

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**



SmartPower

MFW25...**MMWP2...**

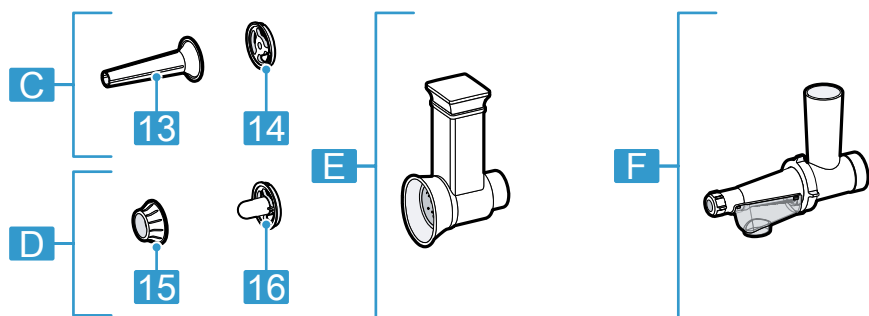
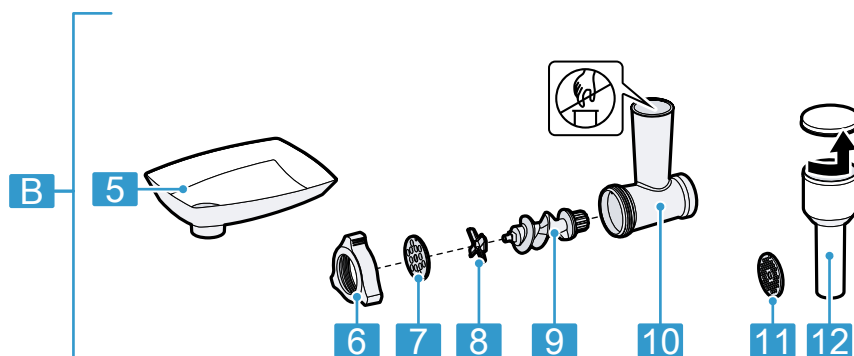
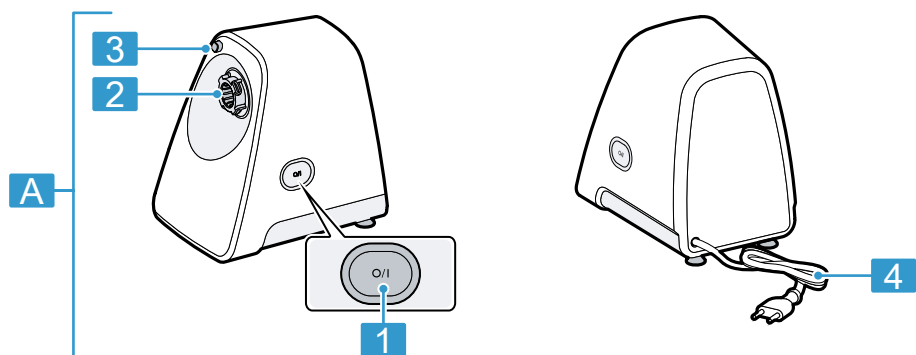
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	13
[en]	Information for Use	Meat mincer	20
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	27
[it]	Manuale utente	Tritacarne	35
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen	42
[da]	Betjeningsvejledning	Kødkværn	49
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	56
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	63
[fi]	Käyttöohje	Lihamyylly	70
[es]	Manual de usuario	Picador de carne	77
[pt]	Manual do utilizador	Picadora de carne	85
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κρεατομηχανή	93
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kıyma Makinesi	101
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mielenia	109
[uk]	Керівництво з експлуатації	М'ясорубка	117
[ru]	Руководство пользователя	Мясорубка	125
[ar]	دليل المستخدم	مفركة لحم	133



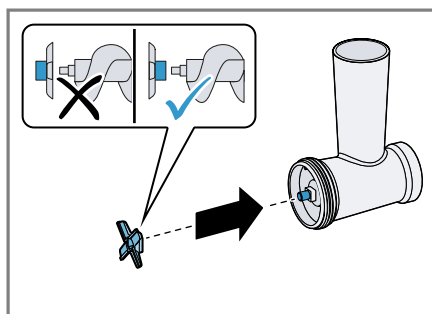
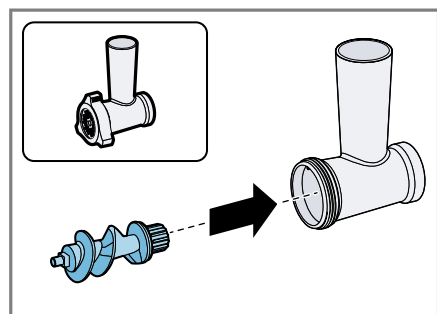


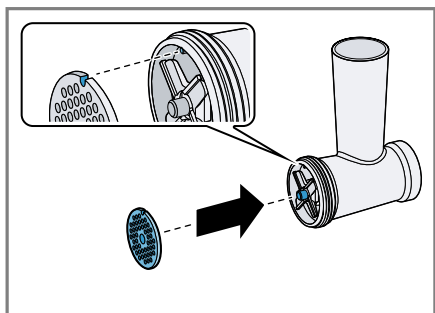
<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001284869>

[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodin sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.

