500 גרם

- הרחיקו מהבשר את כל חלקי הסחוס, העצמות, העור והגידים.
- חיתכו את הבשר לחתיכות.
- קצצו בדרגת עבודה 2.
- בשר המיועד למילוי כיסוני פסטה, בצקים, פשטידות או קציצות, מומלץ לעבד יחד עם התבלינים.

מעיקה/עירבול



ירקות או פירות, לא יותר מ- 500 גרם

- מעכו לרסק אחיד בדרגת עבודה 2 את הפירות או הירקות יחד עם התבלינים.
- הוסיפו במקרה הצורך נוזל והמשיכו בפעולת העיבוד.

וו הלישה



ערבוב מרכיבים נוספים

- הפעילו את המכשיר בדרגת עבודה 2 והוסיפו לתערובת את החומרים הנוספים (כגון צימוקים, פירות מסוכרים או אגוזים) דרך פתח הוספת המרכיבים.

איחסון המכשיר

- הוציאו את התקע מהשקע.
- סגרו את מכסה ההגנה של מנוע המערבל.
- הניחו את הקערה במקומה.
- הקפידו תמיד לאחסן את הסכין הרב-תכליתי רק כאשר התקן הגנת הלהב מורכב עליו.
- הכניסו את חוט החשמל לתא המיועד לו.

הערה:

אפשרויות האחסון השונות מופיעות באיור M. לפני השימוש יש להוציא מהקערה את כל האביזרים הנלווים ולהשתמש רק בחלקים הנחוצים.

אביזרים נוספים לרכישה – דיסקיות

- (ניתנות להשגה בחנויות מקצועיות)
- MUZ45AG 1** – לחיתוך ירקות אסיאתיים.
 - MUZ45RS 1** – לגירור שבבי של תפוחי-אדמה לצורך הכנת כופתאות ולביבות תפוחי-אדמה.
 - MUZ45KP 1** – לחיתוך ולגירור שבבי של פירות, ירקות וגבינות.

עזרה בפתרון תקלות



סכנת פציעה!

לפני כל נסיון להרחקת תקלה יש להוציא את התקע מהשקע.

קערה ואביזרים נלווים

התקלה:

המכשיר לא פועל.

הפתרון:

- סובבו היטב את הקערה (4) עד להישמע נקישת הנעילה.
- הניחו את המכסה במקומו (5) וסובבו אותו היטב עד להישמע נקישת הנעילה.
- סיגרו היטב את כיסוי ההגנה (2) של מנוע המערבל.



הנחיה חשובה:

אם לא הצלחתם לפתור את התקלה בכוחות עצמכם אנא פנו אל תחנת שירות הלקוחות.

הוראות פינוי אשפה



מכשיר זה מסומן בסימוני הרשאות התואמים

את הנחיות האיחוד האירופי 2002/96/EG

לעניין מכשירים חשמליים ואלקטרוניים

(הוראות פינוי לאשפת מערכות חשמליות ואלקטרוניות – WEEE).

הנחיות אלה מעגנות את המסגרות התקפות בכל רחבי מדינות

האיחוד לגבי נוהלי הפינוי והמיחזור של גרוטאות.

אנא התעדכנו במשרדי הרשות המקומית או אצל ספק המכשיר

לגבי נוהלי הפינוי והמיחזור העדכניים של אשפה זו באיזור

מגורכם.

תנאי האחריות

למכשיר זה ניתן כתב אחריות בתנאי המסגרת שנקבעו על-ידי

הנציגות הארצית המורשית של חברתנו בכל מדינה ומדינה

ובכפופות להנחיות החוק המקומיות. את פירוט תנאי האחריות

ניתן לדרוש בכל עת מהספק שאצלו רכשתם את המכשיר או

ישירות ממשרדי הנציגות המוסמכת שלנו בארץ. כתובת הנציגות

ותנאי האחריות התקפים בישראל מופיעים על גבי הכריכה

האחורית של החוברת. בנוסף לכך ניתן לקרוא את כל סעיפי

ופרטי האחריות גם באתר האינטרנט שלנו, שכתובתו מופיעה

שם אף היא. כל תלונה המוגשת במסגרת תנאי כתב האחריות

חייבת לכלול גם את חשבונית הקנייה המקורית של המכשיר.

ניקוי יחידת הבסיס

- הוציאו את התקע מהשקע.
- נקו את יחידת הבסיס בעזרת מטלית לכה. במקרה הצורך השתמשו במעט נזל לשיטפת כלים.
- לסיום יבשו את המכשיר בעזרת מטלית יבשה.

ניקוי הקערה והאביזרים



סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

יש לאחזות את הסכין הרב-תכליתית אך ורק בדופן האחידה הפלסטית.

כל החלקים מתאימים לניקוי במדיח-כלים. כדי למנוע מחלקי פלסטיק להתעוות ולאבד את צורתם המקורית יש להימנע מלדחוף אותם בכוח אל בין כלים אחרים בתוך המדיח.

ניתן לפרק את כלי הבחישה וההקצפה לצורך ניקוי. לשם כך יש למשוך בעדינות את המקצף אל מחוץ לתפס ולהסיר את המכסה (איור E). עם סיום תהליך הניקוי יש להרכיב חזרה את החלקים שהופרדו.

ניקוי מסחטת ההדרים

כל החלקים מתאימים לניקוי במדיח-כלים. מומלץ לשטוף היטב את הרוט הסחיטה תחת מים זורמים מיד לאחר השימוש, וזאת כדי למנוע את התייבשותן של שאריות פרי על גבי החרוט.

ניקוי התקן המחית

כדי לנקות את התקן המחית יש לפרק את חלקיו. לשם כך לחצו על כנפי המעכה מצידן התחתון והפרידו אותן ממסגרת המחית.

ניקוי קוצץ הקוביות

כדי לנקות את קוצץ הקוביות יש להפריד את חלקיו על-פי הסדר הבא:

- דיחפו את ארבעת מצמדי הסגירה כלפי חוץ והוציאו את דיסקית החיתוך.
 - הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים.
 - הוציאו את התקן הסכינים ממנשא הבסיס.
 - שיטפו את כל חלקי ההתקן תחת מים זורמים.
- אסור** להכניס את חלקי קוצץ הקוביות למדיח-כלים כדי לא לגרום ללהבי החיתוך לאבד את חדותם. נקו את החלקים בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.

- הניחו את המכסה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה אמורה להיכנס לחריץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.
- הכניסו את התקע לשקע.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב דרגת העבודה הרצויה (1 או 2).
- הכניסו אל חלל המילוי את המזון שברצונכם לקצוץ. היעזרו במוט הדחיסה כדי לדחוף בעזרתו קלות את המזון פנימה. במקרה הצורך הקטינו קודם לכן את החלקים הנדחסים.

שימו לב!

- רוקנו את הקערה מפעם לפעם כנדרש:
 - לאחר עיבוד מזון במשקל 500 גרם לכל היותר,
 - לפני שהקוביות הקצוצות כבר נוגעות בדופן התחתונה קוצץ הקוביות.
- הערה:** אין צורך לנקות את קוצץ הקוביות בכל פעם מחדש כאשר מעבדים בו מרכיבים שונים בזה אחר זה עבור אותו מתכון.

עם סיום העבודה:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב off/0.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והוציאו אותו.
- הוציאו את קוצץ הקוביות מהקערה.
- סובבו את הקערה כנגד כיוון השעון והוציאו אותה.
- הרחיקו מרשת הסכינים שאריות מזון בעזרת הכלי הייעודי לניקוי רשתות סכינים.

נקיון ותחזוקה



סכנת התחשמלות!

לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף אותה מתחת למים זורמים.

שימו לב!

- אין לקרצף את משטחי המכשיר בעזרת חומרי ניקוי גסים או כימיקלים חריפים העלולים להזיק להם.
- הערה:** בעבודה עם פירות וירקות משירי צבע, כגון גזר או כרוב אדום, עלולים להופיע על גבי החלקים הפלסטיים של המכשיר כתמים אותם ניתן לסלק בעזרת מספר טיפות שמן סלטים.

שימו לב!**הנחיות שימוש חשובות!**

התעלמות מהנחיות שימוש אלה עלולה לגרום לנזקים בסכני החיתוך של קוצץ הקוביות, לרבות ברשת הסכנים הרבועיים ובסכנים המסתובבים.

שימוש לא נאות בקוצץ הקוביות או עשיית שינויים במבנה המקורי של ההתקן יגרום להסרת אחריותה של חברת רוברט בוש בע"מ מהמכשיר ולביטול כל זכות לטענת נזק כתוצאה מהשימוש בו. הסרת האחריות תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להיגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכנים קהים או מעוותים).

בחרו במהירות העבודה הרצויה בהתאם למצרך המזון שאותו ברצונכם לעבד.

דרגת עבודה 1: תפוחי-אדמה אפויים או מבושלים, גזר, ביצים, גבינות לבנות רכות (כגון גבינת עיזים, גבינה מלוחה או גבינת מוצארלה), מלפפונים, בננות, תותים או מלון.

דרגת עבודה 2: גזר ותפוחי-אדמה טריים, גבינות צהובות רכות (כגון אמנטאל או גאודה), נקניקיות ונקניקים רכים (כגון מורטאדלה), לפל מלוק, עגבניות, בצל, תפוחים או קיווי.

הנחיות חשובות:

- מצרכי המזון לעיבוד צריכים להיות נקיים מעצמות, גלעינים, חרצנים, וכל מרכיב קשה אחר.
- אסור לעבד מצרכי מזון במצב קפוא.
- כדי להימנע מנזילות מיצים רצוי לא להשתמש בפירות ובירקות בשלים ורכים מדי.
- יש להניח למצרכי מזון מבושלים או אפויים להתקרר מעט לפני החיתוך כדי שיהיו מוצקים יותר. מרכיבים מוצקים מבטיחים תוצאות חיתוך טובות יותר.
- באמצעות וויסות הלחץ המופעל על מוט הדחיסה בזמן הוספת המרכיב ניתן להשפיע על אורך הקוביות הנחתכות.

איור J**הרכבת קוצץ הקוביות**

- הניחו את רשת הסכנים בתוך מנשא הבסיס. שימו לב למיקומי החרצנים!
- הרכיבו את דיסקית החיתוך על מנשא הבסיס.
- לחצו כלפי מעלה את ארבעת מהדקי הסגירה עד להישמע נקישת הנעילה.

איור K**עבודה עם קוצץ הקוביות**

- הכניסו את הקערה למקומה וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את קוצץ הקוביות. ודאו שהחץ על קוצץ הקוביות חופף את החץ שבידית הקערה!

- סובבו את המתג הסיבובי למצב **דרגת עבודה 2**.
- הוציאו את מוט הדחיסה החוצה והוסיפו את החומרים דרך פתח הוספת המרכיבים.

שימו לב!

בדיקו מפעם לפעם את גובה המחית שנצברה והקפידו לרוקן את הקערה לפני שתהיה מלאה מדי, בכמות שבה המחית כבר נוגעת בסלילת המסננת.

כמות המחית המירבית: 1000 גרם.

עם סיום העבודה:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והוציאו אותו.
- הוציאו את התקן המחית מהקערה.
- סובבו את הקערה כנגד כיוון השעון והוציאו אותה.

קוצץ הקוביות (6k) איורים J/K

התקן סכנים ריבועיים המיועד לחיתוך מוצרי מזון ומאכל בצורת קוביות.

סכנת פציעה כתוצאה מסכנים חדים או מתנועות סיבוביות!


לעולם אין ללעת בקוצץ הקוביות המורכב אל יחידת הבסיס! קוצץ הקוביות פועל רק כאשר המכסה מחוזק אליו היטב בסגירה סיבובית.

יש להרכיב או לפרק את קוצץ הקוביות רק כאשר התקן ההנעה מצוי במצב עצירה מוחלטת.

בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית החיתוך אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.

שימו לב!**הנחיות שימוש חשובות!**

קוצץ הקוביות מיועד אך ורק לחיתוך תפוחי-אדמה (טריים או מבושלים), גזר, מלפפונים, עגבניות, לפל מלוק, בצל, בננות, תפוחים, אגסים, תותים, מלון, קיווי, ביצים, גבינות לבנות רכות (כגון גבינת עיזים, גבינה מלוחה או גבינת מוצארלה), גבינות צהובות רכות (כגון אמנטאל או גאודה), נקניקים רכים (כגון מורטאדלה) או נקניקים שטוגנו או בושלו בהרתחה, וכן בשר עוף נטול עצמות. אין להשתמש במצרכי מזון קפואים.

פירות המכילים גלעינים או חרצנים (כגון תפוחים או אפרסקים) ניתנים לעיבוד רק לאחר שהורחקו מהם הגלעינים או החרצנים.

בשר מבושל, אפוי או מטוגן ניתן לעיבוד רק לאחר שהורחקו ממנו העצמות.

דיסקית הטוגנים (6h)

מיועדת לחיתוך תפוחי-אדמה לא אפויים לצורך הכנת טוגנים («צ'יפס»).

לידיתכם:

בחנויות מקצועיות לכלים ולאביזרי מטבח ניתן לרכוש דיסקיות ייעודיות נוספות לצרכים שונים (עינוי בפרק «אביזרים מיוחדים»).

- הניחו את הדיסקית על גבי מנשא הדסקיות כאשר הצד עם סוג החיתוך או הגירור הרצוי פונה כלפי מעלה. מקמו אותה כך שהתקני הגרירה המצויים במנשא הדיסקיות יכנסו לפתחים המתאימים שבדיסקית. הדיסקית חייבת לשבת על הבליטות הצדדיות שבמנשא הדיסקיות.
- הרכיבו את מנשא הדיסקיות בעזרת סיבוב קל על ציר ההנעה.

**סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!**

אין לגעת בפתח המיועד להכנסת המרכיבים. כדי להוסיף חומרים דרך הפתח חובה להיעזר במוט הדחיסה.

- הניחו את המכסה עם מוט הדחיסה (כאשר החץ שעל המכסה מצביע על החץ שבקערה) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה אמורה להיכנס לחריץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.
- מלאו את המרכיב שברצונכם לחתוך או לגרור.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב הרצוי.
- המשיכו להכניס את המרכיב שברצונכם לחתוך או לגרור ולדחוף אותו פנימה בעזרת מוט הדחיסה ותוך הפעלת לחץ קל בלבד.
- כדי להוסיף חומרים לתערובת יש להעביר קודם לכן את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את מוט הדחיסה החוצה והוסיפו את החומרים דרך פתח הוספת המרכיבים.
- מרכיבים ארוכים ודקים המיועדים לחיתוך יש להוסיף דרך מוט הדחיסה.

שימו לב!

הקפידו לרוקן את הקערה לפני שתהיה מלאה מדי, בכמות שבה המרכיבים החתוכים או המגוררים כבר נוגעים במנשא הדיסקיות.

עם סיום העבודה:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- סובבו את המכסה כנגד כיוון השעון והוציאו אותו.

פירוק כלי העבודה:

- הוציאו את מנשא הכלים מהקערה יחד עם הסכין הרב-תכליתי או הדיסקית המורכבת עליו. שחררו בהתאם ממנשא הכלים את הסכין הרב-תכליתי או את הדיסקית.

לאחר ניקוי הסכין הרב-תכליתי הרכיבו עליו חזרה את**כיסוי ההגנה שלו.**

- הפרידו מהקערה את מנשא הכלים בנקודות בהן מצויות הגומחות והוציאו ממנו את הדיסקית.
- סובבו את הקערה כנגד כיוון השעון והוציאו אותה.
- נקו היטב את כל החלקים כמפורט בפרק «ניקיון ותחזוקה».

מסחטת ההדרים (6i)**איור G**

מיועדת לסחיטת פרי-הדר, כגון לימונים, תפוזים או אשכוליות.

שימו לב!

סחיטות מותר לבצע רק כאשר כיסוי ההגנה לציר ההנעה של המערבל (2) סגור כהלכה.

- הכניסו את הקערה למקומה וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישעם נקישת הנעילה.
- חברו את מסחטת ההדרים (כאשר החץ שעל המסחטה מצביע על החץ שבקערה) וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה המסנת אמורה להיכנס לחריץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.
- הרכיבו את חרוט הסחיטה ולחצו אותו פנימה.
- כדי לסחוט את הפירות סובבו את המתג הסיבובי למצב «דרגת עבודה 1» ולחצו את הפרי החצוי כנגד חרוט הסחיטה.

שימו לב!

בדקו מפעם לפעם את גובה המיץ שנצבר והקפידו לרוקן את הקערה לפני שתהיה מלאה מדי, בכמות שבה המיץ כבר נוגע בסלסלת המסנת.

עם סיום העבודה:

- העבירו את המתג הסיבובי למצב **off/0**.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- שחררו בסיבוב את מסחטת ההדרים והוציאו את הקערה.
- נקו היטב את כל החלקים כמפורט בפרק «ניקיון ותחזוקה».

התקן המחית (6j)**איור H**

התקן המחית משמש למעיכת פירות וירקות רכים או מבושלים.

- הכניסו את הקערה למקומה וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישעם נקישת הנעילה.
- חברו את מסנת המחית לכפפי המעיקה השייכות לה.
- הניחו את המכסה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישעם נקישת הנעילה.

הקערה, האבזרים והכלים

- הוציאו את מוט הדחיסה החוצה והוסיפו את החומרים דרך פתח הוספת המרכיבים.
- נוזלים יש להוסיף דרך מוט הדחיסה. ניתן להשתמש בהתקן מוט הדחיסה כבספל מידה.



שימו לב!

בעבודה עם הקערה ניתן להפעיל את המכשיר רק כאשר הקערה מונחת כהלכה במקומה, המכסה מונח כנדרש ומחוזק היטב באמצעות סיבוב, וכיסוי ההגנה של מנוע המערבל סגור.

כלי הבחישה וההקצפה (6c) איור D

- מיועד להקצפה, בחישה ועירבול של חומרים ובצקים רכים. לא מיועד למרכיבים מוצקים (כגון קוביות חמאה מהמקרר).
- הרכיבו את כלי הבחישה וההקצפה בקערה (כמתואר באיור 1a).
- הכניסו את החומרים.
- הניחו את המכסה עם מוט הדחיסה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב הרצוי (עיינו גם בפרק «מתכונים ועצות»).
- כדי להוסיף חומרים לתערובת יש להעביר קודם לכן את המתג הסיבובי למצב **דרגת עבודה 1**.
- הוציאו את מוט הדחיסה החוצה והוסיפו את החומרים דרך פתח הוספת המרכיבים.

ו הלישה (6d) איור D

- מיועד ללישת בצקים כבדים ולעירבולם יחד עם מרכיבים שלא נועדו לקיצוץ (כגון צימוקים, שברי אגוזים או חתיכות שוקולד).
- הרכיבו את ו הלישה בקערה (כמתואר באיור 1b).
- הכניסו את החומרים.
- הניחו את המכסה עם מוט הדחיסה וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב הרצוי (עיינו גם בפרק «מתכונים ועצות»).
- כדי להוסיף חומרים לתערובת יש להעביר קודם לכן את המתג הסיבובי למצב הדרגה הרצויה.
- הוציאו את מוט הדחיסה החוצה והוסיפו את החומרים דרך פתח הוספת המרכיבים.

איור F

דיסקיות החיתוך

דיסקית החיתוך הדו-צדדית (6f) – עבה/דק

מיועדת לחיתוך פירות וירקות.

דיסקית הגירור הדו-צדדית (6g) – ס/עדין

מיועדת לגירור פירות, ירקות וגבינות צהובות, למעט גבינות קשות (כגון פארמזן).



סכנת פציעה כתוצאה מכלים מסתובבים!

לעולם אין לגעת בקערה תוך כדי פעולת המכשיר. כדי להוסיף מרכיבים לתערובת יש להעזר תמיד במוט הדחיסה (5a). תנועת ההינע נמשכת עדיין למשך פרק זמן קצר גם לאחר כיבוי המכשיר. כלים יש להחליף רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת. עבודות בקערה מותר לבצע רק כאשר כיסוי ההגנה לציר ההנעה של המערבל (2) סגור כהלכה ולעולם לא כאשר ספל התערובת מותקן.

הסכין הרב-תכליתי (6b) איור C

לקיצוץ, טחינה ועירבול.



סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!

את הסכין הרב-תכליתי יש לאחוז אך ורק בדופן האחזיה הפלסטית.

- הכניסו את הקערה למקומה וסובבו אותה בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. הבליטה שבקערה אמורה להיכנס להריץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.
- התקינו את כלי העבודה:
 - הכניסו את מנשא הכלים למקומו בתוך הקערה.
 - הרכיבו את הסכין הרב-תכליתי על גבי מנשא הכלים (הקפידו על מיקומו הנכון, כמתואר באיור C4) ושחררו אותו.



שימו לב!

- את המזון המיועד לעיבוד יש להכניס לקערה אך ורק לאחר סיום הרכבת הכלים במקומותיהם.
- לפני השימוש יש להוציא את הסכין הרב-תכליתי (6b) מכיסוי ההגנה.

- הכניסו את החומרים.
- הניחו את המכסה עם מוט הדחיסה (כאשר החץ שעל המכסה מצביע על החץ שבקערה) וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון. הבליטה שבמכסה אמורה להיכנס להריץ הקבוע ביחידת הבסיס ולהינעל בתוכו.
- סובבו את המתג הסיבובי עד למצב הרצוי.
- כדי להוסיף חומרים לתערובת יש להעביר קודם לכן את המתג הסיבובי למצב **off/0**.

6e מנשא הדיסקיות

6f דיסקית החיתוך הדו-צדדית – עבה/דק

6g דיסקית הגירור הדו-צדדית – ג/ס/עדן

6h דיסקית הטוגנים

6i מסחטת ההדרים

6j התקן המחית

6k קוצץ הקביות

הנחיות בטיחות

⚠ סכנת התחשמלות!

יש להתקין ולהפעיל את המכשיר אך ורק בכפוף לנתונים

המופיעים על גבי לוחית הדגם.

יש לתפעל את המכשיר רק כאשר אין בו או בחוט החשמל שלו פגם כלשהו.

יש להרחיק ילדים מסביבת המכשיר.

יש להשגיח היטב על הילדים ולא לאפשר להם לשחק במכשיר.

אין לאפשר את השימוש במכשיר לאנשים הסובלים ממגבלות

גופניות או חושיות (כולל ילדים), מיכולות נפשיות מוגבלות, או

מחוסר נסיון או ידע לקוי בתיפעול מכשירים חשמליים, אלא אם

כן הם עושים זאת תחת השגחה צמודה, או קיבלו הדרכה יסודית

בתיפעול המכשיר מידי אדם בוגר האחראי לבטיחותם ולבטחונם.

יש לשלוף החוצה את תקע החשמל לאחר כל שימוש במכשיר,

לפני כל פעולת ניקוי או הרכבה, לפני עזיבת החדר, או במקרה

ומתגלה בו תקלה כלשהי. יש להקפיד שלא להניח את חוט

החשמל בקירבת דפנות חדות או משטחים חמים.

תיקונים במכשיר, כמו למשל החלפת חוט חשמל פגום, חייבים

להיעשות אך ורק על-ידי שירות הלקוחות שלנו, כדי למנוע

סיכונים מיותרים למשתמש.

במקרה של הפסקת חשמל נשאר המכשיר במצב פעולה וחוזר

לפעול מיד כאשר אספקת החשמל מתחדשת. כלים ואביזרים יש

להחליף רק כאשר המכשיר מצוי במצב עצירה (המתג הסיבובי

מצביע על 0/off) ותקע החשמל נשלף מהשקע קודם לכן.

לעולם אין לטבול את יחידת הבסיס במים ואף פעם אסור לשטוף

אותה מתחת למים זורמים.

תיפעול

לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב וביסודיות את המכשיר

ואת האביזרים. עיינו לשם כך בפרק «נקיין ותחזוקה».

הכנה

- הציבו את יחידת הבסיס על גבי משטח נקי, יציב וחלק.
- מישכו החוצה את חוט החשמל מתוך תא האחסנה.
- הכניסו את התקע לשקע.

ברכותינו הלבביות לרגל רכישת מכשיר חשמלי חדש זה
מבית חברת בוש. בהחלטתכם זו בחרתם במוצר ביתי
מתקדם, איכותי ואמין.

באתר האינטרנט שלנו תוכלו למצוא מידע נוסף גם אודות
מגוון מוצרינו האחרים.

מכשיר זה נועד לעיבוד כמויות מזון משפחתיות במטבח הביתי
או בסביבת שימוש אחרת, לא מסחרית, בעלת אופי וסדרי גודל
דומים. סביבות שימוש מעין אלה עשויות להיות למשל מטבחוני
עובדים המצויים בחנויות, במשרדים, במרכזים כפריים ובעסקים
קטנים, או מטבחונים לשימושי האורחים באכסניות, במלונות
קטנים ובמקומות הארחה אחרים מסוג זה.

יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך עיבוד כמויות מזון סבירות
בצריכה משפחתית, ולפרקי זמן המקובלים בצריכה רגילה מעין
זו (עיינו גם בפרק «מתכונים ועצות»).

אין צורך לבצע במכשיר פעולות תחזוקה.

הוראות השימוש מתייחסות לדגמים שונים של המכשיר.

ההבדלים ביניהם מסומנים בהתאם.

אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה

יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

יש לתפעל את המכשיר עם האביזרים המקוריים בלבד.

סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיוורים המקופלים.

יחידת הבסיס

1 מתג סיבובי

off/0 = עצירה

M = הפעלת פעימה במספר הסיבובים המירבי.

יש להחזיק את המתג הסיבובי במצב לחוץ.

דרגות 1-2 = מהירות סיבובי העבודה

דרגה 1 = איטית – מהירות סיבובים נמוכה

דרגה 2 = מהירה – מהירות סיבובים גבוהה

2 כיסוי הגנה לציר ההנעה של המערבל

3 תא אחסנת חוט החשמל

קערה עם אביזרים

4 קערה

5 מכסה

5a מוט הדחיסה

5b מכלול מוט הדחיסה

כלים

6a מנשא הכלים

6b הסכין הרב-תכליתי

6c כלי הבחישה וההקצפה

6d ןו הלישה

A אזור

A אזור

B אזור



معجون البطاطس

800 غرام بطاطس

ملح، فلفل أبيض

جوز طيب مبشور

30 غرام زبد

حوالي 200 ملي لتر حليب ساخن

- تقشر البطاطس وتغسل وتقطع إلى مكعبات.
- تسلق مكعبات البطاطس في ماء ملح.
- يضاف إليها الفلفل وجوز الطيب وتسلق على نار هادئة لمدة 20-30 دقيقة.
- يصفى الماء من البطاطس ثم تخلط بالجهاز على الدرجة 2.
- يضاف الحليب والزبد لمعجون البطاطس وتخلط معا بقطعة العجين.
- يضاف للمعجون الملح والفلفل ويقدم للطعام فوراً.

الحلويات

كرمة الفراولة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

250 غرام فراولة مجمدة

100 غرام سكر بودرة

150 ميلي لتر قشدة

- تضرب المكونات بالجهاز على الدرجة 2 ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة.

نصيحة: يمكن تحضير هذه الكريمة باستخدام فواكه

أخرى مجمدة مثل التوت الشوكية أو عنب الذئب أو حبات الفاكهة الزرقاء.



- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع البيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار والفجل الرومي والسجق أو لحم صدر الدجاج إلى مكعبات على درجة التشغيل 2.
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بنوشة بعد فرمه مع البيض والمسطرده والسكر خلطاً جيداً ثم يضاف لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقودنس والشيت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.



صلصة الطماطم

(كمية لشخصين)

500 غرام طماطم ناضجة

عدد 1 بصلة

30 غرام سمن

2 ملاعق كبيرة معجون طماطم

2 ملاعق كبيرة دقيق

ملح

فلفل أبيض

1 ملعقة كبيرة سكر

1 ملعقة كبيرة خل

150-100 ميلي لتر ماء

- تغسل الطماطم وتقطع إلى أربع أجزاء وتصفى.
- يقشر البصل ويخربط بشكل ناعم في المحرطة العامة.
- يشوح البصل المخروط في السمن ثم تضاف إليه الطماطم وتحمّر لفترة قصيرة ، ثم يرش عليها الدقيق وتقلب المكونات.
- ثم يضاف إليها معجون الطماطم والماء وتغلى المكونات مع التقليب المستمر.
- تضاف التوابل للصلصة وتطهى لمدة 30 دقيقة على نار هادئة.
- تزود الصلصة بالتوابل حسب الرغبة الشخصية.