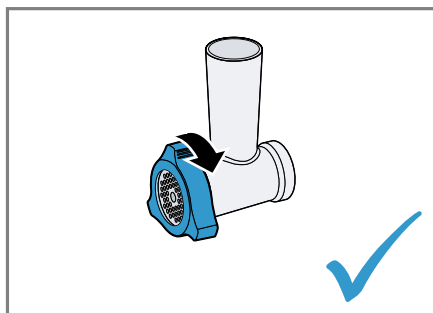


1

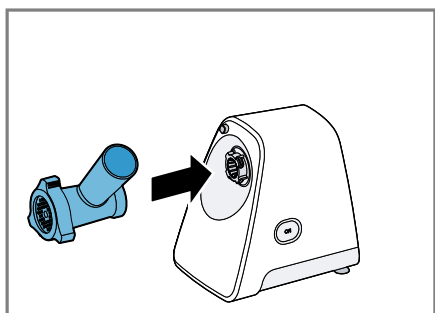




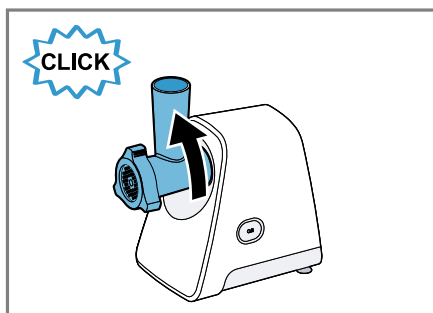
4



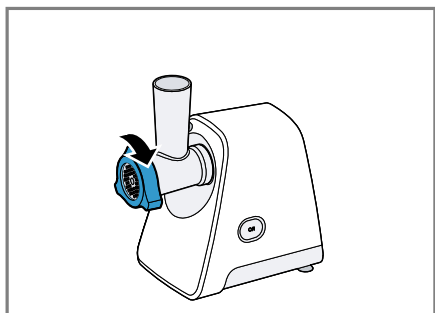
5



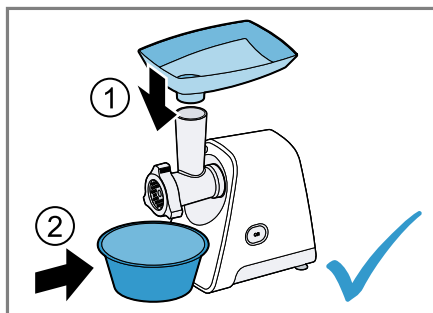
6



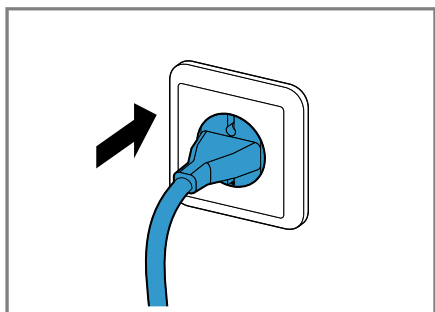
7



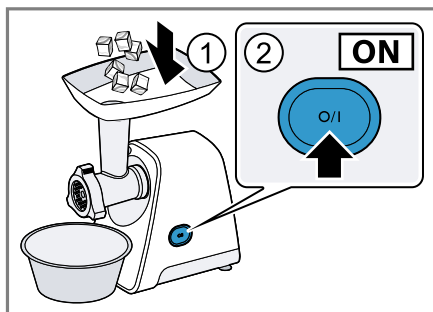
8



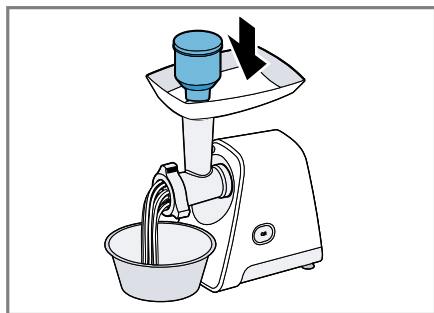
9



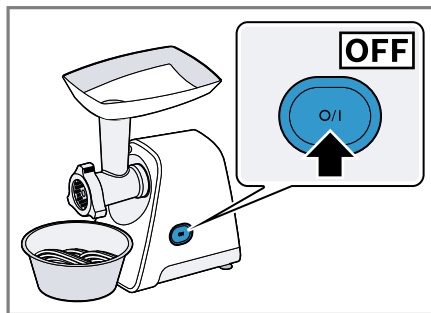
10



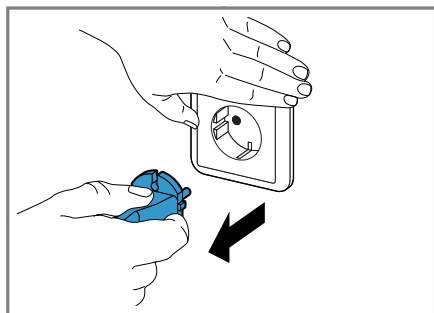
11



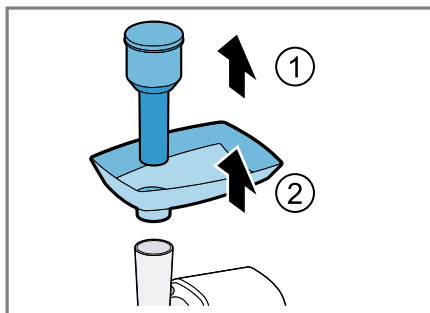
12



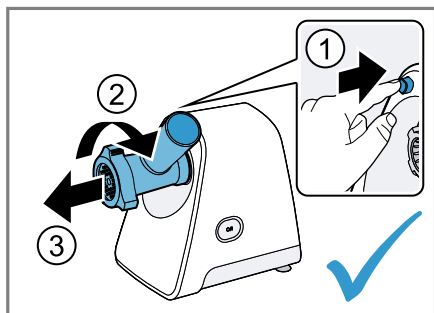
13



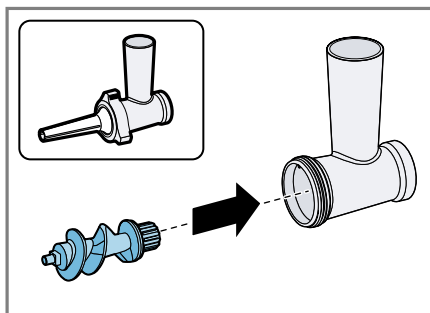
14



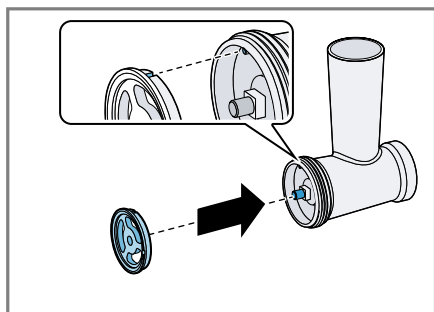
15



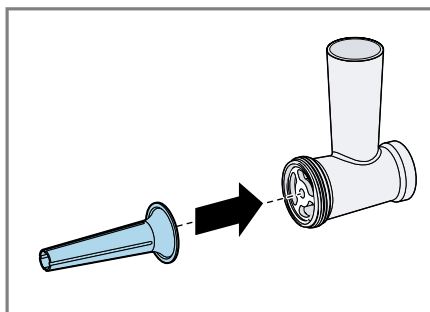
16



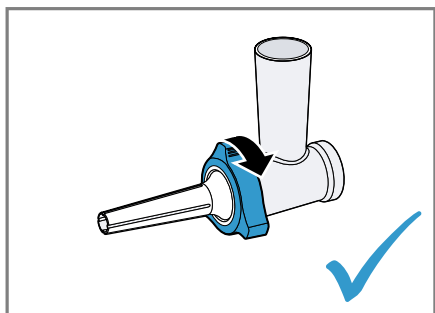
17



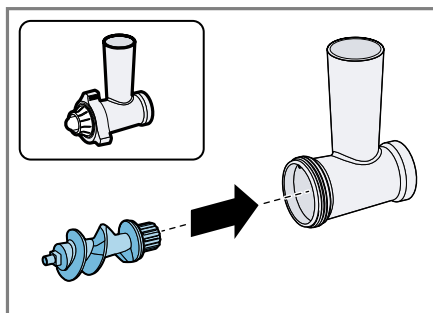
18



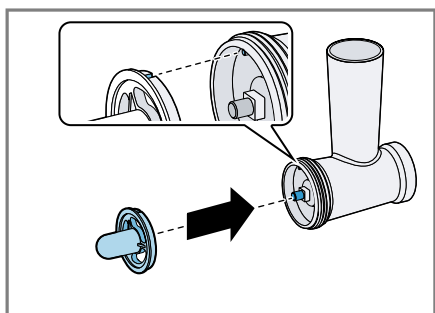
19



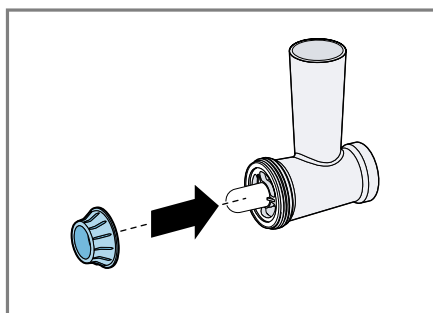
20



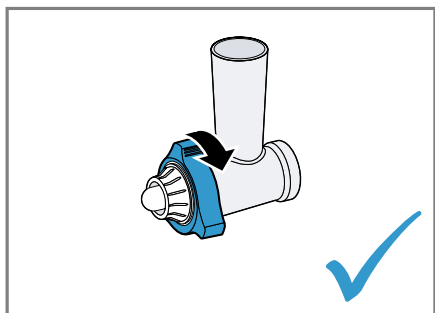
21



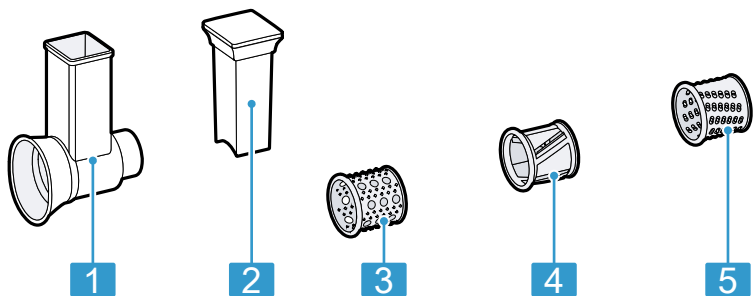
22



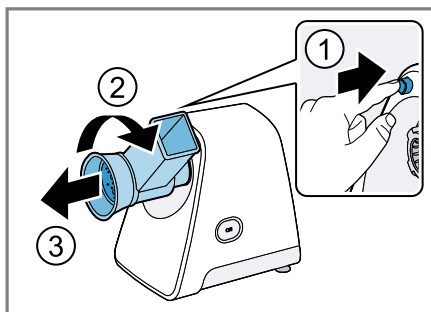
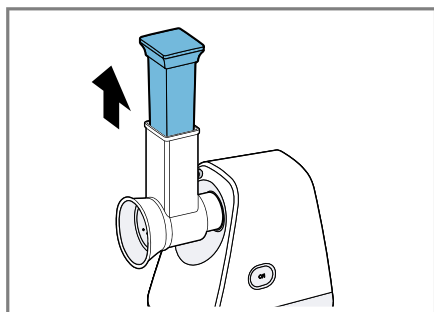
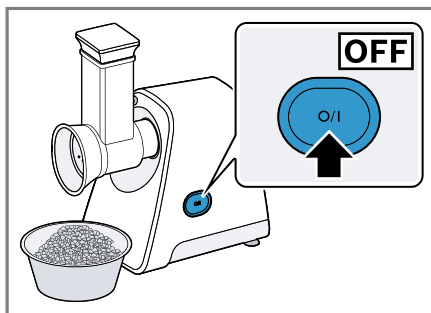
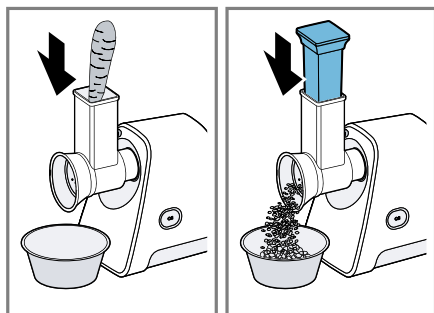
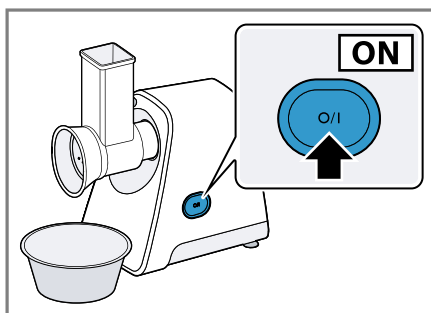
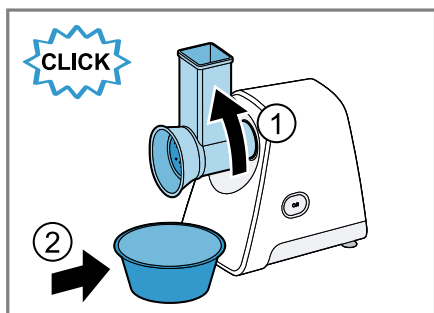
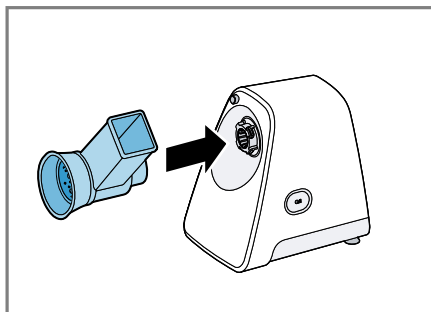
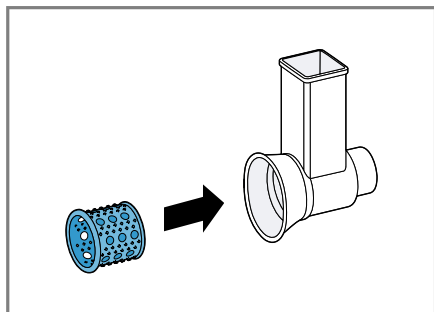
23

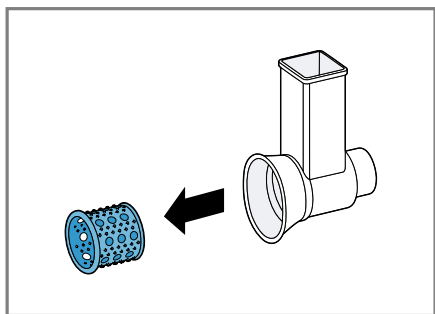


24

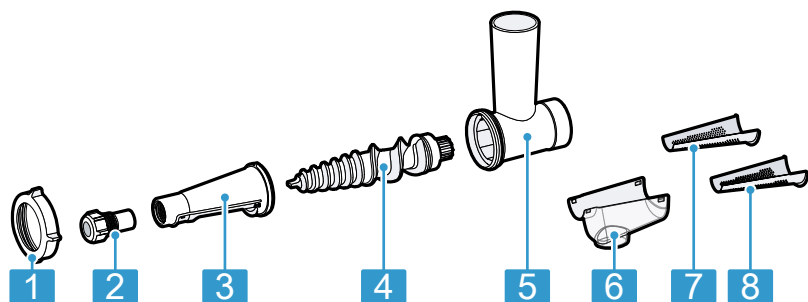


25

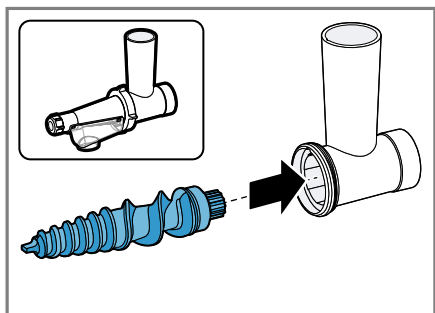




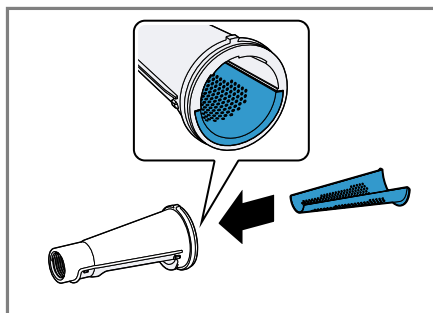
34



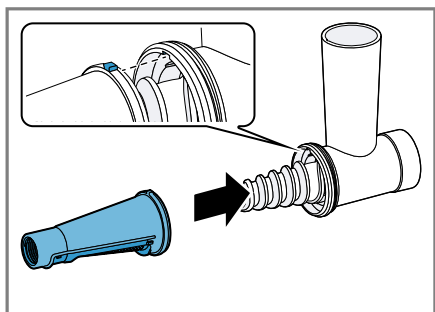
35



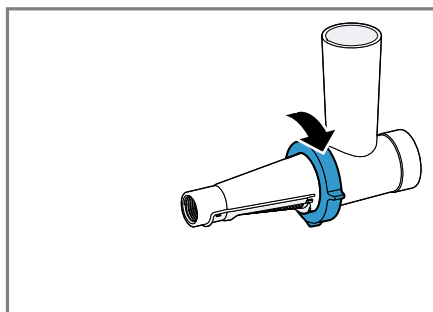
36



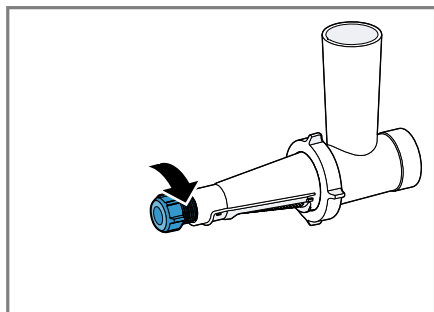
37



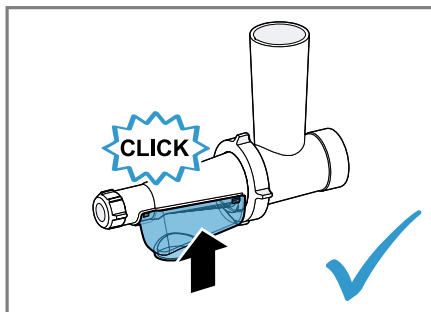
38



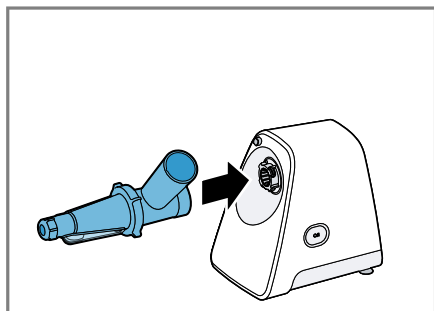
39



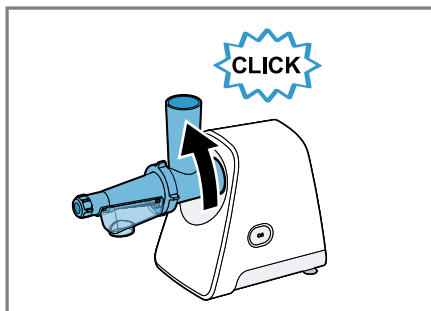
40



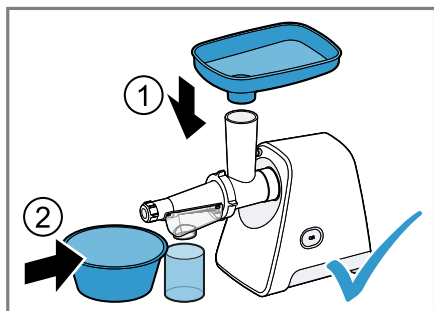
41



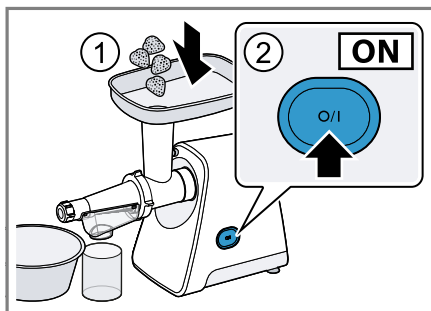
42



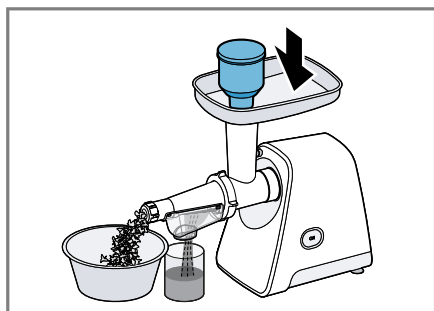
43



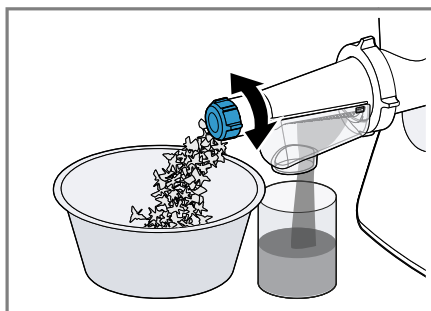
44



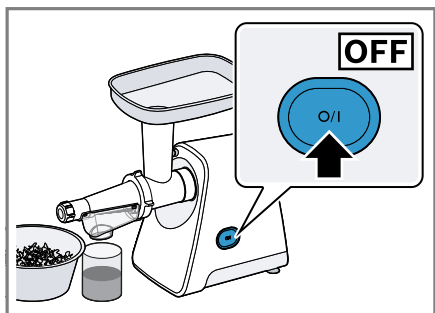
45



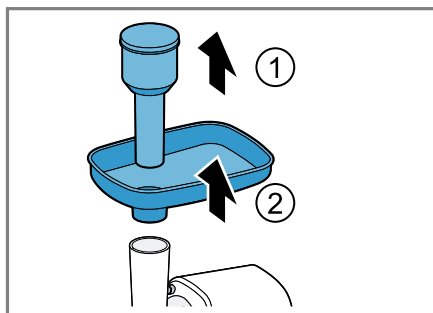
46



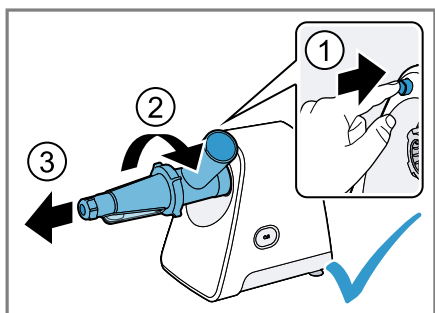
47



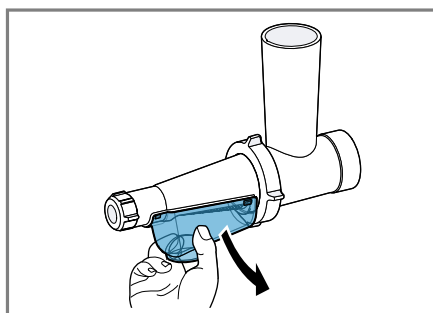
48



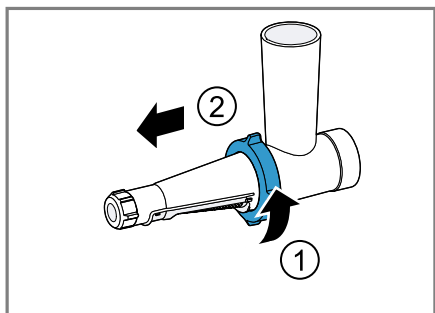
49



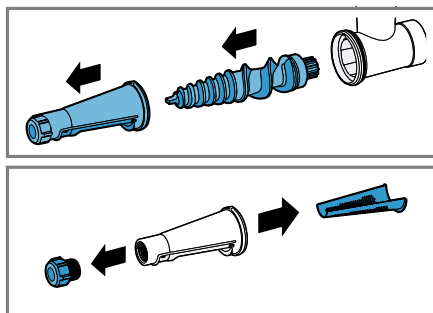
50



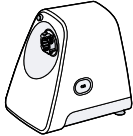
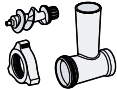
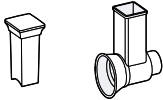
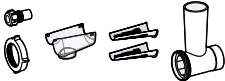
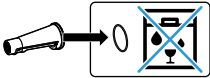
51

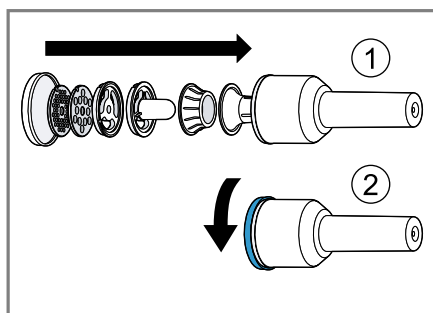


52

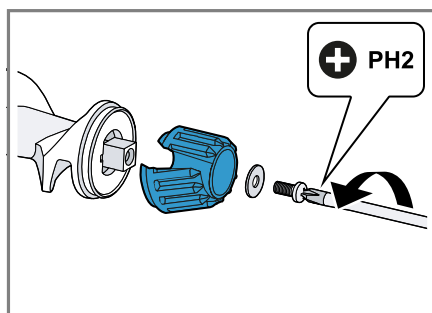


53

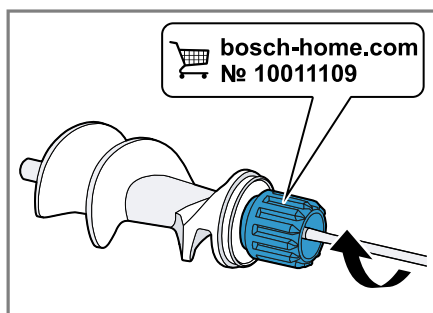
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗



55



56



57

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Fisch und Gemüse.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen, im Fehlerfall, und wenn Sie sich rotierenden Teilen nähern, stets vom Stromnetz trennen.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 19*

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Die Aufsätze nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Die Aufsätze nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Die Aufsätze nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie länger als 10 Minuten ununterbrochen betreiben. Danach das Gerät ausschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und das Gehäuse auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Nie den Fruchtpressenaufsatz zum Auspressen sehr harter oder faseriger Lebensmittel verwenden, z. B. Karotten, Rote Bete oder Lauch.

Kennenlernen

Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

A	Grundgerät
B	Fleischwolfaufsatz
C	Wurstfülleraufsatz ¹
D	Kebbeaufsatz ¹
E	Raspelaufsatz ¹ → "Raspelaufsatz", Seite 16
F	Fruchtpressenaufsatz ¹ → "Fruchtpressenaufsatz", Seite 16
1	Taste Ein/Aus
2	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
3	Entriegelungstaste
4	Netzanschlussleitung
5	Einfüllschale

6	Schraubring
7	Lochscheibe grob ¹
8	Messer
9	Förderschnecke mit Kupplung
10	Metallkammergehäuse
11	Lochscheibe fein
12	Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel
13	Wurstfülldüse
14	Lagerring für Wurstfüller
15	Kebbedüse
16	Konusring für Kebbeaufsatz

Bedienelemente

Taste	Funktion
0/I	Verarbeitung starten und stoppen.

Sicherheitssysteme

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

→ "Störungen beheben", Seite 18

Thermoschutzschalter

Wenn der Motor überlastet wird oder sich zu stark erhitzt, schaltet der Thermoschutzschalter das Gerät aus.

Sollbruchstelle

Wenn die Förderschnecke blockiert oder überlastet wird, bricht die Kupplung an der dafür vorgesehenen Sollbruchstelle.

¹ Je nach Modell

Bedienung

Gerät und Teile vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
2. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

Fleischwolfaufsatz zusammenbauen

→ Abb. **2** - **5**

Aufsatz anbringen

→ Abb. **6** - **9**

Lochscheiben



Lochscheibe fein (3,8 mm)



Lochscheibe grob (8 mm)

Lebensmittel verarbeiten

→ Abb. **10** - **16**

Weitere Anwendungen

Kombinieren Sie Zubehörteile mit Teilen des Fleischwolfaufsatzes, um weitere Anwendungen zu ermöglichen.

Hinweis: Bauen Sie den Aufsatz für die jeweils gewünschte Anwendung zusammen. Verwenden Sie den vorbereiteten Aufsatz, wie für den Fleischwolfaufsatz beschrieben.

→ "Aufsatz anbringen", Seite 16

→ "Lebensmittel verarbeiten", Seite 16

Wurstfülleraufsatz zusammenbauen

Der Wurstfülleraufsatz eignet sich zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Brät und zum Formen von Röllchen, z. B. für Cervapici.

→ Abb. **17** - **20**

Kebbeaufsatz zusammenbauen

Der Kebbeaufsatz eignet sich zum Formen von Teig- oder Hackfleischtaschen.

→ Abb. **21** - **24**

Raspelaufsatz

Der Raspelaufsatz eignet sich zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln, z. B. von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln oder getrockneten Brötchen.

Übersicht

→ Abb. **25**

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Gehäuse für Raspelaufsatz |
| 2 | Stopfer für Raspelaufsatz |
| 3 | Reibetrommel |
| 4 | Schneidetrommel |
| 5 | Raspeltrommel fein |

Trommeleinsätze



Reibetrommel
Lebensmittel fein reiben, z. B. Nüsse, Hartkäse, Kartoffeln.



Schneidetrommel
Lebensmittel in Scheiben schneiden, z. B. Gurken, Möhren, Rote Beete.



Raspeltrommel fein
Lebensmittel in feine Stücke raspeln, z. B. Nüsse; Obst und Gemüse wie Äpfel oder Karotten; Käse wie Gouda oder Edamer.

Hinweise

- Die Trommeleinsätze sind nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr weichen oder sehr faserigen Lebensmitteln.
- Die empfohlene Dauerbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

Raspelaufsatz verwenden

→ Abb. **26** - **34**

Fruchtpressenaufsatz

Der Fruchtpressenaufsatz eignet sich zum Auspressen von Lebensmitteln, z. B. von Tomaten, kernlosen Trauben, Wassermelonen und Äpfeln.

Übersicht

→ Abb. **35**

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Schraubring für Fruchtpressenaufsatz |
| 2 | Einstelldüse für Fruchtfleisch |
| 3 | Filterhalter mit Dichtungsring |
| 4 | Förderschnecke mit Dichtungsring |
| 5 | Gehäuse für Fruchtpressenaufsatz |
| 6 | Auslauftrichter |
| 7 | Filtereinsatz fein |
| 8 | Filtereinsatz grob |

Einstelldüse

Mit der Einstelldüse bestimmen Sie die Konsistenz des Fruchtfleischs.

Gegen den Uhrzeigersinn drehen	Feuchteres Fruchtfleisch und weniger Saft
Im Uhrzeigersinn drehen	Trockeneres Fruchtfleisch und mehr Saft

Hinweis: Wenn die Einstelldüse zu weit hineingedreht ist, kann sehr festes oder trockenes Fruchtfleisch die Einstelldüse verstopfen. Die Einstelldüse weiter herausdrehen oder komplett entnehmen.

Fruchtpressenaufsatz zusammenbauen

Hinweis: Vor dem Zusammenbau den Zustand und den korrekten Sitz der Dichtungsringe der Förderschnecke und des Filterhalters prüfen. Nie ohne Dichtungsringe und nie mit beschädigten Dichtungsringen verwenden.