الحساء والصلصة

حساء القرنبيط بالكرمية



(حساء ل 4 أشخاص يقدم في بدء قائمة الطعام)
عدد 1 ثمرة قرنبيط كبير (حوالي 1 كيلو غرام)
من 2 إلى 3 ملاعق كبيرة زبد
400 ميلي لتر بهريز خضروات
400 ميلي لتر ماء
200 ميلي لتر قشدة
ملح و جوز الطيب
عدد 1 صفار بيضة نئى
كزبرة

- يغسل القرنبيط ويقع إلى أجزاء من أسفل العنق.
 - يقدح الزبد على نار الموقد , يشوح القرنبيط في الزبد مع التقليب المستمر.
 - ثم يضاف له البهريز والماء ونصف كمية القشدة .
 - يغلى الحساء ثم يغطى الوعاء ويطهى لمدة 10 دقائق على نار هادئة.
 - يصفى الحساء
 - يضاف إليه الملح وجوز الطيب ويطهى على نار هادئة لمدة 10 دقائق أخرى.
 - يخلط صفار البيض على الجزء المتبقى من القشدة ويضاف إلى الحساء. ولا يعاد غلى الحساء بعد إضافة البيض.
 - ثم يزين الحساء بالكزبرة ويقدم .
- نصيحة:** يمكن أيضا إعداد حساء البروكولي باستخدام هذه المقادير.



حساء «Okroshka»

(كمية ل 4 إلى 6 أشخاص)

2 لتر Kwas
300 غرام سجق أو لحم صدر دجاج
من 3 إلى 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
من 3 إلى 4 بيضات مسلوقة
حزمة فجل رومي (من 8 إلى 10 قطع)
3 حبة خيار
½ حزمة كرات بشوشة (حوالي 50 غرام)
بقونس و شبت
3 ملاعق قشدة رائبة
مسطردة وسكر



سلطة «Stolichny»

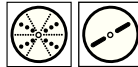
(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم ملح
3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
حبتان خيار ملح أو مخلل
حبة جزر مسلوقة
بسلة، نصف علبة محفوظة
ملح وفلفل
الصلصة:

¼ نصف علبة قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع اللحم الملح والخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.



السلطة الطازجة

(كمية ل 2 إلى 4 أشخاص)

4 جزرات

ثمرة لفت (كولرابي)

تفاحة

ثمرة كوسة

خيارة

¼ ثمرة قرنبيط

100 غرام جبن جديد

- يغسل الجزر وينظف بواسطة فرشاة خشنة أسفل ماء جاري ثم يبشر فى الجهاز
- يقشر اللفت (كولرابي) ويقطع شرائح سميكة ثم يبشر
- يغسل التفاح ويقطع إلى أربع قطع ويبشر باستخدام قرص البشور.
- تغسل الكوسة والخيار , ثم تقطع طوليا ثم تقطع باستخدام قرص التقطيع
- يغسل القرنبيط ويقطع إلى أجزاء صغيرة .
- تنسق السلطة في طبق وتوزع فوقها قطع الجبن.

السلطات

سلطة «Olivie»



- (مقدار لحوالي 4 أشخاص)
- 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- حبتان جزر
- 4 بيضات مسلوقة
- 200 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة
- من 1 إلى 2 حبة خيار ملح أو مخلل
- من 1 إلى 2 حبة خيار
- 300 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)
- ملح وفلفل
- 250 غرام مايونيز

- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبيض إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار واللحم على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.



سلطة «Vinaigrette»

(مقدار لحوالي 4 أشخاص)

- 4 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- 500 غرام بنجر أحمر مسلوق
- حبتان جزر
- حبتان خيار ملح
- 100 غرام بسلة، صغيرة الحجم
- ½ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 50 غرام)

- 100 ميلي لتر ملح وفلفل
- تترك البطاطا المسلوقة حتى تبرد ثم تقطع مع الجزر والبنجر الأحمر وكرات بنشوشة إلى مكعبات على درجة التشغيل 1.
- ثم يقطع الخيار على درجة التشغيل 2.
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليل من زيت الطعام وقم بتقديمها.



عجين البيتزا

المقادير الأساسية

- 500 غرام دقيق
- 25 غرام خميرة أو عبة خميرة مجففة
- ملعقة صغيرة من السكر
- قليل من الملح
- 4 ملاعق زيت كبيرة
- حوالي 250 إلى 300 ميلي لتر ماء دافئ
- تعجن المكونات أولاً لفترة قصيرة على الدرجة 1، ثم لمدة تتراوح بين دقيقة ودقيقتين على الدرجة 2.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير

العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

- 500 غرام دقيق
- 250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)
- 4 بيضات
- 250 غرام سكر
- كيس فانيليا
- كيس خميرة بيكنج بودر
- 150 ميلي لتر لبن
- يتم إعداد المحتويات لمدة من 3-1 دقائق على الدرجة 2.



عكة جوز الهند

4 بيضات

- 225 غرام سكر
- 250 غرام زبد
- قليل من الملح
- 180 غرام طحين
- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر
- 125 جوز هند مبشور
- يتم إعداد المحتويات لمدة من 3-1 دقائق على الدرجة 2.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية المقادير

جهازية التصفية

لتصفية

- الفواكه أو الخضار (يجب استبعاد النواة من الفواكه) النيئة، والطرية، والفواكه الناضجة لحد كبير (مثل الطماطم والعنب والفراولة) أقصى كمية 1000 غرام
- تقطع الفواكه إلى قطع صغيرة.
- يمكن عند الضرورة سلق الخضروات/الفواكه ويفضل أن تصفى ساخنة على درجة 2.
- نصيحة: عند الرغبة في إعداد المرعى تسلق الفواكه (الفراولة وما شابهها) بدون إضافة سوائل مع التقليب المستمر ثم تصفى.

جهازية تقطيع المكعبات

- لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات لاستخدامها في عمل السلطات وأنواع الحساء المختلفة والصلصات أو لتقديمها بجانب المأكولات الأخرى

الوصفات

الخبز والكعك

الكعكة الإسفنجية

- المقادير الأساسية (العمل صينية قطرها 26 سم)
- 3-4 بيضات
- 3-4 ملاعق ماء ساخن
- 150 غرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- توضع المكونات في الجهاز وتضرب لمدة 5 دقائق على الدرجة 2.
- 150 غرام طحين
- 50 غرام نشا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر
- يخلط الطحين والنشا والخميرة معاً.
- يشغل الجهاز على الدرجة 1 ويضاف الخليط من خلال فتحة إضافة المواد.
- لا يضرب الخليط لمدة تزيد عن دقيقة واحدة.

كعكة تورتة الفاكهة

المقادير الأساسية

- 2 بيضتان
- 125 غرام سكر
- يضرب السكر والبيض لمدة 5 دقائق على الدرجة 2.
- 125 غرام بندق مفري
- 50 غرام سمسسم
- يشغل الجهاز على الدرجة 1 ويضاف البندق والسمسم من خلال فتحة إضافة المواد
- ثم يخلط لفترة قصيرة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقدار الأساسي.

عجين بالخميرة

- يمكن تحضير عجين الخمير بثلاث طرق مختلفة تبعاً للغرض المطلوب.
- عجين خميرة خفيف لإعداد بلح الشام ولقمة القاضي على سبيل المثال.
- عجين خميرة أكثر ثقلاً لتحضير الخبز والخبز المضفر على سبيل المثال.
- عجين الخميرة الثقيل، لتحضير تورتة الفواكه المعتادة والكبيرة بالصاج أو تورتة بالعجين الجاف على سبيل المثال.
- عند الرغبة في تحضير عجين خميرة:
- 150 غرام ماء دافئ (ماء أو لبن)، خميرة مفتتة، قليل من السكر، و 100 غرام طحين وتضرب في الجهاز على الدرجة 2 بواسطة قطعة العجين.
- يترك العجين حتى يخمر.
- ثم يضاف إليه الجزء المتبقي من المقادير المذكورة.

خبز السكر المضفر

المقادير الأساسية

- 500 غرام دقيق
- 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة
- حوالي 210 إلى 220 ملي لتر لبن دافئ
- بيضة
- قليل من الملح
- 80 غرام سكر
- 60 غرام سمن بعد أن يسيح ويبرد
- قشرة نصف ليمونة، مبشورة
- تخلط مكونات العجين لفترة قصيرة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقدار الأساسي.



وصفات ونصائح

نصائح

سكين متعدد الاستخدامات

لتقطيع



الأعشاب (فيما عدا الكرات)

كمية حوالي 10 إلى 50 غرام

● توضع في الوعاء بعد جفيفه ثم تقطع على درجة 2.

الثوم ، أقصى كمية 500 غرام

● يقطع على درجة M

البصل ، أقصى كمية 500 غرام .

● يقطع البصل إلى أربع أجزاء.

● ثم يقطع على درجة M

الخضروات أو البطاطس، نيئة،

كمية حوالي 100 إلى 500 غرام

● تقطع الخضروات والبطاطس إلى قطع.

● ثم تقطع بتشغيل الجهاز على درجة M عدة مرات

لمدة 2 ثانية في كل مرة.

المكسرات أو الجوز، كمية حوالي 100 إلى 500 غرام

● تقطع على درجة 2.

الجبن الجاف (مثل البارميزان) حوالي 100 إلى 500 غرام

● تقطع على درجة 2.

الخبز ، الأشياء الجافة، من 1 إلى 6 قطع

● يقطع الخبز إلى أربع قطع

● ثم يقطع على درجة 2.

اللحم والكبد، كمية حوالي من 50 إلى 500 غرام

● ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف

والعظام والجلد .

● ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.

● ثم يقطع على درجة 2.

● عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو

للحشو بصفة عامة تقطع اللحم بعد خلطها

بالتوابل.

لعمل المعجون/الخلط



فواكه أو خضروات، أقصى كمية 500 غرام

● تهرس الفواكه/الخضروات مع التوابل على درجة 2.

● يضاف إليها السوائل طبقاً للحاجة ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.

قطة العجين



خلط المكونات

● يشغل الجهاز على درجة 2 وتضاف مكونات المقادير

(على سبيل المثال: الزبيب، الفواكه المحلاة بالسكر

والمكسرات) من خلال فتحة إضافة المواد.

مضرب

تحفق



بياض البيض النيئ، من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ

● يخفق على درجة 2.

● ثم على درجة 1 لرفع بياض البيض الخفق.

القشدة / من 200 إلى 600 غرام

● تخفق على درجة 2 .

● ثم على درجة 1 لرفع القشدة المخففة

قرص تقطيع ذو وجهين



لتقطيع

الخضار، أقصى كمية 500 غرام

● تترك الخضروات المسلوقة حتى تبرد.

● ثم تقطع على درجة 1 أو درجة 2.

قرص تخريط مجهز بسكين ليكلا



جانبه - لشرائح طولية سمكية/رفيعة

ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا

النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان/

الجبن الرومي) أقصى كمية 500 غرام.

● تقطع أو تبشر على درجة 1 أو درجة 2.

عصرة الحمضيات



لعصر

الحمضيات، أقصى كمية 1000 غرام

● تعصر على درجة 1 أو درجة 2.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في
بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع
المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم
إيصال الشراء معها.

- ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب الوافي من
حفظه فيه.
- ادخل سلك التوصيل الكهربائي في التجويف
المخصص له.

ملاحظة:

يمكن استخلاص الكيفية الخاصة بإمكانيات حفظ الجهاز
من الشكل M. ينبغي الالتفات إلى إخراج سائر الملحقات
الإضافية من الوعاء أو من إناء الخلط قبل الشروع في
استخدام الجهاز. قم فقط بتركيب الأجزاء اللازمة
للاستخدام.

الملحقات الإضافية – أقراص

(يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة)

- القرص MUZ45AG1 – ملائم لتقطيع الخضراوات الآسيوية.
- القرص MUZ45RS1 – ملائم لتخريط البطاطس ولكفنة
البطاطس والبطاطس المفرومة.
- القرص MUZ45KP1 – ملائم لتقطيع ولتخريط الفواكه
والخضراوات والجبن.

ملاحظات مفيدة عند الأعطال



خطر الإصابة بجروح!

يُرجى الانتباه إلى فصل قابس التوصيل بالشبكة
الكهربائية عن المقبس قبل الشروع في إصلاح الأعطال.

الوعاء الجهنز بملحقات إضافية

العتل:

الجهاز لا ممتنع عن التشغيل.

إصلاح العطل:

- أدر الوعاء (4) حين سماع الطقطقة الدالة على
إحكام تثبيته.
- ركب الغطاء (5) ثم أدره حين سماع الطقطقة الدالة
على إحكام تثبيته.
- اغلق الغطاء الوافي من المحرك (2).



ملحوظة هامة:

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة
حدوث أية أعطال أخرى.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

تنظيف الوعاء الجهد بملحقات إضافية

تحذير!

يجب الانتباه لتفريغ الإناء في الوقت المناسب.

— أي بعد تقطيع حوالي 500 غرام كحد أقصى.

— وقبل أن تصل المكعبات بالإناء إلى حافة جبهة تقطيع المكعبات.

تنبيه: لا توجد ضرورة ملحة لتنظيف الجهاز أثناء تقطيع مواد غذائية مختلفة تستخدم كمكونات لأحد الوجبات.

بعد الانتهاء من العمل

● يتم ضبط المفتاح الدّوّار على الوضع «off/0».

● يتم فصل التيار الكهربائي

● تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

● يتم نزع تجهيز تقطيع الأقراص من الإناء.

● تتم إدارة الإناء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

● يتم تنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

تنظيف الجهاز والعناية به



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء المنساب من الصنبور.

تنبيه!

من الممكن أن يطرأ ضرر على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم في تنظيف الجهاز أيّاً من المنظفات ذات الطبيعة الكاشطة.

ملاحظة: ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعّام.

تنظيف هيكل الجهاز

● افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.

● امسح هيكل الجهاز بفضة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شبيّناً قليلاً من أحد المنظفات.

● قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.



خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تمسك السكين متنوعة الاستخدام إلا من طرف القبض المصنوع من البلاستيك.

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.

تجنب حشر الأجزاء المصنوعة من البلاستيك حيث

أن قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

من أجل تنظيف الخفّ يمكن نزعها من مكانه وذلك

بمسحه بحذر من جزء التثبيت ثم نزع الغطاء كما في (الصورة E)، ثم يعاد تجميعه مرة أخرى بعد تنظيفه.

تنظيف عصارة الموالح

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني.

ويُفضل القيام على الفور بتنظيف تجهيز العصر

الخروطية الشكل بعد الفراغ من استخدامها بغسل

كافة جوانبها تحت الماء المنساب من الصنبور بما يحول دون تصلب البقايا الملنصقة بها.

تجهيز التصفية

الصورة I

قم بفك تجهيز التصفية لتنظيفها وذلك بالضغط على ريشة التصفية ثم نزعها من المصفاة.

تنظيف تجهيز تقطيع المكعبات

الصورة L

● يجب فك التجهيز حتى تتمكن من تنظيفها على

النحو التالي:

● قم بضغط القوامط الأربع إلى الخارج ثم قم بنزع

سكين تقطيع المكعبات.

● قم بتنظيف شبكة التقطيع من المواد الغذائية

العالقة بها باستخدام قطعة التنظيف المخصصة لها.

● قم بنزع تجهيز السكين من حامل أداة العمل الرئيسي.