→ Abb. **36** - **41**

Fruchtpressenaufsatz anbringen

→ Abb. **42** - **44**

Fruchtpressenaufsatz verwenden

Hinweise

- Während der Verarbeitung darauf achten, dass der Filtereinsatz und die Einstelldüse nicht verstopfen, sonst kann Flüssigkeit in den Antrieb und das Innere des Geräts gedrückt werden. Wenn der Fruchtpressenaufsatz verstopft ist, das Gerät sofort ausschalten.
→ "Störungen beheben", Seite 18
- Die Kerne mancher Früchte haben eine ähnliche Größe, wie die Öffnungen des feinen oder des groben Filtereinsatzes und können den Filtereinsatz verstopfen. Die Einstelldüse vor der Verarbeitung auf eine Einstellung für feuchteres Fruchtfleisch einstellen. Die Kerne werden dann mit dem Fruchtfleisch aus der Düse gepresst.
- Große Früchte zerkleinern, damit diese in den Einfüllschacht passen. Harte Schalen, Stiele, Kerne und Steine entfernen.
- Keine gefrorenen Früchte verarbeiten.

- Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

→ Abb. **45** - **50**

Fruchtpressenaufsatz auseinandernehmen

→ Abb. **51** - **53**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **54**

Einzelteile aufbewahren

- ▶ Nach der Reinigung die getrockneten Zubehöerteile des Fleischwolfaufsatzes im Aufbewahrungsfach des Stopfers aufbewahren.

→ Abb. **55**

Verarbeitungshinweise und Anwendungsbeispiele

Verarbeitungshinweise

Fleischwolfaufsatz

- Alle Lochscheiben sind für Verarbeitung von rohem Fleisch geeignet.
- Fleisch und große Lebensmittel in Stücke schneiden, damit sie in den Einfüllschacht passen.
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen oder Sehnen.

Wurstfülleraufsatz

- Nur fein zerkleinerte Lebensmittel mit dem Wurstfülleraufsatz verarbeiten.
- Naturdarm vor der Verarbeitung 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Die Wursthülle nicht zu prall befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen können.

Beispielrezepte

Hier finden Sie Beispielrezepte, die speziell für Ihr Gerät entwickelt wurden.

Semmelknödel

Zutaten

- 300 g frisches Weißbrot
- 20 ml Milch
- 40 g Butter oder Margarine
- 3 Eier
- 1 EL feingehackte Zwiebeln
- Petersilie
- etwas Mehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Das Brot in 10 mm dicke Scheiben schneiden, der Länge nach halbieren und mit 20 ml Milch übergießen und ziehen lassen.
- Die feuchten Brotstücke mit der groben Lochscheibe im Fleischwolf ca. 50 Sekunden verarbeiten.
- Die klein gehackten Zwiebeln, die Petersilie und geschmolzene Butter dazugeben und vermischen.
- Verquirlte Eier, Salz und Pfeffer unter die Masse mischen.
- Die Masse einige Minuten ziehen lassen und noch einmal durchkneten.
- Mit angefeuchteten Händen die Knödel formen und in etwas Mehl wälzen.

- Die Knödel in ausreichend kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen, ohne das Wasser erneut aufzukochen.

Hackfleischrollen mit Gouda

Zutaten

- 500 g Rindfleisch, in Streifen geschnitten
- 500 g Schweinefleisch, in Streifen geschnitten
- 200 g Gouda
- 10 g Salz
- 2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Knoblauch, optional
- etwas Öl zum Braten

Zubereitung

- Den Gouda am Vortag in 2 x 1 x 1 cm große Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.
- Zuerst den gefrorenen Gouda, dann das Rind- und Schweinefleisch mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.
- Salz, Pfeffer und Knoblauch dazugeben und vermischen.
- Etwa 10 cm lange Rollen von Hand formen oder den Wurstfülleraufsatz verwenden.
- Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Hackfleischrollen unter mehrmaligem Wenden für ca. 5 Minuten braten.

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Lebensmittel werden nicht verarbeitet, obwohl das Grundgerät läuft.	Lebensmittel sitzen fest und haben den Aufsatz verstopft. 1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und warten Sie den Stillstand des Geräts ab. 2. Nehmen Sie den Aufsatz ab und zerlegen Sie den Aufsatz. 3. Entfernen Sie festsitzende Lebensmittel und prüfen Sie, ob sich Knochen, Sehnen oder andere harte Bestandteile im Aufsatz oder in den Lebensmitteln befinden. Die Kupplung der Förderschnecke wurde überlastet und ist an der Sollbruchstelle gebrochen. Hinweis: Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen. Eine neue Kupplung ist unter der Bestellnummer 10011109 beim Kundendienst erhältlich. 1. Die Schraube lösen und die defekte Kupplung entnehmen. → Abb. 56 2. Die neue Kupplung einsetzen und festschrauben. → Abb. 57

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät schaltet während der Verarbeitung ab.	Motor ist überhitzt. 1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter aus und warten Sie den Stillstand des Geräts ab. 2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
Aus dem Fruchtpressenaufsatz tritt kein Saft oder Fruchtfleisch aus, obwohl das Grundgerät läuft.	Einstelldüse und Filtereinsatz sind verstopft. 1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und warten Sie den Stillstand des Geräts ab. 2. Nehmen Sie den Aufsatz ab und zerlegen Sie den Aufsatz. 3. Entfernen Sie festsitzende Lebensmittel und reinigen Sie alle Teile gründlich. 4. Beachten Sie alle Hinweise, bevor Sie den Fruchtpressenaufsatz erneut verwenden. → "Fruchtpressenaufsatz", Seite 16

Altgerät entsorgen

Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- for applications described in these instructions.
- for cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, in the event of an error and when you are close to rotating parts.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 26*
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only fit and remove attachments once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Never assemble attachments on the main unit.
- ▶ Only use the attachments once they are fully assembled.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never operate the appliance for more than 10 minutes without stopping. Then switch off the appliance and allow it to cool down to room temperature.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- ▶ Never use the juicer attachment for squeezing very hard or fibrous food, e.g. carrots, beetroot or leeks.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

A	Main unit
B	Meat mincer attachment
C	Sausage filler attachment ¹
D	Kebbe attachment ¹
E	Shredding attachment ¹ → "Shredding attachment", Page 23
F	Juice attachment ¹ → "Juice attachment", Page 23
1	On/off button
2	Holder and drive for attachments
3	Release button
4	Power cord
5	Filling tray
6	Threaded ring
7	Perforated disc, coarse ¹
8	Knife
9	Worm conveyor with clutch
10	Metal chamber housing
11	Perforated disc, fine
12	Pusher with storage compartment and lid

13	Sausage filler nozzle
14	Sausage filler bearing ring
15	Kebbe nozzle
16	Conical ring for kebbe attachment

Control elements

Button	Function
O/I	Start and stop processing.

Safety systems

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

→ "Troubleshooting", Page 25

Thermal circuit breaker

If the motor becomes overloaded or too hot, the thermal circuit breaker will switch the appliance off.

Predetermined breaking point

If the worm conveyor jams or becomes overloaded, the clutch will break at the predetermined breaking point.

Operation

Cleaning the appliance and parts before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

Assembling the meat mincer attachment

→ Fig. 2 - 5

Fitting the attachment

→ Fig. 6 - 9

Perforated discs

	Perforated disc, fine (3.8 mm)
	Perforated disc, coarse (8 mm)

Processing food

→ Fig. 10 - 16

¹ Depending on the model

Additional applications

You can combine accessories with parts of the meat mincer attachment for additional applications.

Note: Assemble the attachment for the individual application you require. Use the prepared attachment as described for the meat mincer attachment.

→ "Fitting the attachment", Page 22

→ "Processing food", Page 22

Assembling the sausage filler attachment

The sausage filler attachment is suitable for filling artificial and natural casings with meat and for shaping rolls, e.g. cevapcici.

→ Fig. 17 - 20

Assembling the kebbe attachment

The kebbe attachment is suitable for shaping dough or minced meat pockets.

→ Fig. 21 - 24

Shredding attachment

The shredding attachment is suitable for shredding, grating and slicing items such as cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds or dry bread rolls.

Overview

→ Fig. 25

1	Shredding housing
2	Pusher for shredding attachment
3	Grating barrel
4	Slicing barrel
5	Shredding barrel fine

Barrel inserts



Grating barrel
Grating food finely, e.g. nuts, hard cheese, potatoes.



Slicing barrel
Cutting food into slices, e.g. cucumbers, carrots, beetroot.



Shredding barrel fine
Shredding food into fine pieces, e.g. nuts; fruit and vegetables like apples or carrots; cheese like Gouda or Edam.

Notes

- The barrel inserts are not suitable for processing very soft or very fibrous foods.
- The recommended continuous operating time is 2 minutes.

Using the shredding attachment

→ Fig. 26 - 34

Juice attachment

The juicer attachment is suitable for squeezing food, e.g. tomatoes, seedless grapes, watermelon and apples.

Overview

→ Fig. 35

1	Threaded ring for juice attachment
2	Control nozzle for fruit pulp
3	Filter holder with sealing ring
4	Worm conveyor with sealing ring
5	Housing for juice attachment
6	Outlet funnel
7	Filter insert fine
8	Filter insert coarse

Control nozzle

The control nozzle is used to set the consistency of the fruit pulp.

Turn anticlockwise	Pulp more moist and less juice
Turn clockwise	Pulp drier and more juice

Note: If the control nozzle is inserted too far, very firm or dry pulp can block the control nozzle. Turn the control nozzle to move out further or remove completely.

Assembling the juice attachment

Note: Before assembling, check the condition and proper positioning of the sealing rings of the worm conveyor and the filter holder. Never use without the sealing rings and never use if they are damaged.

→ Fig. 36 - 41

Fitting the juice attachment

→ Fig. 42 - 44

Using the juice attachment

Notes

- During processing, make sure that the filter insert and the control nozzle do not become blocked or liquid may be forced into the drive and the interior of the appliance. If the juice attachment is blocked, switch off the appliance at once.
→ *"Troubleshooting", Page 25*
- The pips of some fruit are similar in size to the openings of the fine or the coarse filter insert and may block it. Before processing, set the control nozzle to a setting for juicier fruit pulp. The pips will then be pressed out of the nozzle with the pulp.
- Cut large items of fruit into pieces so they fit into the filling shaft. Remove hard peel, stalks, cores and stones.
- Do not process fruit when frozen.
- Do not apply great force with the pusher.

→ Fig. **45** - **50**

Taking the juicer attachment apart

→ Fig. **51** - **53**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **54**

Storing individual parts

- ▶ After cleaning, keep the dried accessories of the meat mincer attachment in the storage compartment for the pusher.

→ Fig. **55**

Processing instructions and application examples

Processing instructions

Meat mincer attachment

- All perforated discs are suitable for processing raw meat.

- Cut meat and large items of food into pieces so they fit into the filling shaft.
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones or sinews.

Sausage filler attachment

- Only process food that has been cut up fine with the sausage filler attachment.
- Soak natural casing in lukewarm water for 10 minutes before processing.
- Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

Sample recipes

You can find sample recipes that have been specially developed for your appliance here.

Bread dumplings

Ingredients

- 300 g fresh white bread
- 20 ml milk
- 40 g butter or margarine
- 3 eggs
- 1 tbsp finely chopped onions
- Parsley
- A little flour
- Salt and pepper

Cooking method

- Cut the bread into slices 10 mm thick and cut in half lengthwise. Add 20 ml milk and leave to soak.
- Process the moistened pieces of bread in the meat mincer with the coarse perforated disc for approx. 50 seconds.
- Add the finely chopped onions, parsley and melted butter and mix.
- Mix the whisked eggs, salt and pepper into the mixture.
- Leave the mixture to stand for several minutes and knead through again.
- With damp hands shape into dumplings and roll in a little flour.
- Add the dumplings to a sufficient quantity of boiling water and leave to stand for 20 minutes without bringing the water to the boil again.

Minced meat rolls with Gouda

Ingredients

- 500 g beef, cut into strips
- 500 g pork, cut into strips
- 200 g Gouda
- 10 g salt
- 2 g black pepper, ground

- Garlic, optional
- A little oil for frying

Cooking method

- The day before cut the Gouda into pieces 2 x 1 x 1 cm in size and freeze overnight.
- First process the frozen Gouda, followed by the beef and pork in the mincer with the fine perforated disc.
- Add salt, pepper and garlic and mix.
- Shape into rolls approx. 10 cm in length with your hands or use the sausage filler attachment.
- Heat a little oil in a frying pan and fry the minced meat rolls for approx. 5 minutes, turning them several times.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
Food is not being processed although the main unit is running.	Food has got stuck and is blocking the attachment. 1. Press the on/off button and wait until the appliance stops. 2. Remove the attachment and take it apart. 3. Remove food that has got stuck und check whether the attachment or the food contains any sinews, bones or other hard pieces. The clutch of the worm conveyor has been overloaded and has broken at the predetermined breaking point. Note: Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new clutch is available from customer service under order number 10011109. 1. Release the screw and remove the faulty clutch. → Fig. 56 2. Insert the new clutch and screw in tight. → Fig. 57
Appliance switches off during processing.	Motor is overheated. 1. Switch the appliance off with the on/off button and wait until the appliance stops. 2. Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
No juice or fruit pulp exits from the juice attachment although the base unit is running.	Control nozzle and filter insert are blocked. 1. Press the on/off button and wait until the appliance stops. 2. Remove the attachment and take it apart. 3. Remove any caked-on food and clean all parts thoroughly. 4. Observe all instructions before using the juice attachment again. → "Juice attachment", Page 23

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances

as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- pour broyer des aliments crus ou cuits, p. ex. de la viande, du poisson et des légumes.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit être débranché du secteur après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant son assemblage ou démontage, avant le nettoyage, en cas de panne et lorsque les pièces en rotation s'approchent.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 34*
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les embouts uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Ne jamais assembler les embouts sur l'appareil de base.
- ▶ Toujours assembler complètement les embouts avant de les utiliser.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans interruption pendant plus de 10 minutes. Éteindre ensuite l'appareil et le laisser refroidir à la température ambiante.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ S'assurer de l'absence de corps étranger dans l'orifice d'ajout et le boîtier avant l'utilisation.
- ▶ Ne jamais utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes pour presser des aliments très durs ou fibreux, comme les carottes, les betteraves rouges ou les poireaux.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ **Fig. 1**

A	Appareil de base
B	Hachoir à viande
C	Insert à saucisse ¹
D	Insert à kebbé ¹
E	Insert à râper ¹ → "Insert à râper", Page 30
F	Embout pour coulis de fruits et légumes ¹ → "Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 31
1	Touche Marche/Arrêt
2	Logement et entraînement des accessoires
3	Touche de déverrouillage
4	Cordon d'alimentation secteur
5	Entonnoir

¹ Selon le modèle

6	Anneau vissable
7	Disque ajouré, grossier ¹
8	Lame
9	Vis sans fin avec raccord
10	Boîtier métal
11	Disque ajouré, fin
12	Poussoir avec espace de rangement et couvercle
13	Buse de remplissage de saucisses
14	Bague d'appui pour l'embout à saucisses
15	Embout à kebbé
16	Bague conique pour insert à kebbé

Éléments de commande

Touche	Fonction
o/i	Démarrez et arrêtez le traitement.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

→ "Dépannage", Page 33

Disjoncteur thermique

Si le moteur est sursollicité ou devient trop chaud, le disjoncteur thermique éteint l'appareil.

Zone de rupture programmée

Si la vis sans fin est bloquée ou sursollicitée, le raccord se rompt dans la zone de rupture programmée à cet effet.

Utilisation

Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
2. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Assembler le hachoir à viande

→ Fig. 2 - 5

Monter l'embout

→ Fig. 6 - 9

Disques ajourés



Disque ajouré, fin (3,8 mm)



Disque ajouré, grossier (8 mm)

Transformer les aliments

→ Fig. 10 - 16

Autres applications

Combinez les pièces d'accessoires avec les pièces du hachoir à viande pour accéder à d'autres applications.

Remarque : Montez l'embout pour l'application souhaitée. Utilisez l'embout préparé comme décrit pour le hachoir à viande.

→ "Monter l'embout", Page 30

→ "Transformer les aliments", Page 30

Assembler l'insert à saucisse

L'insert à saucisse convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

→ Fig. 17 - 20

Assemblez l'insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

→ Fig. 21 - 24

Insert à râper

L'insert à râper convient pour râper et couper des aliments, par exemple du fromage, des fruits, des légumes, des noix, des amandes ou des petits pains secs.

Aperçu

→ Fig. 25



1 Boîtier d'insert à râper



2 Poussoir pour insert à râper



3 Tambour à râper

¹ Selon le modèle

4 Tambour à découper

5 Tambour à râper fin

Tambours



Tambour à râper
Râper finement les aliments, par exemple les noix, les fromages à pâte dure, les pommes de terre.



Tambour à découper
Émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. les cornichons, les carottes, les betteraves.



Tambour à râper fin
Pour râper les aliments en petits morceaux, p. ex. les noix ; les fruits et les légumes, comme les pommes ou carottes ; le fromage comme le gouda ou l'édam.

Remarques

- Les inserts de tambour ne conviennent pas au traitement d'aliments très mous ou très fibreux.
- La durée de fonctionnement continu recommandée est de 2 minutes.

Utiliser l'insert à râper

→ Fig. **26** - **34**

Embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes convient pour presser des aliments, par exemple des tomates, des raisins sans pépins, des pastèques et des pommes.

Aperçu

→ Fig. **35**

1 Anneau vissable pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

2 Buse réglable pour la pulpe

3 Porte-filtre avec bague d'étanchéité

4 Vis sans fin avec bague d'étanchéité

5 Boîtier pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

6 Entonnoir de sortie

7 Insert filtrant fin

8 Insert filtrant grossier

Buse réglable

La buse réglable vous permet de régler la consistance de la pulpe.

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Pulpe plus humide et moins de jus
---	-----------------------------------

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	Une pulpe plus sèche et plus de jus
---	-------------------------------------

Remarque : Si la buse réglable est trop enfoncée, la pulpe très ferme ou sèche risque de l'obstruer. Continuer à dévisser la buse réglable ou la retirer complètement.

Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes

Remarque : Avant l'assemblage, vérifier l'état et le bon positionnement des bagues d'étanchéité de la vis sans fin et du porte-filtre. Ne jamais utiliser l'embout sans bagues d'étanchéité ou si les bagues d'étanchéité sont endommagées.

→ Fig. **36** - **41**

Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes

→ Fig. **42** - **44**

Utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes

Remarques

- Pendant le traitement, veiller à ce que l'élément filtrant et la buse réglable ne se bouchent pas, car cela pourrait causer un refoulement du liquide dans l'entraînement et à l'intérieur de l'appareil. Si l'embout pour coulis de fruits et légumes est bouché, il faut éteindre l'appareil immédiatement.

→ "Dépannage", Page 33

- Certains fruits ont un noyau d'une taille similaire à celle des ouvertures de l'élément filtrant fin ou grossier et peuvent obstruer l'élément filtrant. Régler la buse de réglage sur un réglage pour une pulpe plus humide avant le traitement. Les pépins sont alors pressés hors de la buse avec la pulpe.
- Broyer les gros fruits pour qu'ils rentrent dans la cheminée de remplissage. Retirer les écorces, les tiges, les pépins et les noyaux.

- Ne pas traiter de fruits congelés.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

→ Fig. 45 - 50

Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes

→ Fig. 51 - 53

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 54

Ranger les pièces détachées

- ▶ Après le nettoyage, ranger les accessoires secs du hachoir à viande dans la case de rangement du poussoir.

→ Fig. 55

Instructions d'utilisation et exemples

Instructions d'utilisation

Hachoir à viande

- Tous les disques ajourés conviennent à la préparation de la viande crue.
- Couper la viande et les aliments de grande taille morceaux afin qu'ils passent dans la cheminée de remplissage.
- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os ou tendons.

Insert à saucisse

- Ne transformer que des aliments finement hachés avec l'insert à saucisse.
- Avant d'utiliser du boyau naturel, le faire tremper environ 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne pas trop remplir le boyau afin d'éviter qu'il n'éclate lors de la cuisson.

Exemples de recette

Vous trouverez ici des exemples de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Boulettes de pain

Ingrédients

- 300 g de pain blanc frais
- 20 ml de lait
- 40 g de beurre ou de margarine
- 3 œufs
- 1 c. à s. d'oignons finement hachés
- Persil
- Un peu de farine
- Sel et poivre

Préparation

- Couper le pain en tranches de 10 mm d'épaisseur, le couper en deux dans le sens de la longueur, l'arroser de 20 ml de lait et laisser reposer.
- Travailler les morceaux de pain humides avec le disque ajouré dans le hachoir à viande pendant environ 50 secondes.
- Ajoutez les oignons hachés, le persil et le beurre fondu et mélangez.
- Battez les œufs, le sel et le poivre, puis ajoutez-les à la masse.
- Laissez reposer la masse quelques minutes et pétrissez-la à nouveau.
- Avec les mains mouillées, formez les boulettes et roulez-les dans un peu de farine.
- Plongez les boulettes dans une quantité suffisante d'eau bouillante et laissez reposer 20 minutes sans porter l'eau à nouveau à ébullition.

Rouleaux de viande hachée au gouda

Ingrédients

- 500 g de bœuf découpé en lanières
- 500 g de porc découpé en lanières
- 200 g de gouda
- 10 g de sel
- 2 g de poivre noir, moulu
- Ail, facultatif
- Un peu d'huile pour la cuisson

Préparation

- La veille, couper le gouda en morceaux de 2 x 1 x 1 cm et le congeler pendant la nuit.
- Hachez d'abord le gouda congelé, puis la viande de bœuf et de porc avec le

- disque ajouré fin dans le hachoir à viande.
- Ajoutez le sel, le poivre et l'ail et mélangez.
- Formez des rouleaux d'environ 10 cm de long à la main ou utilisez l'insert à saucisse.

- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à frire et faites cuire les rouleaux de viande hachée pendant environ 5 minutes en les retournant plusieurs fois.

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.	Les aliments sont coincés et obstruent l'embout. 1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête. 2. Retirez l'embout et démontez-le. 3. Retirez les aliments coincés et vérifiez qu'il n'y a pas d'os, de tendons ou d'autres éléments durs dans l'embout ou dans les aliments. Le raccord de la vis sans fin a été sursollicité et s'est cassé dans la zone de rupture programmée. Remarque : Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie. Un nouveau raccord est disponible auprès du service après-vente sous le numéro de commande 10011109. 1. Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux. → Fig. 56 2. Mettre en place le nouveau raccord et le visser. → Fig. 57
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	Le moteur a surchauffé. 1. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête. 2. Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
Aucun jus ou pulpe ne s'échappe de l'embout pour coulis de fruits et légumes, bien que l'appareil de base soit en marche.	La buse de réglage et l'élément filtrant sont obstrués. 1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête. 2. Retirez l'embout et démontez-le. 3. Retirez les aliments coincés et nettoyez soigneusement toutes les pièces. 4. Respectez toutes les consignes avant de réutiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes. → "Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 31

Mettre au rebut un appareil usagé

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
- Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récu-

pération des appareils usagés
applicables dans les pays de
la CE.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- Per tritare alimenti crudi o cotti, ad es. carne, pesce e verdure.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia, in caso di guasti e se ci si avvicina a oggetti in rotazione.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 41*
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.

- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Applicare e rimuovere gli adattatori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Non assemblare mai gli adattatori sull'apparecchio base.
- ▶ Utilizzare gli adattatori soltanto quando sono completamente assemblati.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.

- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Mai far funzionare l'apparecchio ininterrottamente per oltre 10 minuti. Dopodiché spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il pozzetto di riempimento e il corpo dell'apparecchio non presentino corpi estranei.
- ▶ Mai usare l'adattatore pressafrutta per pressare alimenti molto duri o fibrosi, ad es. carote, barbabietole rosse o porri.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. **1**

A	Apparecchio base
B	Kit tritacarne
C	Adattatore per insaccatrice ¹
D	Adattatore per kebbe ¹
E	Adattatore sminuzzatore ¹ → "Adattatore sminuzzatore", Pagina 38
F	Adattatore pressafrutta ¹ → "Adattatore pressafrutta", Pagina 38
1	Tasto on/off
2	Sede e ingranaggio per adattatori
3	Pulsante di sblocco
4	Cavo di rete
5	Piatto di carico
6	Ghiera

7	Disco forato grosso ¹
8	Lama
9	Coclea di trasporto con giunto
10	Alloggiamento con camera in metallo
11	Disco forato, fine
12	Pestello con vano di conservazione e coperchio
13	Ugello di riempimento
14	Anello del cuscinetto per insaccatrice
15	Ugello per kebbe
16	Anello conico per adattatore per kebbe

Elementi di comando

Pulsante	Funzione
O/I	Avviare e arrestare la lavorazione.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 40

Interruttore di protezione termica

Se il motore è sovraccarico o si scalda eccessivamente, l'interruttore di protezione termica spegne l'apparecchio.