● قم بتنظيف كافة الأجزاء تحت الماء النهمر.

● لا يجب غسل الأجزاء بماكينه غسل الأواني، حيث

أن السكاكين تفقد حدتها ولهذا يجب تنظيفها

بفرشاة.

حفظ الجهاز

● افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن

المقبس.

● اغلق الغطاء الواقى من الحرك.

● يتم تركيب الوعاء.

جهاز تقطيع المكعبات (6k)

الصورة J/K

تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام جهاز تقطيع المكعبات إلا بعد تركيب الغطاء وإحكام غلقه. لا يجب تركيب/نزع جهاز تقطيع المكعبات إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل. لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز.



تحذير! تعليمات الاستخدام!

جهاز تقطيع المكعبات مخصصة فقط لتقطيع البطاطا (البطاطس) (سواء نيئة أو مسلوقة)، الجزر، الخيار، الطماطم، الفلفل، البصل، الموز، التفاح، الكمثرى، الفراولة، البطيخ والشمام، الكيفي، البيض، الجبن الرخو (مثل الجبن الأبيض و المتزلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتال و جاودا) حوم السجق الرغوة (مثل المرتدلا) سواء كانت مسلوقة أو محمرة وكذلك لتقطيع حوم الطيور الخالية من العظام.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة. يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.

كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيز تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري.

شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد حدثت بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام.

كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

يمكن تحديد سرعة عمل الجهاز طبقاً للمواد الغذائية المراد تقطيعها.

الدرجة 1: البطاطا المسلوقة، الجزر، البيض، الجبن الرخو (الجبن الأبيض، المتزلا)، الخيار، الموز، الفراولة، البطيخ والشمام.
الدرجة 2: البطاطا النيئة و الجزر، حوم السجق الرخو (مثل المرتدلا) شرائح الجبن الرخو (إمنتال و جاودا) الفلفل، الطماطم، البصل، التفاح، الكيفي.

تنبيه هام:

- يجب أن تكون المواد الغذائية خالية تماماً من العظام والبذور أو أية أجزاء صلبة أخرى.
- يجب عدم تقطيع المواد الغذائية وهي مجمدة.
- يجب الانتباه أو تكون الخضار والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة بما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

تركيب جهاز تقطيع المكعبات صورة J

- قم بتركيب جهاز السكين على حامل أداة العمل الرئيسي رجاء الانتباه للمجرى!
- قم بتركيب قرص تقطيع المكعبات على حامل أداة العمل الرئيسي.
- قم بضغط القوامط الأربع إلى أعلى حتى تثبت.

استخدام جهاز تقطيع المكعبات صورة K

- يتم تركيب الإناء ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب جهاز تقطيع المكعبات.
- يجب أن يطابق السهم على جهاز تقطيع المكعبات مع السهم على ذراع الإناء.
- يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تستقر بربوه في فتحة الجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
- يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي
- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة (الدرجة 1 أو 2).
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى مستوى امتلاء الإناء وإلى إفراغه قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه العصير إلى درجة التلامس مع المصفاة.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «0/off».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
 - يتم استخراج حامل أداة العمل بالسكين متعدد الاستخدامات أو الخفّق من الوعاء. ثم يتم نزع السكين متعدد الاستخدامات أو الخفّق من حامل أداة العمل.
- ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب الواقى بعد الفراغ من تنظيفه.
- اسحب حامل القرص من الوعاء من خلال حملة من التجاوبف. افصل الأقراص عنه.
- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. اقي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الصورة H**جّهيزة التصفية (6j)**

مخصصة لتصفية الفاكهة أو الخضروات اللينة والمطبوخة.

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب المصفاة وريشة التصفية.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة 2 (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات

أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة. أقصى كمية يمكن عصرها: 1000 غرام

بعد الانتهاء من العمل

- قم بضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off».
- قم بفصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.
- قم بإدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- يتم استخراج جّهيزة التصفية و العصارة بالطرد المركزي من الوعاء.
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ «0/off».
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- ادر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
 - يتم استخراج حامل أداة العمل بالسكين متعدد الاستخدامات أو الخفّق من الوعاء. ثم يتم نزع السكين متعدد الاستخدامات أو الخفّق من حامل أداة العمل.

ضع السكين متنوع الاستخدام في الجراب**الواقى بعد الفراغ من تنظيفه.**

- اسحب حامل القرص من الوعاء من خلال حملة من التجاوبف. افصل الأقراص عنه.
- ادر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. اقي نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الصورة G**عصارة الموالح (6i)**

ملائمة لعصر الموالح وعلى سبيل المثال منها البرتقال والليمون الهندي (كريب فروت) والليمون.

تحذير!

الجهاز يمنع من تلقاء ذاته عن الاستجابة للتشغيل إذا لم يكن الغطاء الواقى مجموعة الإدارة مركباً وكذلك غطاء الخلاط مركباً ومحكم الإغلاق (2).

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- ركب العصارة (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على العصارة مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدرهما في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع قططرة.
- ركب جّهيزة العصر المخروطية الشكل.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم اضغط على جّهيزة العصر المخروطية الشكل من أجل الشروع في عصر الموالح.

ملاحظة:

الأقراص الملائمة لأغراض أخرى يمكن الحصول عليها لدى المحلات التجارية المتخصصة (انظر فصل الملحقات الإضافية).

- تركيب القرص.
انتبه إلى توجيه الجانب المرغوب استخدامه من قرص التقطيع والتخريط إلى أعلى. ضع القرص على حامل القرص على النحو الذي تكون فيه نقاط الارتكاز المتواجدة على حامل القرص في الوضع الذي يسمح لها بالدخول في فتحات الأقراص. القرص يجب أن يُوضع على الركيزة الجانبية لحامل القرص.
- ركب حامل القرص على محور المحرك بإدارته بعض الشيء.

**خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!**

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في فتحة الإضافة اللاحقة. ولا تستخدم لدفع المزيد من المكونات سوى اسطوانة الدفع.

- ركب الغطاء واسطوانة الدفع (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الغطاء مع السهم المتواجد على الوعاء) ثم أدھرهما في اتجاه دوران عقارب الساعة.
يجب تلبس أنف (فتحة) المصفاة في التجويف المتواجد في هيكل الجهاز بإحكام يصدر عنه سماع طقطقة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط بأسطوانة الدفع.
- وينبغي من أجل إضافة المزيد من المكونات ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ «off/0».
- أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
- أضف لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها والتسمسة بالطول والرفع من خلال اسطوانة الدفع.

تنبيه!

ينبغي الانتباه إلى إفراغ الوعاء قبل امتلائه إلى الحد الذي يصل فيه ارتفاع المواد الغذائية المقطعة أو المخرطة إلى درجة التلامس مع حامل القرص.

الصورة D**مخفق (6c)**

- من أجل خفق القشدة والبيض والعجين الخفيف. لا يصلح للاستخدام مع المكونات الصلبة (مثل قطع الزبد المأخوذة مباشرة من الثلاجة).
- قم بتركيب المخفق عل الوعاء. (صورة 1a)
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

الصورة D**قطعة العجن (6d)**

- من أجل عجن العجين الثقيل ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاته).
- يتم تركيب قطعة العجن (الصورة 1b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة (أنظر الكتيب الإضافي «وصفات ونصائح»).
- يجب ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

الصورة F**أقراص التقطيع**

- قرص تخريط مجهز بسكين لِكلا جانبيّه – لشرائح طولية سمكية/رفيعة (6f)
ملائمة لتقطيع الفواكه والخضروات والجبن فيما عدا النوعيات اليابسة منها (على سبيل المثال بارمسان/الجبن الرومي).
- قرص قَلَاب للتقطيع (6g) – سميك/رفيع
- قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس) (6h)
لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

الصورة C

خدمات (6b)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الوعاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات.
- تركيب أداة العمل:
 - قم بتركيب حامل أداة العمل في الوعاء.
 - ثم يتم تركيب السكين متعدد الاستخدامات على حامل أداة العمل تركها (انتبه إلى الوضع الصحيح - صورة C4).



تحذير!

- لا تتم بإضافة المكونات سوي بعد تركيب أداة العمل.
- قم بإخراج السكين متعدد الاستخدامات (6b) من الغلاف الواقي الخاص بالسكين.
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع Off/0 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات
- يتم إضافة السوائل من خلال أداة الكبس. ويمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.



تحذير!

لا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات وتركيب الغطاء الواقي الخاص بمحرك الخلاط

كما يجب الانتباه إلى عدم تواجد سلك التوصيل الكهربائي على مقربة مباشرة من حواف حادة وأسطح ساخنة.

ولا ينبغي القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز إلا بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الخاص بالجهاز إذا لحق به ضرر حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في وضع التشغيل ويعاود الدوران بمجرد انتهاء فترة الانقطاع. لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ «0/off») وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس. لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو غسله تحت الماء المناسب من الصنبور.

استخدام الجهاز

ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها، انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي من تجويف المحرص لحفظه
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

وعاء مجهز بملحقات إضافية/أدوات استخدام



خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. وإضافة المزيد من المواد الغذائية فينبغي استخدام اسطوانة الدفع (5a). إن المحرك يظل بعد إيقاف تشغيل الجهاز مستمراً في الدوران لبرهة من الوقت. لا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الدوران. يجب في حال الشروع في استخدام الجهاز مع الوعاء أن يجري ذلك فقط بعد إغلاق الغطاء الواقي من محرك الخلاط (2) ولا يتم تنفيذ ذلك على الإطلاق إذا كان إناء الخلاط موكباً.

وعاء مجهز ملحقات إضافية شكل A

- 4 وعاء
5 غطاء
5a اسطوانة دفع
5b وحدة اسطوانة دفع

أدوات الاستخدام شكل B

- 6a حامل أدوات العمل
6b سكين متعدد الاستخدامات
6c مضرب
6d قطعة العجين
6e حامل الأقراص
6f قرص تخريط مجهز بسكين لِكِلَا جانبيه -
لشرائح طويلة سمكية/رفيعة
6g قرص قَلَابٍ للتقطيع - سميك/رفيع
6h قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)
6i عصارة موالح
6j تجهيزة التصفية
6k تجهيزة تقطيع المكعبات

تعليمات الأمان

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. ويمكن استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. رجاء مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز. ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن، بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم. يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة. انتبه دائماً إلى فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وكذلك قبل الشروع في التنظيف وقبل تركيب أجزاء الجهاز في بعضها البعض وقبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك إذا حدث خلل أثناء الاستخدام.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز معد ومخصص لمعالجة كميات معتادة للأغراض المنزلية أو الأغراض شبه المنزلية، وليس معد ولا مخصص للاستخدامات التجارية. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك (انظر «وصفات لإعداد الأطعمة وأفكار مفيدة»). الجهاز ليس بحاجة لإجراء عمليات صيانة. يحتوي دليل الاستخدام على شرح للعديد من الأشرطة المختلفة، ويجري الإشارة إلى الفروق بينها. حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حالة إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

لا تستخدم على الإطلاق ملحقات إضافية غير أصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور في نهاية الدليل.

هيكل المحرك شكل A

- 1 مفتاح دوار
off/0 = إيقاف
M = تشغيل لحظي
الحدا الأقصى لعدد الدورات،
اضغط على نحو مستمر على
المفتاح الدوار
المستويان 1-2 = سرعة التشغيل
المستوى 1 = مستوى منخفض لعدد الدورات -
بطيء
المستوى 2 = مستوى عالي لعدد الدورات - سريع
- 2 غطاء واقى من محرك الخلاط
- 3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

В инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора

Рисунок А

1 Поворотный выключатель

0/off = остановка
M = мгновенное включение при наивысшем числе оборотов двигателя, выключатель следует удерживать в нажатом состоянии.

Скорости 1–2 = рабочие скорости
Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 2 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

2 Защитная крышка для привода миксера

3 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

Рисунок А

4 Смесительная чаша

5 Крышка

5a Толкатель

5b Вставка в толкатель

Насадки

Рисунок В

6a Держатель для насадок

6b Многофункциональный нож

6c Венчик для перемешивания

6d Месильная насадка

6e Держатель дисков

6f Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики

6g Двусторонний теречный диск – крупное/мелкое натирание

6h Диск для картофеля фри

6i Пресс для цитрусовых

6j Вставка-терка

6k Приспособление для нарезания кубиками

Указания по технике безопасности

Опасность электрического удара!

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки.

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5а). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменить только после полной остановки привода. При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.

Многофункциональный нож (6b)

Рисунок С

для измельчения, рубки и перемешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите на держателе для насадок многофункциональный нож (насадки должны находиться в правильном положении – **Рисунок С4**) и отпустите.



Внимание!

- Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать **после** установки насадок.
- Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.

- Загрузите продукты.
- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку **по** часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.

Сбивальный венчик (6с) Рисунок D

для приготовления взбитых сливок и белков, а также теста легкой консистенции. Не предназначен для переработки твердых ингредиентов (например, кусочков масла из холодильника).

- Вставьте сбивальный венчик в смесительную чашу (**Рисунок 1а**).
- Загрузите продукты.

- Установите крышку с толкателем и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость (смотрите «Рецепты и рекомендации»).
- Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение **Скорости 1**.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Месильная насадка (6d) Рисунок D

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

- Вставьте месильную насадку в смесительную чашу (**Рисунок 1b**).
- Загрузите продукты.
- Установите крышку с толкателем и поверните ее **по** часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость (смотрите «Рецепты и рекомендации»).
- Для добавления ингредиентов переведите поворотный выключатель на необходимую Вам скорость.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Диски-измельчители Рисунок F

Двусторонний диск (6f) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

для нарезания овощей и фруктов.

Двусторонний теречный диск (6g) – крупное/мелкое натирание

для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан).

Диск для картофеля фри (6h)

для нарезания сырого картофеля для приготовления картофеля фри.

Указание:

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Положите диск.
Поверните диск необходимой Вам стороной (резка/терка) вверх.
Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать** на боковых выступах держателя.
- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



**Опасность травмирования
об острые лезвия ножа!**

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом или диском-сбивалкой.

Снимите с держателя многофункциональный нож или диск-сбивалку.

После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.

- Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

**Соковыжималка для
цитрусовых (6i)**

Рисунок G

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

Внимание!

Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее по часовой стрелке. Выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на 1-ю скорость и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого сока. Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте пюре из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Открутите соковыжималку и снимите чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Вставка-терка (6j) Рисунок Н

для приготовления пюре из мягких или вареных овощей и фруктов:

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Установите протирочное ситечко с лопастью.
- Закройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Переведите поворотный выключатель в положение скорости 2.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

Внимание!

Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте пюре из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.