Punto di rottura prestabilito

Quando la coclea di trasporto è bloccata o sovraccarica, il giunto si rompe in corrispondenza dell'apposito punto di rottura prestabilito.

¹ A seconda del modello

Funzionamento

Pulizia dell'apparecchio e dei componenti prima di usarlo la prima volta

1. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

Assemblaggio dell'adattatore tritacarne

→ Fig. 2 - 5

Montaggio dell'adattatore

→ Fig. 6 - 9

Dischi forati

	Disco forato fine (3,8 mm)
	Disco forato grosso (8 mm)

Lavorazione degli alimenti

→ Fig. 10 - 16

Ulteriori applicazioni

Combinare gli accessori con i pezzi dell'adattatore tritacarne per permettere altri impieghi.

Nota: Montare l'adattatore per l'applicazione desiderata. Utilizzare l'adattatore preparato come descritto per l'adattatore tritacarne.

→ "Montaggio dell'adattatore", Pagina 38

→ "Lavorazione degli alimenti", Pagina 38

Assemblaggio dell'adattatore per insaccatrice

L'adattatore per insaccatrice è adatto per riempire budelli artificiali e naturali con carne trita e per formare rotoli, ad esempio per cevapcici.

→ Fig. 17 - 20

Assemblaggio dell'adattatore per kebbe

L'adattatore per kebbe è adatto alla preparazione di ravioli ripieni, anche con carne macinata.

→ Fig. 21 - 24

Adattatore sminuzzatore

L'adattatore sminuzzatore è adatto per sminuzzare, grattugiare e tagliare alimenti,

ad es. formaggio, frutta, verdura, noci, mandorle o pane raffermo.

Panoramica

→ Fig. 25

- 1 Corpo per adattatore sminuzzatore
- 2 Pestello per adattatore sminuzzatore
- 3 Tamburo grattugia
- 4 Tamburo di taglio
- 5 Tamburo sminuzzatore fine

Tamburi



Tamburo grattugia
Grattugiare finemente gli alimenti, ad es. noci, formaggio duro, patate.



Tamburo di taglio
Tagliare gli alimenti a fette, ad es. cetrioli, carote, barbabietole.



Tamburo sminuzzatore fine
Sminuzzare finemente gli alimenti, ad es. noci; frutta e verdura come mele o carote; formaggio come il Gouda o l'Edamer.

Note

- I tamburi non sono idonei per lavorare alimenti molto morbidi o molto fibrosi.
- La durata di funzionamento continua consigliata è di 2 minuti.

Utilizzo dell'adattatore sminuzzatore

→ Fig. 26 - 34

Adattatore pressafrutta

L'adattatore pressafrutta è adatto per pressare alimenti, ad es. pomodori, uva senza semi, angurie e mele.

Panoramica

→ Fig. 35

- 1 Ghiera per adattatore pressafrutta
- 2 Ugello di regolazione per polpa di frutta
- 3 Supporto filtro con anello di tenuta
- 4 Coclea di trasporto con anello di tenuta
- 5 Corpo per adattatore pressafrutta
- 6 Imbuto di scarico

7 Inserto filtro fine

8 Inserto filtro grosso

Ugello di regolazione

Con l'ugello di regolazione si definisce la consistenza della polpa di frutta.

Ruotare in senso antiorario	Polpa di frutta più umida e meno succo
Ruotare in senso orario	Polpa di frutta più asciutta e più succo

Nota: Se l'ugello di regolazione è ruotato troppo verso l'interno, la polpa di frutta molto solida o asciutta può intasarlo. Svitare un po' di più l'ugello di regolazione o toglierlo completamente.

Montaggio dell'adattatore pressafrutta

Nota: Prima del montaggio controllare le condizioni degli anelli di tenuta della coclea di trasporto e del supporto filtro e che siano alloggiati correttamente. Mai usare senza anelli di tenuta e con anelli di tenuta danneggiati.

→ Fig. **36** - **41**

Applicazione dell'adattatore pressafrutta

→ Fig. **42** - **44**

Uso dell'adattatore pressafrutta

Note

- Durante la lavorazione prestare attenzione che l'inserto filtro e l'ugello di regolazione non si intasino, altrimenti può penetrare fluido nell'ingranaggio e all'interno dell'apparecchio. Se l'adattatore pressafrutta è intasato, spegnere subito l'apparecchio.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 40

- I semi di alcuni frutti sono di grandezza simile alle aperture dell'inserto filtro fine o grosso e possono intasare l'inserto filtro. Prima della lavorazione regolare l'ugello di regolazione su un'impostazione per la polpa di frutta umida. I semi vengono poi spremuti fuori dall'ugello con la polpa di frutta.
- Spezzettare la frutta grande per adattarla alla bocca di carico. Rimuovere bucce dure, gambi, semi e noccioli.
- Non lavorare frutta surgelata.

- Non esercitare una forte pressione con il pestello.

→ Fig. **45** - **50**

Smontaggio dell'adattatore pressafrutta

→ Fig. **51** - **53**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **54**

Conservazione dei singoli pezzi

- ▶ Dopo il lavaggio, conservare gli accessori dell'adattatore tritacarne asciutti nell'apposito vano di conservazione del pestello.

→ Fig. **55**

Istruzioni per la lavorazione ed esempi di utilizzo

Istruzioni per la lavorazione

Adattatore tritacarne

- Tutti i dischi forati sono adatti per lavorare carne cruda.
- Tagliare a pezzi la carne e gli alimenti di grosse dimensioni per farli entrare nella bocca di carico.
- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa o tendini.

Adattatore per insaccatrice

- Lavorare con l'adattatore per insaccatrice solo alimenti sminuzzati finemente.
- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente il budello in quanto le salsicce potrebbero rompersi durante la cottura.

Esempi di ricette

Qui trovate esempi di ricette elaborate appositamente per il vostro apparecchio.

Canederli

Ingredienti

- 300 g di pane bianco fresco
- 20 ml di latte
- 40 g di burro o margarina
- 3 uova
- 1 cucchiaino di cipolla tritata fine
- Prezzemolo
- Un po' di farina
- Sale e pepe

Preparazione

- Affettare il pane a fette spesse 10 mm, tagliarle a metà nel senso della lunghezza, bagnarle con 20 ml di latte e lasciare riposare.
- Lavorare il pane bagnato nel tritacarne con il disco con fori grandi per ca. 50 secondi.
- Aggiungere le cipolle tritate finemente, il prezzemolo e il burro fuso e mescolare.
- Incorporare al composto le uova sbattute, il sale e il pepe.
- Lasciar riposare il composto per alcuni minuti, quindi impastarlo nuovamente.
- Con le mani umide formare i canederli e passarli nella farina.
- Mettere i canederli in sufficiente acqua bollente e lasciarli cuocere per 20 minuti senza far di nuovo bollire l'acqua.

Rolate di carne tritata con Gouda

Ingredienti

- 500 g di carne di manzo tagliata a strisce
- 500 g di carne di maiale tagliata a strisce
- 200 g di Gouda
- 10 g di sale
- 2 g di pepe nero macinato
- Aglio (opzionale)
- Un po' di olio per la cottura

Preparazione

- Il giorno precedente tagliare il Gouda a pezzi di 2 x 1 x 1 cm e metterlo nel congelatore per una notte.
- Prima lavorare il Gouda congelato, quindi la carne di manzo e di maiale con il tritacarne con il disco con fori piccoli.
- Aggiungere il sale, il pepe e l'aglio e mescolare.
- Formare a mano delle rolate lunghe circa 10 cm oppure usare l'adattatore per insaccatrice.
- Scaldare un po' di olio in una padella e cuocere le rolate di carne tritata per circa 5 minuti, rigirandole più volte.

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
Gli alimenti non vengono lavorati anche se l'apparecchio base gira.	Gli alimenti sono incastrati e hanno intasato l'adattatore. 1. Premere il tasto on/off e attendere che l'apparecchio sia fermo. 2. Togliere l'adattatore e smontarlo. 3. Rimuovere gli alimenti incastrati e controllare che non vi siano ossa, tendini o altre parti dure nell'adattatore o negli alimenti.
	Il giunto della coclea di trasporto è stato sovraccaricato e si è spezzato nel punto di rottura prestabilito. Nota: I ricambi con punto di rottura prestabilito non rientrano nei nostri impegni di garanzia. È possibile ordinare un nuovo giunto 10011109 presso il servizio di assistenza clienti. 1. Svitare la vite e togliere il giunto rotto. → Fig. 56 2. Inserire il nuovo giunto e serrarlo. → Fig. 57

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio si spegne durante la lavorazione.	Il motore è surriscaldato. 1. Spegner l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento e attendere che l'apparecchio sia fermo. 2. Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
Dall'adattatore pressafrutta non esce succo o polpa anche se l'apparecchio base è in funzione.	L'ugello di regolazione e l'inserito filtro sono otturati. 1. Premere il tasto on/off e attendere che l'apparecchio sia fermo. 2. Togliere l'adattatore e smontarlo. 3. Rimuovere gli alimenti incastrati e pulire a fondo tutte le parti. 4. Osservare tutti i suggerimenti prima di usare di nuovo l'adattatore pressafrutta. → "Adattatore pressafrutta", Pagina 38

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- voor het fijnmaken van rauwe of gekookte levensmiddelen, bijv. vlees, vis en groente.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en als u roterende onderdelen nadert, altijd van het net scheiden.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 48*

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ De opzetstukken alleen aanbrengen en verwijderen wanneer de aandrijving niet meer draait en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ De opzetstukken nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.
- ▶ De opzetstukken alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit langer dan 10 minuten ononderbroken laten werken. Daarna het apparaat uitschakelen en tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Vóór het gebruik de vulschacht en de behuizing op vreemde voorwerpen controleren.
- ▶ Gebruik het fruitpershulpstuk nooit voor het uitpersen van zeer harde of vezelige levensmiddelen zoals wortels, rode bieten of prei.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. 1

A	Basisapparaat
B	Vleesmolenopzetstuk
C	Worstvulopzetstuk ¹
D	Kibbeh-hulpstuk ¹
E	Versnipperopzetstuk ¹ → "Versnipperopzetstuk", Pagina 45
F	Fruitpershulpstuk ¹ → "Fruitpershulpstuk", Pagina 45
1	Knop Aan/Uit
2	Opname en aandrijving voor hulpstukken
3	Ontgrendelknop
4	Netsnoer

5	Vulschaal
6	Schroefring
7	Ponsschijf grof ¹
8	Mes
9	Transportschroef met koppeling
10	Metalen behuizing met kamers
11	Gatenschijf fijn
12	Stopper met opbergvak en deksel
13	Worstvulmondstuk
14	Lagerring voor worstvuller
15	Kibbeh-mondstuk
16	Conusring voor kibbeh-hulpstuk

Bedieningselementen

Knop	Functie
o/i	Verwerking starten en stoppen.

Veiligheidssystemen

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

→ "Storingen verhelpen", Pagina 47

Thermische onderbreker

Wanneer de motor wordt overbelast of te sterk verhit raakt, schakelt de thermische onderbreker het apparaat uit.

Breekpunt

Als de transportschroef geblokkeerd raakt of wordt overbelast, breekt de koppeling op het daarvoor voorziene breekpunt.

¹ Afhankelijk van het model

Bediening

Apparaat en onderdelen vóór het eerste gebruik reinigen

1. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
2. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

Vleesmolen-opzetstuk in elkaar zetten

→ Fig. **2** - **5**

Opzetstuk aanbrengen

→ Fig. **6** - **9**

Ponsschijven



Ponsschijf fijn (3,8 mm)



Ponsschijf grof (8 mm)

Levensmiddelen verwerken

→ Fig. **10** - **16**

Andere toepassingen

U kunt accessoires met onderdelen van het vleesmolen-opzetstuk combineren om andere toepassingen mogelijk te maken.

Opmerking: Zet het opzetstuk voor de gewenste toepassing in elkaar. Gebruik het voorbereide opzetstuk zoals voor het vleesmolen-opzetstuk is beschreven.

→ "Opzetstuk aanbrengen", Pagina 45

→ "Levensmiddelen verwerken", Pagina 45

Worstvulopzetstuk in elkaar zetten

Het worstvulopzetstuk is geschikt voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstvlees en voor het vormen van rolletjes, bijv. voor cevapici.

→ Fig. **17** - **20**

Kibbeh-hulpstuk monteren

Het kibbeh-opzetstuk is geschikt voor het vormen van deeg- of gehaktzakjes.

→ Fig. **21** - **24**

Versnipperopzetstuk

Het versnipperopzetstuk is geschikt voor het versnipperen, raspen en snijden van le-

vensmiddelen zoals kaas, fruit, groente, noten, amandelen gedroogde broodjes.

Overzicht

→ Fig. **25**

1	Behuizing voor versnipperopzetstuk
2	Stopper voor versnipperopzetstuk
3	Rasptrommel
4	Snijtrommel
5	Versnippertrommel fijn

Trommelinzetstukken



Rasptrommel
Levensmiddelen fijn raspen, bijv. noten, harde kaas, aardappelen.



Snijtrommel
Levensmiddelen in plakken snijden, bijv. komkommers, wortels, rode bieten.



Versnippertrommel fijn
Levensmiddelen in fijne stukjes versnipperen, bijv. noten; groente en fruit zoals appels of wortelen; kaas zoals Goudse of Edammer kaas.

Opmerkingen

- De trommelinzetstukken zijn niet geschikt voor de verwerking van zeer zachte of zeer vezelige levensmiddelen.
- De aanbevolen continue bedrijfstijd bedraagt 2 minuten.

Versnipperopzetstuk gebruiken

→ Fig. **26** - **34**

Fruitpershulpstuk

Het fruitpershulpstuk is geschikt voor het uitpersen van levensmiddelen zoals tomaten, pitloze druiven, watermeloen en appels.

Overzicht

→ Fig. **35**

1	Schroefring voor fruitpershulpstuk
2	Instelmondstuk voor vruchtvlees
3	Filterhouder met afdichtring
4	Transportschroef met afdichtring
5	Behuizing voor fruitpershulpstuk
6	Uitlooptrechter

7 Filterinzetstuk fijn

8 Filterinzetstuk grof

Instelmondstuk

Met het instelmondstuk bepaalt u de consistentie van het vruchtvlees.

Linksom draaien	Vochtig vruchtvlees en minder sap
Rechtsom draaien	Droog vruchtvlees en meer sap

Opmerking: Als het instelmondstuk te ver naar binnen wordt gedraaid, kan zeer vast of droog vruchtvlees het instelmondstuk verstopen. Het instelmondstuk verder naar buiten draaien of volledig verwijderen.

Fruitpershulpstuk in elkaar zetten

Opmerking: Alvorens het hulpstuk in elkaar te zetten, de toestand en correcte plaatsing van de afdichtringen van de transport-schroef en de filterhouder controleren. Nooit zonder afdichtringen en nooit met beschadigde afdichtringen gebruiken.

→ Fig. 36 - 41

Fruitpershulpstuk aanbrengen

→ Fig. 42 - 44

Fruitpershulpstuk gebruiken

Opmerkingen

- Tijdens de verwerking erop letten dat het filterinzetstuk en het instelmondstuk niet verstopt raken, aangezien er anders vloeistof in de aandrijving en het inwendige van het apparaat kan worden gedrukt. Als het fruitpershulpstuk verstopt is, moet het apparaat direct worden uitgeschakeld.
→ "Storingen verhelpen", Pagina 47
- De pitten van sommige fruit hebben vaak ongeveer dezelfde grootte als de openingen van het fijne of grove filterinzetstuk en kunnen het filterinzetstuk verstopen. Het instelmondstuk vóór de verwerking op een instelling voor vochtiger vruchtvlees instellen. De pitten worden dan met het vruchtvlees uit het mondstuk geperst.
- Groot fruit verkleinen, zodat deze in de vulopening passen. Harde schillen, steeltjes en pitten verwijderen.
- Geen bevroren fruit verwerken.

- Geen grote druk met de stopper uitoefenen.

→ Fig. 45 - 50

Fruitpershulpstuk uit elkaar nemen

→ Fig. 51 - 53

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 54

Onderdelen bewaren

- ▶ Na de reiniging de gedroogde accessoires van het vleesmolen-opzetstuk in het opbergvak van de stopper opbergen.

→ Fig. 55

Verwerkingstips en toepassingsvoorbeelden

Verwerkingstips

Vleesmolen-opzetstuk

- Alle ponsschijven zijn geschikt voor de verwerking van rauw vlees.
- Vlees en grotere levensmiddelen in stukken snijden, zodat ze in de vulschacht passen.
- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes of zenen.

Worstvulopzetstuk

- Alleen fijngemaakte levensmiddelen met het worstvulopzetstuk verwerken.
- Natuurdarm voor de verwerking 10 minuten in lauwwarm water laten inweken.
- Het worstomhulsel niet te vol maken, aangezien de worsten anders bij het koken of braden kunnen barsten.

Voorbeeldrecepten

Hier vindt u voorbeeldrecepten die speciaal voor uw apparaat zijn ontwikkeld.

Semmelknödel (broodknoedels)

Ingrediënten

- 300 g vers wittebrood
- 20 ml melk
- 40 g boter of margarine
- 3 eieren
- 1 el fijngehakte ui
- Peterselie
- een beetje bloem
- zout en peper

Bereiding

- Het brood in dikke plakken van 10 mm snijden, in de lengte halveren en met 20 ml melk overgieten. De melk hierna even laten intrekken.
- De vochtige stukken brood in de vleesmolen met grove ponsschijf in ca. 50 sec. verwerken.
- De fijngehakte ui, peterselie en gesmolten boter toevoegen en erdoor mengen.
- Geklutste eieren, zout en peper door de massa mengen.
- De massa enkele minuten laten rusten en daarna nog eens kneden.
- Met bevochtigde handen knoedels vormen en door wat bloem rollen.
- De knoedels in voldoende kokend water leggen en ca. 20 minuten laten trekken

zonder het water opnieuw aan de kook te brengen.

Gehaktrolletjes met Goudse kaas

Ingrediënten

- 500 g rundvlees, in reepjes gesneden
- 500 g varkensvlees, in reepjes gesneden
- 200 g Goudse kaas
- 10 g zout
- 2 g zwarte peper, gemalen
- knoflook, optioneel
- een beetje olie om te bakken

Bereiding

- De Goudse kaas de voorgaande dag in stukjes van 2 x 1 x 1 cm snijden en gedurende de nacht invriezen.
- Eerst de bevroren Goudse kaas en vervolgens het rund- en varkensvlees in de vleesmolen met fijne ponsschijf verwerken.
- Zout, peper en knoflook toevoegen en door de massa mengen.
- Met de hand of met het worstvulopzetstuk ca. 10 cm lange rolletjes vormen.
- Een beetje olie in een braadpan verhitten en de gehaktrolletjes ca. 5 minuten bakken terwijl u deze regelmatig keert.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Levensmiddelen worden niet verwerkt, hoewel het basistoestel loopt.	Er zitten levensmiddelen vast en deze hebben het opzetstuk verstopt. 1. Op de aan/uit-knop drukken en wachten tot het apparaat niet meer draait. 2. Het opzetstuk van het apparaat verwijderen en uit elkaar nemen. 3. De vastzittende levensmiddelen verwijderen en controleren of er zich botjes, zenen of andere harde bestanddelen in het opzetstuk of in de levensmiddelen bevinden. De koppeling van de transportschroef is overbelast geweest en is op het breekpunt gebroken. Opmerking: Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen. Een nieuwe koppeling is onder bestelnummer 10011109 verkrijgbaar bij de servicedienst. 1. De schroef losdraaien en de defecte koppeling verwijderen. → Fig. 56 2. De nieuwe koppeling aanbrengen en vastschroeven. → Fig. 57

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat gaat tijdens de verwerking uit.	Motor is oververhit. 1. Het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitschakelen en wachten tot het apparaat niet meer draait. 2. Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
Er komt geen sap of vruchtvlees uit het fruitpershulpstuk, hoewel het basisapparaat werkt.	Mondstuk en filterinzetstuk zijn verstopt. 1. Op de aan/uit-knop drukken en wachten tot het apparaat niet meer draait. 2. Het opzetstuk van het apparaat verwijderen en uit elkaar nemen. 3. Verwijder vastzittende levensmiddelen en reinig alle onderdelen grondig. 4. Neem alle aanwijzingen in acht voordat u het fruitpershulpstuk weer in gebruik neemt. → "Fruitpershulpstuk", Pagina 45

Afvoeren van uw oude apparaat

bruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievooraarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievooraarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website. De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievooraarden of op onze website. De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de ge-

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

Anvend kun apparatet:

- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- til finhakning af rå eller kogte fødevarer, f.eks. kød, fisk og grøntsager.
- under opsyn
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles, rengøres og i tilfælde af fejl, samt når du nærmer dig roterende dele.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 55*
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

- ▶ Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktnordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ På-/forsatserne må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ På-/forsatserne må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ På-/forsatserne må kun benyttes, når de er fuldstændig samlet.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.

- Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- Brug aldrig apparatet i mere end 10 minutter uden pause. Sluk apparatet derefter, og lad det køle af til stuetemperatur.
- Brug aldrig apparatet i tomgang.
- Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller huset, f.eks. grydeske.
- Kontrollér påfyldningsskakten og huset for fremmedlegemer før anvendelse.
- Brug aldrig frugtpresseforsatsen til presning af meget hårde eller fiberholdige fødevarer, f.eks. gulerødder, rødbeder eller porrer.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

A	Motorenhed
B	Kødhakkerpåsats
C	Pølsestopperforsats ¹
D	Kibbeh-forsats ¹
E	Raspepåsats ¹ → "Raspepåsats", Side 52
F	Frugtpresseforsats ¹ → "Frugtpresseforsats", Side 52
1	Tænd-/sluk-tast
2	Holder og drev til forsætter
3	Sikkerhedsknap
4	Netledning
5	Påfyldningsskål
6	Skrueing
7	Hulskive, grov ¹
8	Kniv
9	Transportsnegl med kobling
10	Metalkammerhus
11	Hulskive, fin

12	Stopper med opbevaringsrum og låg
13	Pølsedyse
14	Lejering til pølsestopper
15	Kibbeh-dyse
16	Konus-ring til kibbeh-forsats

Betjeningselementer

Tast	Funktion
O/I	Start og stop af forarbejdning.

Sikkerhedssystemer

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 54

Termisk beskyttelsesafbryder

Den termiske beskyttelsesafbryder slukker apparatet, hvis motoren overbelastes eller opvarmes for kraftigt.

Fast brudsted

Hvis transportsneglen blokeres eller overbelastes, brækker koblingen på det dertil beregnede faste brudsted.

Betjening

Rengøring af apparat og dele inden første ibrugtagning

1. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
2. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

Samling af kødhakkerpåsats

→ Fig. 2 - 5

Anbringelse af påsats

→ Fig. 6 - 9

¹ Afhængigt af model

Hulskiver



Hulskive, fin (3,8 mm)



Hulskive, grov (8 mm)

Forarbejdning af fødevarer

→ Fig. 10 - 16

Yderligere anvendelser

Kombiner tilbehørsdele med kødhakkerpåsatsens dele for at muliggøre yderligere anvendelser.

Bemærk: Saml påsatsen til den pågældende ønskede anvendelse. Anvend den klargjorte påsats som beskrevet for kødhakkerpåsatsen.

→ "Anbringelse af påsats", Side 51

→ "Forarbejdning af fødevarer", Side 52

Samling af pølsestopperforsats

Pølsestopperforsatsen er beregnet til fyldning af kunst- og naturtarme med pølsefars og til formning af små farsruller, f.eks. til cevapici.

→ Fig. 17 - 20

Samling af kibbeh-forsats

Kibbeh-forsatsen er beregnet til formning af dej- eller hakkekødsломmer.