Макс. количество: 1000 г

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из смесительной чаши вставку-терку.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

Приспособление для нарезания кубиками (6k)

Рисунки J/K

Это приспособление используется для нарезания продуктов кубиками.



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся

Никогда не вставляйте пальцы в установленное приспособление для нарезания продуктов кубиками!

Приспособление для нарезания кубиками функционирует лишь при плотно закрученной крышке.

Снимать/устанавливать приспособление для нарезания кубиками можно лишь после полной остановки привода.

При разборке/сборке приспособления режущий диск нарезания кубиками можно брать лишь за расположенную посередине него пластмассовую ручку.



Внимание! Важная информация по

Данное приспособление можно использовать лишь для нарезания кубиками картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, томатов, сладкого перца, репчатого лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкого сыра (например, сыра фета, моцарелла), мягкого ломтевого сыра (например, эмментальского сыра, сыра гауда), мягкой колбасы на основе говядины (например, мортаделлы), вареного или жареного, отделенного от костей мяса птицы. Продукты не должны быть заморожены.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) семечки и косточки из них необходимо удалить.

Перед переработкой вареного или жареного мяса из него необходимо удалить кости.

Несоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению приспособления для нарезания продуктов кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если приспособление для нарезания кубиками используется не по назначению, в измененном состоянии или неправильно, то за возможные неисправности фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет никакой ответственности. Это исключает также ответственность за повреждения (напр., тупые или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки непредназначенных для этого продуктов.

Скорость переработки следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

1-я скорость: вареные картофель, морковь и яйца; мягкий сыр (фета, моцарелла); огурцы, бананы, клубника, дыни.

2-я скорость: сырые картофель и морковь; мягкая колбаса на основе говядины (например, мортаделла); мягкий ломтевый сыр (например, эмментальский, гауда); перец стручковый, томаты, репчатый лук, яблоки, киви.

Важная информация:

- В продуктах не должно быть костей, косточек или прочих твердых составных частей.
- Продукты не должны быть заморожены.
- Овощи и фрукты не должны быть слишком спелыми, иначе из них может потечь сок.
- Вареные продукты питания следует перед нарезанием остудить, так как после этого они станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее, Вы можете сделать кубики длиннее или короче.

Сборка приспособления

для нарезания кубиками

Рисунок J

- Вставьте в основной держатель ножевую вставку. Выемки во вставке и держателе должны совпадать!
- Вставьте в основной держатель режущий диск.
- Переведите все 4 зажима в верхнее положение таким образом, чтобы они зафиксировались.

Работа с приспособлением

для нарезания кубиками

Рисунок K

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Насадите приспособление для нарезания продуктов кубиками на держатель. Стрелка на приспособлении должна совпадать со стрелкой на ручке чаши!
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный выключатель в необходимое рабочее положение (1 или 2).
- Положите предназначенные для нарезания продукты в загрузочный ствол. При необходимости подталкивайте продукты толкателем, прилагая небольшое усилие. Если в этом есть необходимость, то продукты предварительно можно измельчить.

Внимание!

Приемную емкость следует своевременно опорожнять:

- после переработки макс. 500 г продуктов,
- прежде чем кубики продуктов начнут доставать до нижнего края приспособления.

Информация для пользователя:

во время переработки различных продуктов питания для приготовления блюда по рецепту нет необходимости время от времени снимать и чистить приспособление для нарезания продуктов кубиками.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши приспособление для нарезания кубиками.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

K Вашему сведению: при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Сбивальный венчик можно разобрать для удобства чистки.

Для этого осторожно снимите венчик с держателя и затем снимите крышку (Рисунок Е). После чистки снова соберите венчик.

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования.

В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

Чистка вставки-терки Рисунок I

Для удобства чистки разберите вставку-терку. Для этого нажмите снизу на лопасть вставки и извлеките ее из протирочного ситечка.

Чистка приспособления для нарезания кубиками

Рисунок L

Для чистки приспособление следует разобрать:

- Откиньте 4 зажима по направлению наружу и снимите режущий диск.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.
- Извлеките ножевую вставку из основного держателя.
- Все детали приспособления следует предварительно ополоснуть в проточной воде. Приспособление нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе лезвия ножевой вставки затупятся. Проведите чистку деталей приспособления с помощью щетки.

Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закрыйте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

Указание:

Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на **рисунке M**. Перед использованием электроприбора из смесительной чаши следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

Специальные принадлежности – диски

(имеются в специализированных магазинах)

MUZ45AG1 – для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

MUZ45RS1 – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драников.

MUZ45KP1 – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

Смесительная чаша с принадлежностями

Неисправность:

Электроприбор не включается.

Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты и рекомендации

Рекомендации

Многофункциональный нож



Измельчение

Пряновкусовая зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г

- Зелень следует измельчать на 2-й скорости в сухой смесительной чаше.

Чеснок, макс. 500 г

- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте луковицы на четыре части.
- Для измельчения выключатель устанавливается в положение М.

Овощи или картофель, сырые, 100–500 г

- Нарезьте овощи/картофель на кусочки.
- Для измельчения выключатель несколько раз переводится на 2 секунды в положение М.

Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Твердый сыр (например, пармезан), 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Булочки, черствые, 1–6 штук

- Разрежьте булочки на четыре части.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

Мясо или печень, 50–500 г

- Очистите мясо от хрящей, костей, кожи и сухожилий.
- Нарезьте мясо на кусочки.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.
- Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с пряностями.

Приготовление пюре/Смешивание



Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Перерабатывайте овощи/фрукты вместе с пряностями на 2-й скорости до пюреобразного состояния.
- При необходимости добавьте жидкости и перерабатывайте дальше.

Месильная насадка



Добавление ингредиентов

- Переключите бытовой прибор на 2-ю скорость и добавляйте через загрузочное отверстие необходимые еще ингредиенты (например, изюм, засахаренные фрукты и орехи).

Венчик для перемешивания



Взбивание

Взбитые белки, 2–6 белков

- Взбивание выполняется на 2-й скорости.
- Добавление взбитых белков в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.

Взбитые сливки, 200–600 г

- Взбивание выполняется на 2-й скорости.
- Добавление взбитых сливок в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.

Двусторонний режущий диск



Нарезание

Овощи, макс. 500 г

- Вареные овощи следует сначала остудить.
- Нарезание выполняется на 1-й или 2-й скорости.

Двусторонний диск-терка



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан) макс. 500 г

- Шинкование выполняется на 1-й или 2-й скорости.

Соковыжималка для цитрусовых



Получение сока

Цитрусовые плоды, макс. 1000 г

- Проводите отжимание на 1-й или 2-й скорости.

Вставка-терка



Пассерование

Овощи или фрукты (из косточковых плодов следует удалить косточки); сырые, мягкие, спелые плоды (например, томаты, виноград, ягоды); макс. 1000 г.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- При необходимости овощи/фрукты можно отварить до мягкости и затем, лучше всего еще горячими, пропассеровать на 2-й скорости.

Рекомендация: для приготовления повидла фрукты (ягоды без плодоножек) следует вскипятить, помешивая, без жидкости и затем пропассеровать.

Приспособление для нарезания кубиками



для нарезания продуктов питания кубиками с целью использования в салатах, супах, соусах или в качестве гарнира.

Рецепты

Выпечка

Бисквитное тесто

Основной рецепт (например, для разъемной формы Ø 26 см)

3–4 яйца

3–4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

Взбивайте ингредиенты 5 минут на 2-й скорости до образования пены.

150 г муки

50 г крахмала

1 ч. ложки химического разрыхлителя теста

- Смешайте муку, крахмал и разрыхлитель теста.
- Включите электроприбор на 1-ю скорость и засыпьте мучную смесь через отверстие в крышке.
- Перемешивайте все не дольше минуты.



Нижний пласт для пирога с фруктами

Основной рецепт

2 яйца

125 г сахара

- Взбивайте яйца и сахар в течение 5 минут на 2-й скорости до образования пены.

125 г молотых лесных орехов

50 г панировочных сухарей

- Включите электроприбор на 1-ю скорость, засыпьте молотые орехи и панировочные сухари через отверстие в крышке.
- Коротко перемешайте компоненты.

Макс. количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

В зависимости от использования, дрожжевое тесто подразделяется на три вида:

- дрожжевое тесто легкой консистенции, например, для кусочков продуктов в тесте, жаренных во фритюре, пончиков с повидлом,
- дрожжевое тесто средней консистенции, например, для плетеной булки (халы) и хлеба,
- дрожжевое тесто тяжелой консистенции, например, для пирогов, выпекаемых на листе, пирогов с фруктовой начинкой и посыпкой.

Если Вам нужна опара:

- Смешайте на 2-й скорости с помощью месильной насадки 150 мл теплой жидкости (молока или воды), раскрошенные дрожжи, щепотку сахара и 100 г муки.
- Дайте опаре подойти.
- Добавьте остальные компоненты и замесите тесто, как указано в рецепте.

Хала из дрожжевого теста

Основной рецепт

500 г муки

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

210–220 мл теплого молока

1 яйцо

1 щепотка соли

80 г сахара



60 г растопленного и охлажденного жира, цедра с половины лимона.

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Макс. количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто на пиццу

Основной рецепт

500 г муки

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей

1 ч. л. ложки сахара

1 щепотка соли

4 ст. растительного масла

250–300 мл теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

Макс. количество теста: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

500 г муки

250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

4 яйца

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1 пакетик пекарного порошка

150 мл молока

- Перерабатывайте компоненты в течение примерно 1–3 минут на 2-й скорости.

Пирог с кокосовыми хлопьями

4 яйца

225 г сахара

250 г сливочного масла

1 щепотка соли

180 г муки

2 ч. ложки химического разрыхлителя теста

125 г кокосовых хлопьев

- Перемешивайте компоненты в течение примерно 1–3 минут на 2-й скорости.

Макс. количество теста: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Салаты

Салат «Оливье»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины

2 вареные моркови

4 сваренных вкрутую яйца

200 г вареной куриной грудки

1–2 соленых или маринованных огурца

1–2 огурца салатного сорта

300 г зеленого горошка, мелкого

(1 маленькая консервная банка)

соль и перец

250 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы и мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Смешайте с майонезом и подайте на стол.

Салат «Винегрет»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины

500 г вареной красной свеклы

2 вареные моркови

2 соленых огурца

100 г зеленого горошка, мелкого

½ пучка зеленого лука (ок. 50 г)

соль и перец

100 мл растительного масла

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарежьте кубиками на 1-й скорости. Соленые огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат растительным маслом.



Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г окорока

3 вареные, остуженные картофелины

2 огурца салатного сорта или маринованные огурцы

1 вареная морковь

зеленый горошек, половина консервной банки

соль и перец

Салатный соус

$\frac{1}{4}$ стаканчика кислых сливок,

$\frac{1}{4}$ банки майонеза.

- Сваренный, но уже остуженный картофель и морковь нарежьте кубиками на 1-й скорости. Окорок и огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Перемешайте продукты. Заправьте кислыми сливками и майонезом.



Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови

1 кольраби

1 яблоко

1 цуккини

1 огурец

$\frac{1}{4}$ кочана цветной капусты

100 г соленого творожка с пряностями

- Помойте морковь в проточной воде жесткой щеткой и нашинкуйте ее с помощью двустороннего диска-терки.
- Очистите кольраби от кожуры, нарежьте толстыми ломтиками и нашинкуйте с помощью двустороннего диска-терки.
- Помойте яблоко, разрежьте на четыре части и нашинкуйте с помощью двустороннего диска-терки.
- Помойте цуккини и огурец, разрежьте по вдоль и нарежьте с помощью двустороннего диска-резки.
- Помойте цветную капусту и разберите ее на отдельные соцветия.
- Разложите салат по тарелкам и положите сверху соленый творожок с пряностями



Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)

1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг)

2–3 ст. ложки растительного сливочного масла

400 мл овощного бульона

400 мл воды

200 мл сливок

соль, мускатный орех

1 желток

кервель лиственной

- Помойте цветную капусту и разделите ее на отдельные соцветия, срезая их в самом верху с плодоножек.
- Растопите и вспеньте на плите сливочное масло, поджарьте в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте все овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть и затем варите цветную капусту в закрытой посуде на медленном огне в течение 10 минут до мягкости.
- Пропассеруйте суп.
- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп дальше еще 10 минут.
- Смешайте яичный желток с остатками сливок и заправьте суп этой смесью. После этого суп больше варить нельзя.
- Подайте суп на стол, посыпав его листочками кервеля.

Рекомендация: по этому рецепту можно также приготовить суп-пюре из спаржевой капусты (брокколи).

Суп «Окрошка»

(на 4–6 человек)

Квас, 2 литра

300 г вареной колбасы или куриной грудки

3–4 вареные, остуженные картофелины,

3–4 сваренных вкрутую яйца

1 пучок редиски (8–10 штук)

3 огурца салатного сорта

$\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука (ок. 50 г)

петрушка и укроп

3 ст.л. кислых сливок

горчица, сахар



- Сваренный, но уже остуженный картофель и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы, редиску, колбасу или куриную грудку следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Хорошо перемешайте кислые сливки, нарубленный зеленый лук и яйца с горчицей и сахаром и разбавьте их квасом.
- Добавьте в эту смесь нарезанные кубиками продукты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолите и поперчите по вкусу.

Томатный соус

(на 2 человека)

500 г мягких томатов

1 головка репчатого лука

30 г жира

2 ст. ложки мякоти томатов

2 ст. ложки муки

соль

белый перец

1 ст. ложка столового сахара

1 ст. ложки столового уксуса

100–150 г теплой воды

- Помойте томаты, разделите на четыре части и пропассеруйте.
- Почистите и мелко нарежьте репчатый лук.
- Поджарьте нарезанный лук в жиру, добавьте пассерованные томаты и коротко поджарьте вместе, затем посыпьте все мукой и перемешайте.
- Добавьте мякоть томатов и воду и вскипятите при помешивании.
- Добавьте в соус пряности и варите его на медленном огне в течение 30 минут.
- Посолите и поперчите соус по вкусу.



Картофельное пюре

800 г картофеля,

соль, белый перец

тертый мускатный орех

30 г сливочного масла

на 200 мл горячего молока

- Картофель почистите, помойте и нарежьте кубиками.
- Вскипятите кубики картофеля в соленой воде.



- Добавьте перец и мускатный орех и варите картофель на медленном огне 20–30 минут.
- Слейте воду и пропассеруйте картофель еще горячим на 2-й скорости.
- Добавьте в пюре масло и горячее молоко и перемешайте все месильной насадкой.
- Готовое пюре посолите и поперчите по вкусу и сразу же подавайте на стол.

Сладкие блюда

Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники

(на 2–4 человека)

250 г свежемороженой клубники

100 г сахарной пудры

150 мл сливок

- Перемешивайте все компоненты на 2-й скорости до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.



Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить молочное мороженое с добавлением таких свежемороженых фруктов как малина, голубика и красная смородина.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____	Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).
2. Модель _____	

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроприборы, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция соответствует требованиям Технического Регламента о безопасности низковольтного оборудования №347-ФЗ от 27.12.2009. Соответствие регламенту подтверждается сертификатами и маркировкой продукции знаком обращения на рынке. Продукция маркируется знаком обращения на рынке на типовой табличке и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерäte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри-Штрассе 34, Германия. Организация, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капущская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только аксессуары, одобренные производителем. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с Действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнать больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедиться в ее наличии и сохранить ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанция, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

9. Информация о сервисе

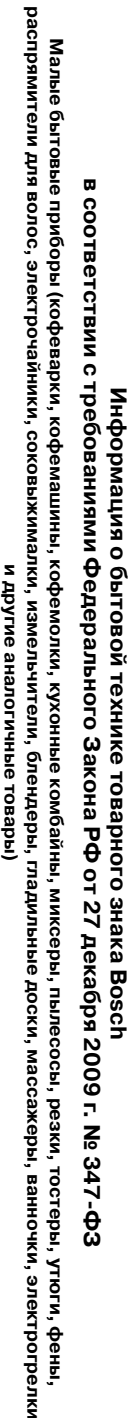
В первый и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделий исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, начисленной на продукцию, либо при невозможности ее определения по стандартной дате изготовления маркируется FD ITMM, где IT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни



Информация о бытовой технике товарного знака Bosch
в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 27 декабря 2009 г. № 347-ФЗ

электрическим током II, маркируется согласно п. 7.1 ГОСТ Р 552161.1-2004.

[illegible][illegible]

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.***

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household (see "Recipes and tips").

The appliance requires no maintenance. The operating instructions refer to several models. Differences are identified.

Please keep the Operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

Use the appliance with original accessories only.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

Fig. A

1 Rotary switch

- 0/off = Stop
- M = fast and continuous operation for maximum speed hold down the rotary switch.
- Settings 1–2 = Operating speed
- Setting 1 = Minimum speed – slow
- Setting 2 = Fastest speed – fast

2 Blender drive cover

3 Cord store

Bowl with accessories

Fig. A

4 Bowl

5 Lid

5a Pusher

5b Pusher insert

Tools

Fig. B

6a Tool holder

6b Multi-function blade

6c Stirrer

6d Kneading hook

6e Disc holder

6f Slicing reversible disc – thick/thin

6g Shredding reversible disc – coarse/fine

6h Chipper disc

6i Citrus press

6j Mashing attachment

6k Dicer

Safety information



Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Keep children away from the appliance. Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance attended or if the appliance malfunctions, always pull out the plug. Do not pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by our customer service.

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch **0/off**). Never immerse the base unit in water or place under running water.

Operating the appliance

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull the cord out of the cord store.
- Insert the mains plug.

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Always use the pusher (5a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues for a short time. Change tools only when the appliance is at a standstill. Before using the bowl, always attach the blender drive cover (2) and never the blender jug.

Multi-function blade (6b)

Fig. C

For cutting, chopping and stirring.



Risk of injury from sharp blades!

Only grip the multi-function blade by the plastic handle.

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction. Lug on the bowl must be located fully in the slot in the base unit.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Place multi-function blade on the tool holder (note position – **Fig. C4**) and release.



Warning!

- Add ingredients to be processed always **after** the tool has been inserted.
- Remove blade guard from multi-function (6b) blade before inserting.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate **in** a clockwise direction.
Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher.
Pusher insert can be used as a measuring jug.



Warning!

The appliance can only be switched on to process food in the bowl, with an attached bowl, a lid which is attached and screwed on tight as well as a blender drive cover which is closed.

Stirrer (6c)

Fig. D

for cream, beaten egg white and light dough. Not suitable for hard ingredients (e.g. pieces of butter from the refrigerator).

- Insert stirrer into the bowl (**Fig. 1a**).
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Set the rotary knob to the desired setting (see "Recipes and tips").
- To add ingredients, set rotary knob to **setting 1**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Kneading hook (6d)

Fig. D

for kneading heavy dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

- Insert kneading hook into the bowl (**Fig. 1b**).
- Add ingredients.
- Attach lid with pusher and rotate as far as possible **in** a clockwise direction.
- Set the rotary knob to the desired setting (see "Recipes and tips").
- To add further ingredients, set rotary knob to the desired setting.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Cutting discs

Fig. F

Slicing reversible disc (6f) – thick/thin

for slicing fruit and vegetables.

Shredding reversible disc (6g) – coarse/fine

for shredding vegetables, fruit cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Chipper disc (6h)

for slicing raw potatoes for chips.

Note:

Discs suitable for further purposes are available from dealers, see “Optional accessories”.

- Put the discs on.
Turn required slicing/shredding side face up. Place disc onto the disc carrier such that the drive couplings on the disc carrier grip into the disc openings. Disc must **rest on** the lateral lug of the disc carrier.
- Lightly rotating, attach disc carrier to the drive axle.



Risk of injury from sharp blades!

*Do not put fingers in the feed tube.
Only use the pusher when adding more ingredients.*

- Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the disc carrier.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

- Remove tool:
 - Take the tool holder together with multi-function blade or whisking disc out of the bowl. Remove multi-function blade or whisking disc from the tool holder.
- After cleaning the multi-function blade, affix the blade protectors.**
- Lift the tool holder on the recesses from the bowl. Take out discs.
 - Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
 - Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Citrus press (6i)

Fig. G

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

Warning!

Before operating the appliance, close the blender drive cover (2).

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Attach the citrus press and rotate in a clockwise direction. The lug on the filter basket must be located fully in the slot in the base unit.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruit, set the rotary switch to setting 1 and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Unscrew the citrus press and remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Mashing attachment (6j)

Fig. H

Mashing attachment for mashing soft/cooked fruit or vegetables:

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Attach mashing sieve with mashing flanks.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
- Set rotary knob to setting **2**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!

Check the level. Empty the bowl before the juice reaches the filter basket.

Max. quantity: 1000 g

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take mashing attachment out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Dicer (6k)

Fig. J/K

Dicer for cutting food into cube shapes.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached dicer!

The dicer will not operate until the lid has been screwed on tight.

Do not remove/attach the dicer until the drive is at a standstill.

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the slicing disc by the plastic stud in the centre only.



Warning! **Application guidelines!**

The dicer is suitable only for dicing potatoes (raw or boiled), carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, bananas, apples, pears, strawberries, melons, kiwis, eggs, soft cheese (e.g. Feta, Mozzarella), soft cheese slices (e.g. Emmentaler, Gouda), soft pork sausage (e.g. Mortadella), boiled or fried boneless poultry. Food must not be frozen.

Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), always remove the pips or stones! Before processing boiled or fried meat, remove the bones.

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting injuries and/or damage.

Also excluded is the liability for injuries and/or damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unauthorised food.

Select operating speed according to the food to be diced.

Setting 1: boiled potatoes, potatoes and eggs; soft cheese (Feta, Mozzarella); cucumbers; bananas; strawberries; melons.

Setting 2: raw potatoes and carrots; soft pork sausage (e.g. Mortadella); soft sliced cheese (e.g. Emmentaler, Gouda); peppers; tomatoes; onions; apples; kiwi fruit.

Important information:

- Food must not contain any bones, pips or other solid constituents.
- Food must not be frozen.
- Fruit/vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.

Assembling the dicer

Fig. J

- Insert the blade insert into the base holder. Observe recesses!
- Insert the dicing disc into the base holder.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer

Fig. K

- Attach bowl and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert the dicer. The arrow on the dicer and the arrow on the bowl handle must correspond!
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the base unit.
- Insert the mains plug.
- Turn switch to required setting (**1** or **2**).
- Place the food to be diced in the filling shaft. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

Warning!

Empty the bowl without delay:

- after processing 500 g,
- before the cubes have reached the lower edge of the dicer.

Note: While processing different foods according to a recipe, the dicer must be cleaned occasionally.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Take dicer out of the bowl.
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Only grip the multi-function blade by the plastic handle.

All parts are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

The stirrer can be taken apart for cleaning. For this, pull the stirrer from the holder and remove lid (**Fig. E**). Put back together after cleaning.

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-safe. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the mashing attachment

Fig. I

Take mashing attachment apart for cleaning. For this, press underneath on the mashing flanks and remove from the mashing sieve.

Cleaning the dicer

Fig. L

Before cleaning the dicer, disassemble it:

- Press out the 4 catches and remove the dicing disc.
- Remove food remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner.

- Take blade insert out of the base holder.
- Pre-rinse all parts under running water. **Do not** clean the parts in the dishwasher, otherwise the blades will be blunted. Clean parts with a brush.

Storing the appliance

- Remove mains plug.
- Attach the blender drive cover.
- Attach the bowl.
- Always store the multi-function blade with the blade guard attached.
- Stow the cord in the cord store.

Note:

Possibilities for storing can be found in **Fig. M**. Take all accessory parts out of the bowl before use. Only insert the parts needed.

Optional accessories – Discs

(available from dealers)

MUZ45AG1 – for slicing Asian style vegetables.

MUZ45RS1 – for shredding potatoes for potato dumplings and fritters.

MUZ45KP1 – for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Bowl with accessories

Fault:

Appliance does not start.

Remedial action:

- Attach the bowl (4) and screw on tight as far as possible.
- Attach lid (5) and screw on tight as far as possible.
- Close the blender drive cover (2).



Important information

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

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Recipes and tips

Tips

Multi-function blade



Cutting

Herbs (except chives), 10–50 g

- Cut up in a dry bowl at setting 2.

Garlic, max. 500 g

- Cut up at setting M.

Onions, max. 500 g

- Quarter the onions.
- Cut up at setting M.

Vegetables or potatoes, raw, 100–500 g

- Cut the vegetables into pieces.
- Cut up several times for 2 seconds each at setting M.

Nuts or almonds 100–500 g

- Cut up at setting 2.

Hard cheese (e.g. Parmesan) 100–500 g

- Cut up at setting 2.

Bread rolls, hard 1–6

- Quarter the bread rolls.
- Cut up at setting 2.

Meat or liver 50–500 g

- Remove gristle, bone, skin and sinew from the meat.
- Cut the meat into pieces.
- Cut up at setting 2.
- Process the meat with herbs for sausage meat, stuffing and pâté.

Puréeing and blending



Fruit or vegetables, max. 500 g

- Purée fruit or vegetables with spices at setting 2.
- If required, add liquid and continue processing

Kneading hook



Mixing in ingredients

- Switch appliance to setting 2 and add the ingredients to be mixed in through the feed tube (e.g. raisins, candied fruit and nuts).

Stirrer



Beating

Beaten egg white, 2–6 egg whites

- Beat at setting 2.
- Fold in beaten egg white at setting 1.

Whipped cream, 200–600 g

- Beat at setting 2.
- Fold in whipped cream at setting 1.

Subject to alterations.

Slicing reversible disc

Slicing

Vegetables, max. 500 g

- First allow boiled vegetables to cool down.
- Slice at setting 1 or setting 2.

Reversible shredding disc

for shredding vegetables, fruit cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan) max. 500 g

- Shred at setting 1 or setting 2.

Citrus press

Extracting juice

Citrus fruit, max. 1000 g

- Squeeze juice out at setting 1 or 2.

Mashing attachment

Mashing

Fruit or vegetables (the stones have to be taken out of stoned fruit) raw, soft, ripe fruit (e.g. tomatoes, grapes, berries); max 1000 g

- Slice fruit/vegetables into pieces.
- If required cook fruit/vegetables until tender and strain at setting 2 preferably while still hot.

Note: Whilst stirring, bring fruit for making jams (berries without stems) to the boil without fluid, then mash.

Dicer

To dice food for use in salads, soups, sauces or as a side dish.

Recipes

Baking

Sponge mixture

Basic recipe (e.g. Ø 26 cm sponge form tin)

3–4 eggs

3–4 tbs. hot water

150 g sugar

1 packet of vanilla sugar

Beat ingredients for 5 minutes at setting 2 until frothy.

150 g flour

50 g cornflour

1 tsp. baking powder

- Mix flour, cornflour and baking powder.
- Switch appliance to setting 1 and add the flour mixture through the feed tube.
- Do not mix for longer than 1 minute.

Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

- Beat eggs and sugar for 5 minutes at setting 2 until a froth forms.

125 g ground hazel nuts

50 g breadcrumbs

- Switch appliance to setting 1, add hazel nuts and breadcrumbs through the feed tube.
- Mix only briefly.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

According to what it is to be used for, there are three different types of yeast dough.

- Light yeast dough e.g. for doughnuts
- Medium yeast dough e.g. for plaited buns and bread
- Heavy yeast dough for sheet-baked cakes, fruit cakes and (fruit) crumbles

To prepare basic dough:

- Process 150 ml of warm fluid (milk or water), crumbled yeast, a pinch of sugar and 100 g of flour at setting 2 with the kneading hook.
- Allow basic dough to rise.
- Process the remaining ingredients as stated in the recipe.

Plaited bun

Basic recipe

500 g flour

25 g yeast or 1 packet dried yeast

210–220 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

80 g sugar

60 g melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Knead ingredients briefly at setting 1, and then for 1–2 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

500 g flour

25 g yeast or 1 packet dried yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

4 tbs. oil

250–300 ml warm water

- Knead ingredients briefly at setting 1, and then for 1–2 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture



Basic recipe

500 g flour

250 g butter or margarine (room temperature)

4 eggs

250 g sugar

1 packet of vanilla sugar

1 packet of baking powder

150 ml milk

- Process ingredients for approx. 1–3 minutes at setting 2.

Coconut cake



4 eggs

225 g sugar

250 g butter

1 pinch of salt

180 g flour

2 tsp. baking powder

125 g coconut flakes

- Mix ingredients for approx. 1–3 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Salads

“Olivie” salad



(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

2 boiled carrots

4 hard-boiled eggs

200 g cooked chicken breast

1–2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1–2 cucumbers

300 g petits pois (1 small tin)

Salt and pepper

250 g Mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots and the eggs on setting 1. Dice the cucumbers and the meat on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

“Vinaigrette” salad



(for approx. 4 persons)

4 boiled, cooled potatoes

500 g cooked beetroot

2 boiled carrots

2 pickled gherkins

100 g petits pois

½ leek (approx. 50 g)

Salt and pepper

100 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, the carrots, the beetroot and the leek on setting 1. Dice pickled gherkins on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with edible oil.

“Stolichny” salad



(serves 2)

150 g ham

3 boiled, cooled potatoes

2 pickled gherkins or marinated cucumbers

1 boiled carrot

Peas, half a can

Salt and pepper

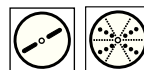
Dressing:

¼ carton of sour cream

¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the carrot on setting 1. Dice the ham and the cucumbers on setting 2.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.

Raw vegetable salad



(serves 2–4)

4 carrots

1 kohlrabi

1 apple

1 courgette

1 cucumber

¼ cauliflower

100 g fresh cheese

- Clean the carrots under running water with a coarse brush and shred with the shredding reversible disc.
- Peel the kohlrabi, cut into thick slices and shred with the shredding reversible disc.
- Wash and quarter the apple, shred with the shredding reversible disc.
- Wash courgette and cucumber. Cut lengthways and slice finely using the reversible slicing disc.
- Wash the cauliflower and divide into small florets.
- Arrange the salad on plates and sprinkle the fresh cheese over.

Soups and Sauces

Cream of cauliflower soup

(starter, serves 4)

1 large cauliflower (approx 1 kg)

2–3 tbs. butter

400 ml vegetable stock

400 ml water

200 ml cream

Salt, nutmeg

1 egg yolk

Chervil

- Wash cauliflower and divide into florets just above the stems.
- Froth up butter on the cooker, brown cauliflower in it whilst stirring.
- Add the vegetable stock to it, add water and half of the cream.
- Bring soup to the boil and with the lid on, boil the cauliflower for 10 minutes until soft at a low setting.
- Mash the soup.
- Add salt and nutmeg to taste, simmer for another 10 minutes.
- Mix the egg yolk with the rest of the cream and fold into the soup. Do not allow to boil any longer.
- Garnish with chervil.

Tip: Following this recipe, broccoli can also be made into a soup.

“Okroshka” soup

(serves 4–6)

Kvass, 2 litres

300g cooked sausage or chicken breast

3–4 boiled, cooled potatoes

3–4 hard-boiled eggs

1 bunch of radishes (8–10)

3 cucumbers

½ leek (approx. 50 g)

Parsley and dill

3 tbs. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes and the eggs on setting 1.
Dice the cucumbers, the radishes, the sausage or the chicken breast on setting 2.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.



Tomato sauce

(serves 2)

500 g soft tomatoes

1 onion

30 g fat

2 tbsp. tomato pulp

2 tbs. flour

salt

white pepper

1 tbs. sugar

1 tbs. vinegar

100–150 ml warm water

- Wash tomatoes, cut into quarters and mash.
- Peel onion and chop into small pieces.
- Brown chopped onion in fat, add mashed tomato and sear for a short period of time, dust with flour and mix.
- Add tomato pulp and water and bring to the boil whilst stirring.
- Season sauce and boil for 30 minutes at a low heat.
- Season to taste.



Potato purée

800 g potatoes

Salt, white pepper

grated nutmeg

30 g butter

approx. 200 ml hot milk

- Peel potatoes and wash, cut into cubes.
- In salted water, bring cubed potatoes to the boil.
- Season with pepper and nutmeg and simmer at a low heat for 20–30 minutes.
- Strain potatoes and whilst hot mash at setting 2.
- With the kneading hook, mix purée with butter and milk.
- Season the freshly-made purée with salt and pepper and serve straight away.



Desserts

Strawberry sorbet

(serves 2–4)

250 g frozen strawberries

100 g icing sugar

150 ml cream

- Mix ingredients at setting 2 until a creamy ice forms.

Tip: This recipe can be used to make sorbet from other fruits, e.g. raspberries, bilberries and blackcurrants.



Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanariu III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

www.bosch-home.fi

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Tel.: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.cu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulfiel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidooost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomeísticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomeísticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Cakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

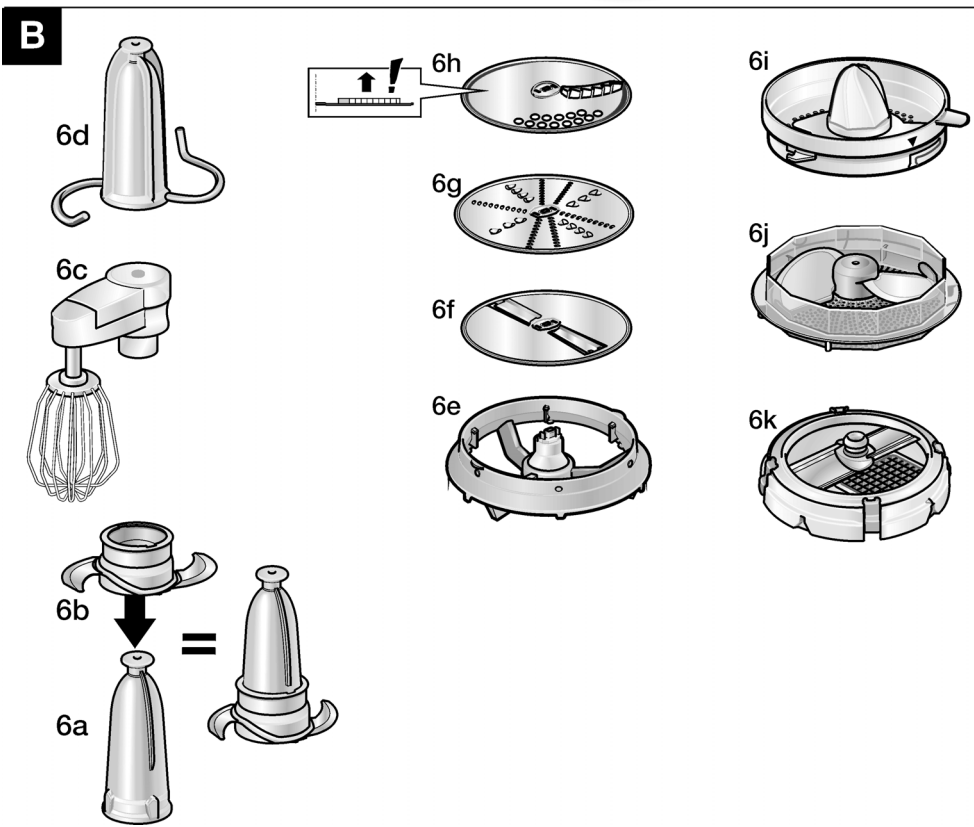
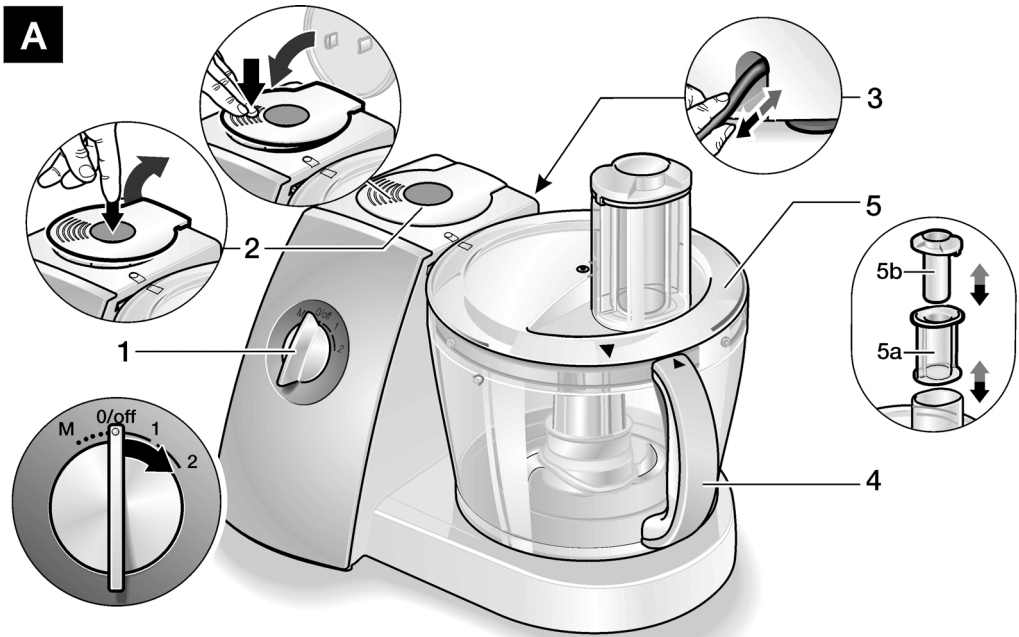
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

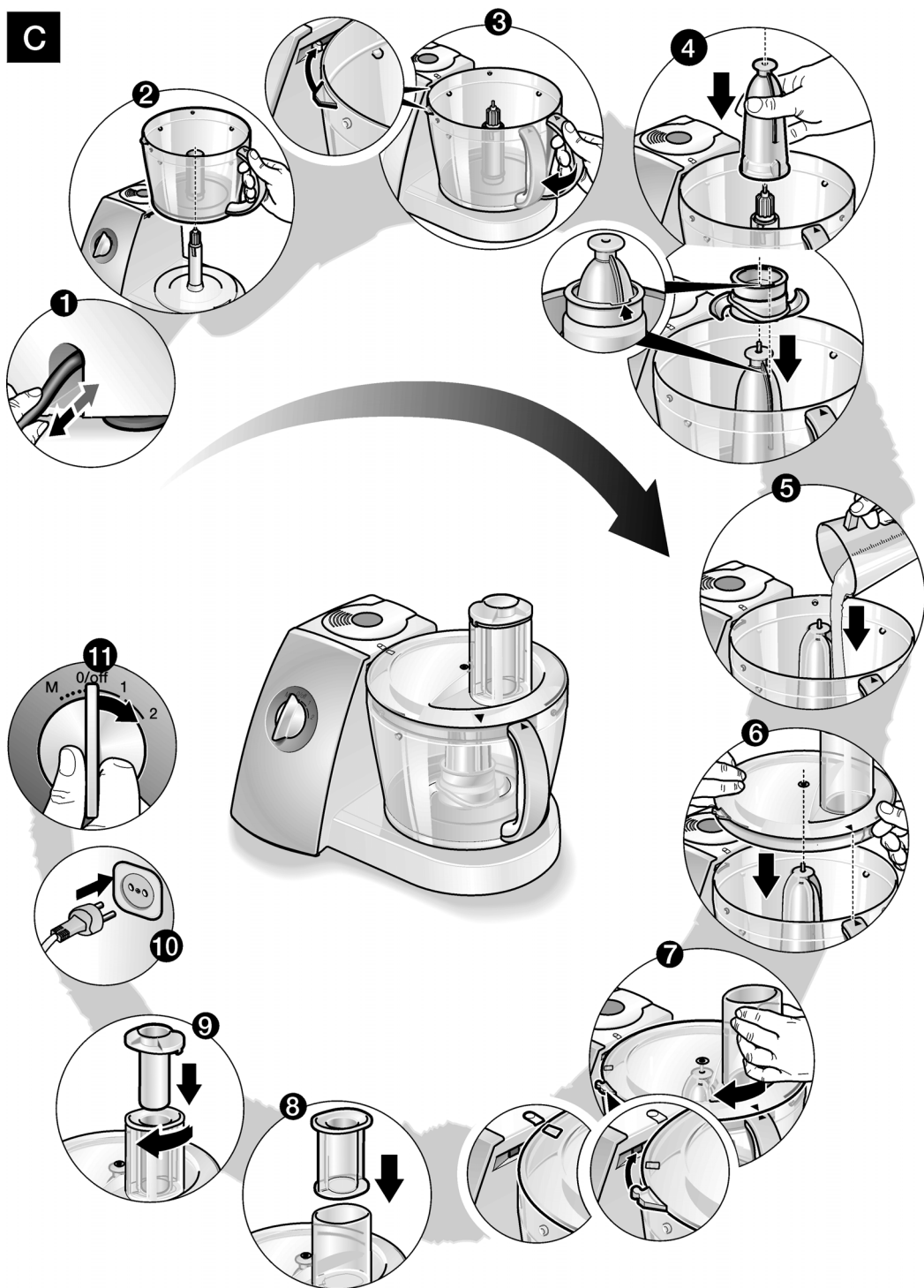
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

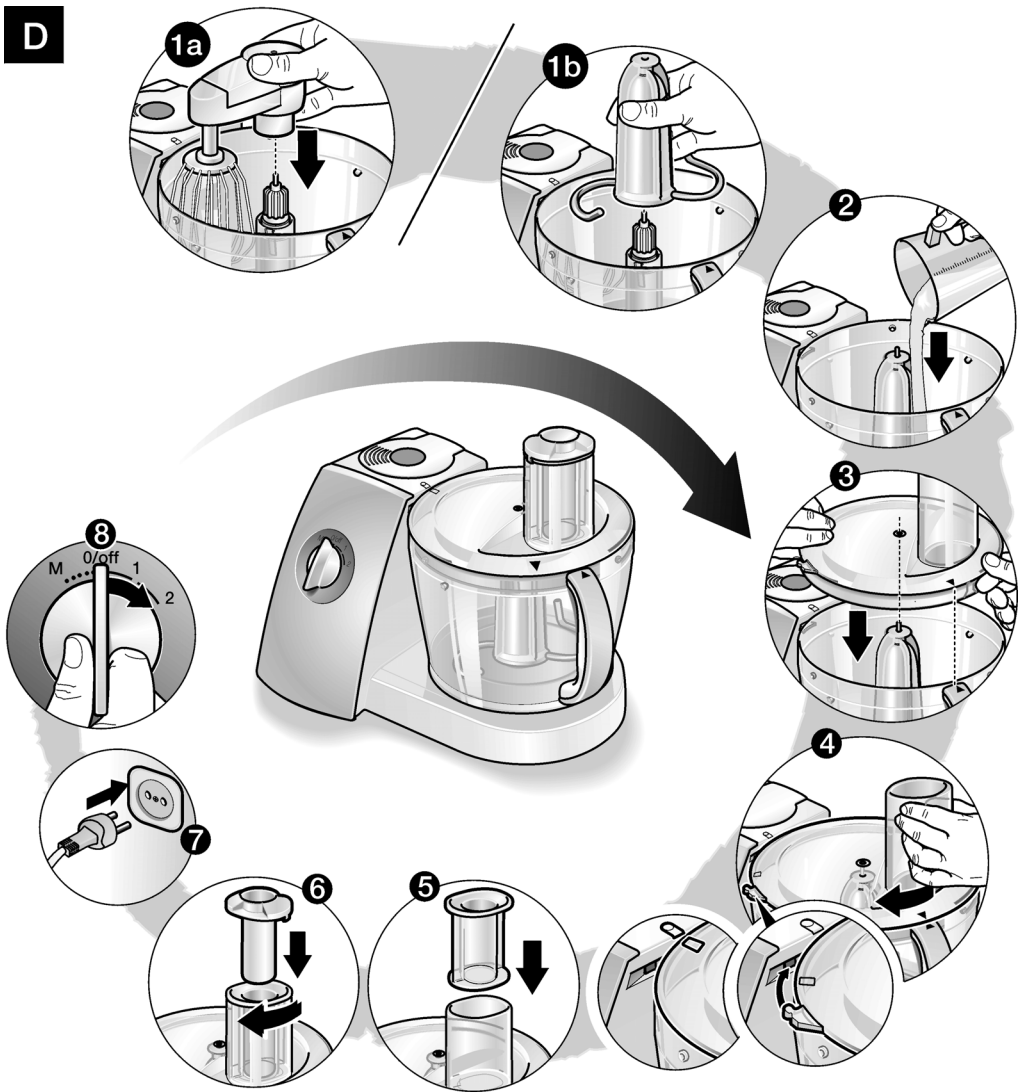
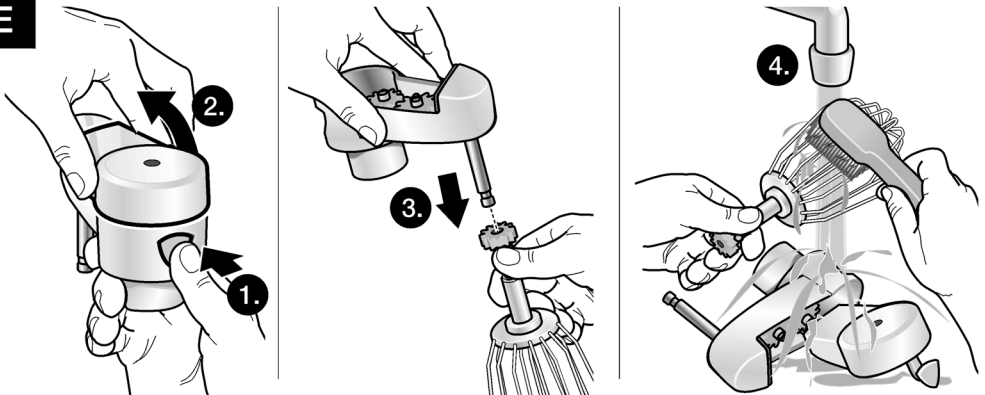
ZA South Africa

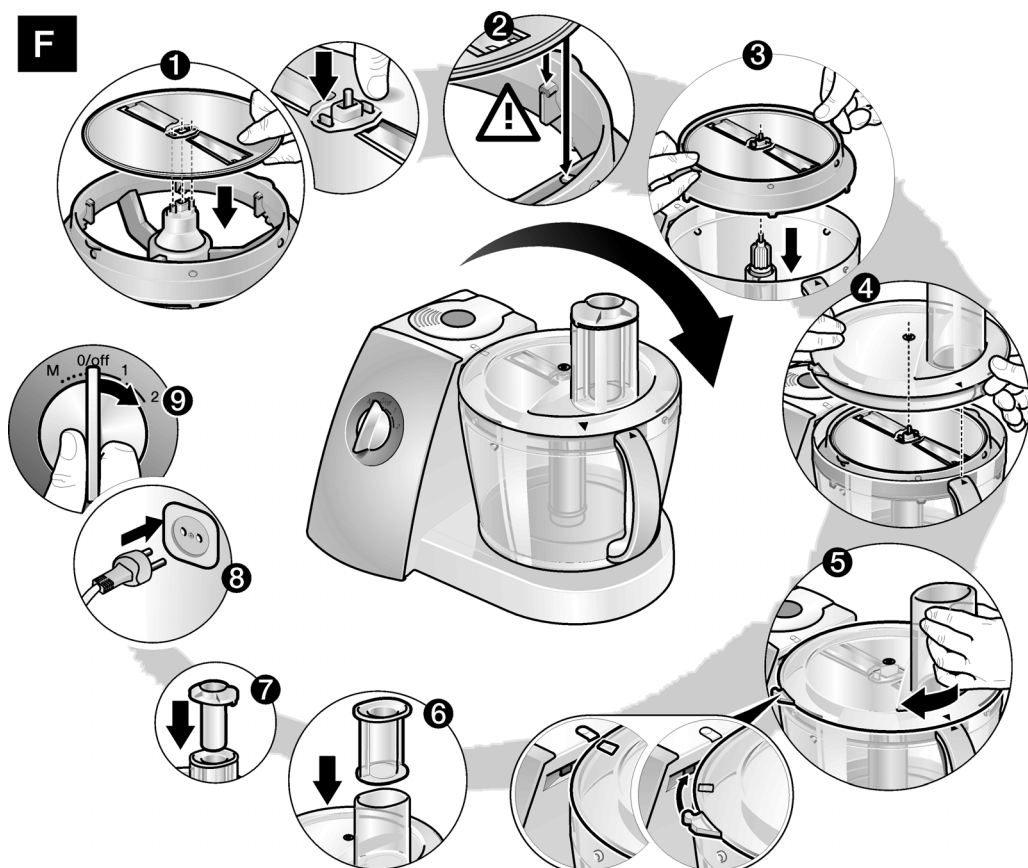
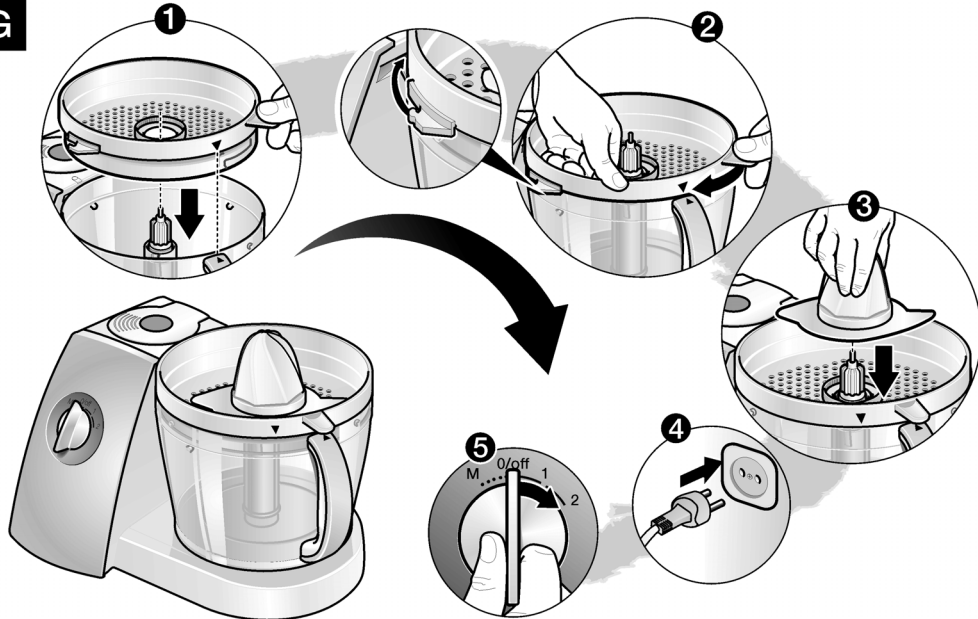
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com



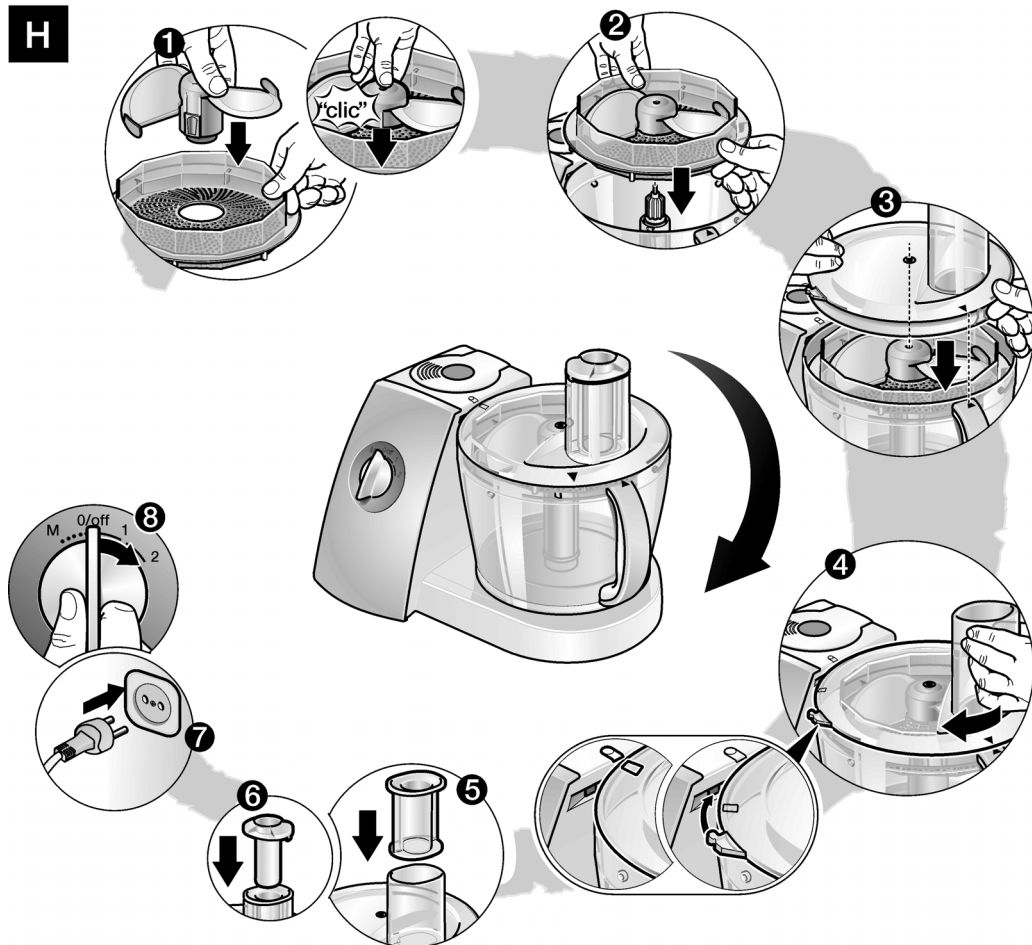
C



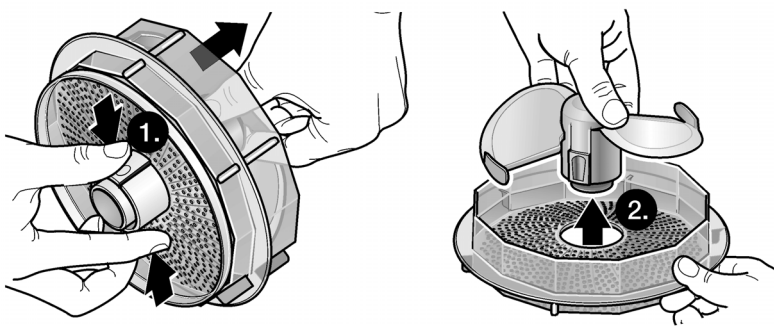
D**E**

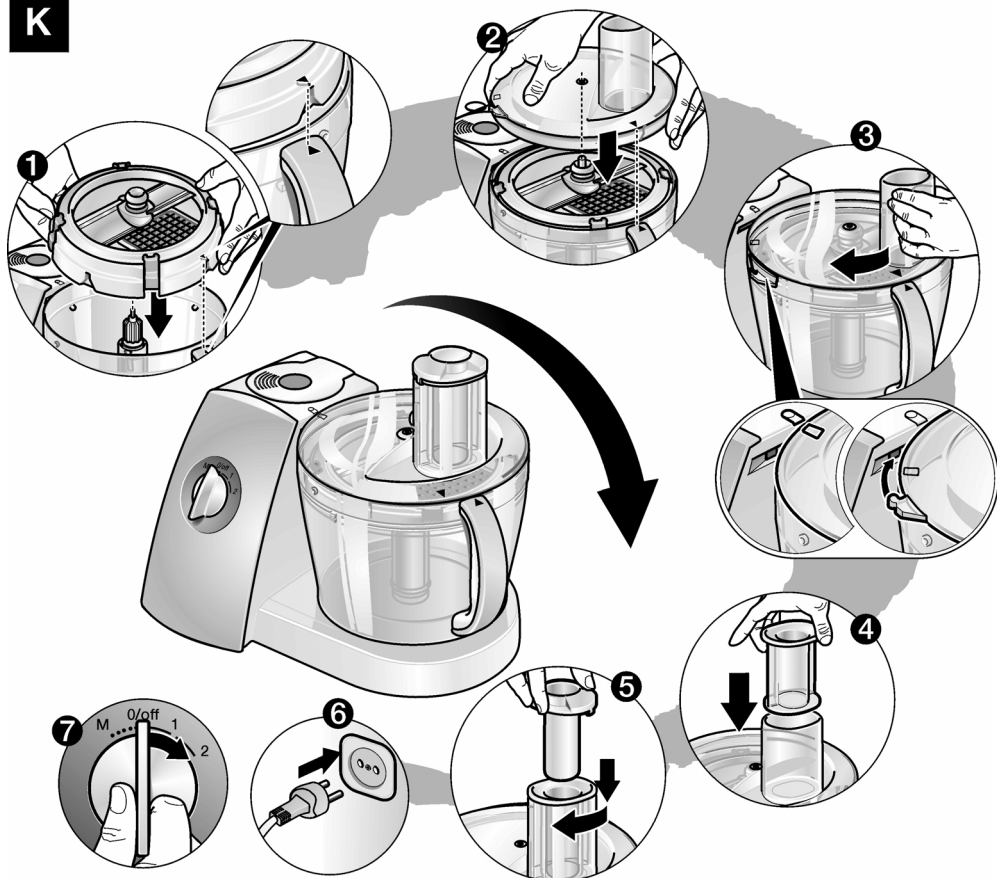
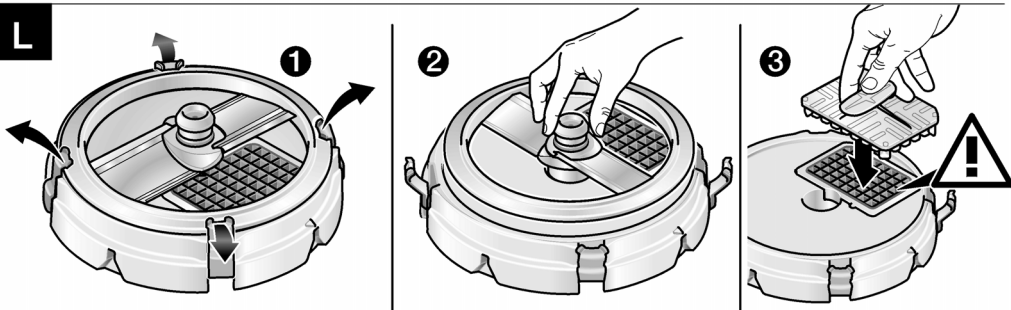
F**G**

H



I



J**K****L**

M