→ Fig. 21 - 24

Raspepåsats

Raspepåsatsen er beregnet til at rapse, rive og skære fødevarer, f.eks. ost, frugt, grøntsager, nødder, mandler eller tørrede rundstykker.

Oversigt

→ Fig. 25

- 1 Hus til raspepåsats
- 2 Stopper til raspepåsats
- 3 Rivetromle
- 4 Skæretromle
- 5 Raspetromle, fin

Tromleindsatser



Rivetromle

Fin rivning af fødevarer, f.eks. nødder, hård ost eller kartofler.



Skæretromle

Skæring af fødevarer i skiver, f.eks. agurker, gulerødder eller rødbeder.



Raspetromle, fin

Raspring af fødevarer i fine stykker, f.eks. nødder, frugt og grøntsager såsom æbler eller gulerødder eller ost såsom gouda eller edamer.

Bemærkninger

- Tromleindsatserne er ikke egnet til at forarbejde meget bløde eller meget fiberholdige fødevarer.
- Den anbefalede konstante driftstid er 2 minutter.

Anvendelse af raspepåsats

→ Fig. 26 - 34

Frugtpresseforsats

Frugtpresseforsatsen er beregnet til presning af fødevarer, f.eks. tomater, kernefri druer, vandmeloner og æbler.

Oversigt

→ Fig. 35

- 1 Skruering til frugtpresseforsats
- 2 Indstillingsdyse til frugtkød
- 3 Filterholder med pakring
- 4 Transportsnegl med pakring
- 5 Hus til frugtpresseforsats
- 6 Udløbstragt
- 7 Fin filterindsats
- 8 Grov filterindsats

Indstillingsdyse

Med indstillingsdysen bestemmer du frugtkødets konsistens.

Drejning i retning mod uret	Fugtigere frugtkød og mindre saft
Drejning i retning med uret	Tørre frugtkød og mere saft

Bemærk: Hvis indstillingsdysen er drejet for langt ind, kan meget fast eller tørt frugtkød tilstoppe indstillingsdysen. Drej indstillingsdysen længere ud, eller tag den helt af.

Samling af frugtpresseforsats

Bemærk: Kontrollér tilstanden af transportsneglens samt filterholderens pakringe, og om de sidder korrekt, før frugtpresseforsatsen samles. De må aldrig bruges uden pakringe eller med beskadigede pakringe.

→ Fig. **36** - **41**

Anbringelse af frugtpresseforsats

→ Fig. **42** - **44**

Anvendelse af frugtpresseforsats

Bemærkninger

- Sørg under forarbejdningen for, at filterindsatsen og indstillingsdysen ikke stopper til, da der ellers kan presses væske ind i drevet og apparatets indre. Hvis frugtpresseforsatsen er tilstoppet, så sluk straks for apparatet.
→ "Afhjælpning af fejl", Side 54
- Kernerne i visse frugter er på størrelse med den fine eller grove filterindsats åbninger og kan tilstoppe filterindsatsen. Indstil indstillingsdysen på en indstilling til fugtigere frugtkød før forarbejdningen. Kernerne presses da ud af dysen sammen med frugtkødet.
- Skær grove frugter i stykker, så de passer i påfyldningsskakten. Fjern hårde skraller, stilke, kerner og sten.
- Forarbejd ikke frosne frugter.
- Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

→ Fig. **45** - **50**

Adskillelse af frugtpresseforsats

→ Fig. **51** - **53**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **54**

Opbevaring af enkeltdele

- ▶ Opbevar kødhakkerpåsatsens tørre tilbehørsdele i stopperens opbevaringsrum efter rengøringen.

→ Fig. **55**

Anvisninger om forarbejdning og eksempler på brug

Anvisninger om forarbejdning

Kødhakkerpåsats

- Alle hulskiver er egnet til at forarbejde rå kød.
- Skær kød og grove fødevarer i stykker, så de passer i påfyldningsskakten.
- Fjern hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler eller sener, før forarbejdningen.

Pøsestopperforsats

- Forarbejd kun fint hakkede fødevarer med pøsestopperforsatsen.
- Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 10 minutter før forarbejdningen.
- Fyld ikke tarmen for meget, da pølsen ellers kan springe under kogningen eller stegningen.

Opskriftseksempler

Her kan du finde opskriftseksempler, der er udviklet specielt til dit apparat.

Semmelknödel

Ingredienser

- 300 g frisk franskbrød
- 20 ml mælk
- 40 g smør eller margarine
- 3 æg
- 1 spsk. finthakkede løg
- Persille
- Lidt mel
- Salt og peber

Tilberedning

- Skær brødet i 10 mm tykke skiver, halv dem på langs, hæld 20 ml mælk over dem, og lad dem trække.
- Forarbejd de fugtige brødstykker i ca. 50 sekunder med den grove hulskive i kødhakkeren.
- Tilsæt de småhakkede løg, persillen samt det smeltede smør, og bland det hele.
- Bland piskede æg, salt og peber i massen.

da Afhjælpning af fejl

- Lad massen trække i nogle minutter, og ælt den igennem en gang til.
- Form knödel-bollerne med fugtede hænder, og vend dem i en smule mel.
- Kom knödel-bollerne i rigeligt med kogende vand, og lad dem trække i 20 minutter uden at koge vandet op igen.

Hakkekødsruller med gouda

Ingredienser

- 500 g oksekød, skåret i strimler
- 500 g svinekød, skåret i strimler
- 200 g gouda
- 10 g salt
- 2 g sort peber, friskkværnet
- Hvidløg, valgfrit

- En smule olie til stegning

Tilberedning

- Skær goudaen i 2 x 1 x 1 cm store stykker dagen i forvejen, og frys dem ned natten over.
- Forarbejd først den frosne gouda og derefter okse- samt svinekødet med den fine hulske i kødhakkeren.
- Tilsæt salt, peber og hvidløg, og bland det hele sammen.
- Form ca. 10 cm lange ruller med hånden, eller brug pøsestopperforsatsen.
- Opvarm en smule olie på en stegepanne, og steg hakkekødsrullerne i ca. 5 minutter, mens de vendes flere gange undervejs.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.	Fødevarer sidder fast og har tilstoppet påsatsen. 1. Tryk på tænd-/sluk-tasten, og vent, indtil apparatet står stille. 2. Tag påsatsen af, og skil den ad. 3. Fjern fødevarer, der har sat sig fast, og kontrollér, om der findes knogler, sener eller andre hårde bestanddele i påsatsen eller i fødevarerne. Transportneglens kobling blev overbelastet og er brækket på det faste brudsted. Bemærk: Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser. En ny kobling kan købes hos kundeservice under bestillingsnummeret 10011109. 1. Løsn skruen, og tag den defekte kobling ud. → Fig. 56 2. Sæt den nye kobling i, og skru den fast. → Fig. 57
Apparatet slukkes efter brug.	Motoren er overophedet. 1. Sluk apparatet med tænd-/sluk-tasten, og vent, indtil apparatet står stille. 2. Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.
Der kommer ikke saft eller frugtkød ud af frugt-presseforsatsen, selvom motorenheden kører.	Indstillingsdysen og filterindsatsen er tilstoppet. 1. Tryk på tænd-/sluk-tasten, og vent, indtil apparatet står stille. 2. Tag påsatsen af, og skil den ad. 3. Fjern fastsiddende fødevarer, og rengør alle dele grundigt. 4. Følg alle anvisninger, før frugt-presseforsatsen anvendes igen. → "Frugt-presseforsats", Side 52

Bortskaffelse af udtjent apparat

- Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

Apparatet må kun brukes:

- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- til kutting av rå eller kokte matvarer, f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra strømmettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre, rengjøres, ved feil og når du kommer i nærheten av roterende deler.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 62*
- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Oppsatsene må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Oppsatsene må aldri settes sammen på grunnapparatet.
- ▶ Oppsatsene må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- ▶ Du må aldri bruke apparatet kontinuerlig i mer enn 10 minutter om gangen. Slå den deretter apparatet av og la det avkjøles til romtemperatur.
- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Kontroller påfyllingssjakten og huset med tanke på uvedkommende gjenstander, før de tas i bruk.
- ▶ Forsatsen for fruktpresse må aldri brukes til å presse svært harde eller fiberrike matvarer, f.eks. gulrøtter, rødbeter eller purre.

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A	Grunnapparat
B	Kjøttkvernpåsats
C	Pølsestapperpåsats ¹
D	Kebbepåsats ¹
E	Raspepåsats ¹ → "Raspepåsats", Side 59
F	Forsats for fruktpresse ¹ → "Forsats for fruktpresse", Side 59
1	PÅ/AV-tast
2	Feste og drev for påsatser
3	Utløsningstast
4	Strømledning
5	Matebrett
6	Skruring
7	Hullskive, grov ¹
8	Kniv
9	Mateskrue med kobling
10	Metallkammerhus
11	Hullskive, fin

12	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
13	Pølsestapperdyse
14	Lagerring for pølsestapper
15	Kebbedyse
16	Konusring for kebbepåsats

Betjeningsselementer

Knapp	Funksjon
O/I	Starte og stoppe bearbeidingen.

Sikkerhetssystemer

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

→ "Utbedring av feil", Side 61

Termisk vernebryter

Hvis motoren overbelastes eller oppvarmes for mye, kobler den termiske vernebryteren ut apparatet.

Fastlagt bruddsted

Hvis mateskruen blokkeres eller overbelastes, brekker koblingen i det hertil tiltenkte bruddstedet.

Betjening

Rengjøre apparat og deler før første gangs bruk

1. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
2. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

Sette sammen kjøttkvernpåsatsen

→ Fig. 2 - 5

Montere påsatsen

→ Fig. 6 - 9

Hullskiver



Hullskive, fin (3,8 mm)



Hullskive, grov (8 mm)

¹ Avhengig av modell

Behandle matvarer

→ Fig. **10** - **16**

Øvrige bruksområder

Kombiner tilbehørsdeler med deler av kjøttkvernpåsatsen for å muliggjøre ytterligere bruksområder.

Merk: Sett sammen påsatsen for det til enhver tid ønskede bruksområdet. Bruk den klargjorte påsatsen som beskrevet for kjøttkvernpåsatsen.

→ "Montere påsatsen", Side 58

→ "Behandle matvarer", Side 59

Sette sammen pølsestapperpåsatsen

Pølsestapperpåsatsen brukes til å fylle kunstig tarm og naturtarm med pøsefarse, og til å forme ruller, f.eks. til cevapcici.

→ Fig. **17** - **20**

Sette sammen kebbepåsats

Kebbepåsatsen brukes til å forme deigpuster som skal fylles med f.eks. kjøttdeig.

→ Fig. **21** - **24**

Raspepåsats

Raspepåsatsen er egnet til rasping, riving og skjæring av matvarer, f.eks. ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler eller tørkede rundstykker.

Oversikt

→ Fig. **25**

1 Hus for raspepåsats

2 Støter for raspepåsats

3 Rivetrommel

4 Skjæretrommel

5 Raspetrommel, fin

Trommelinnsatser



Rivetrommel

Til fin riving av matvarer, f.eks. nøtter, hard ost, poteter.



Skjæretrommel

Til å skjære matvarer i tykke skiver, f.eks. agurker, gulrøtter, rødbeter.



Raspetrommel, fin

Rasping av matvarer i fine stykker, f.eks. nøtter, frukt og grønnsaker

som epler eller gulrøtter; ost, som gouda eller edamer.

Merknader

- Trommelinnsatsene er ikke egnet til bearbeidning av svært myke matvarer eller matvarer med spesielt mye fiber.
- Anbefalt kontinuerlig bruk er 2 minutter.

Bruk av raspepåsats

→ Fig. **26** - **34**

Forsats for fruktpresse

Forsatsen for fruktpresse er egnet til å presse matvarer, f.eks. tomater, steinfri druer, vannmeloner og epler.

Oversikt

→ Fig. **35**

1 Skruring for forsats for fruktpresse

2 Justeringsdyse for fruktkjøtt

3 Filterholder med pakningsring

4 Mateskrue med pakningsring

5 Hus for forsats for fruktpresse

6 Utløpstrakt

7 Filterinnsats, fin

8 Filterinnsats, grov

Justeringsdyse

Med justeringsdysen bestemmer du fruktkjøttets konsistens.

Dreies mot urviseren

Fuktigere fruktkjøtt og mindre saft

Dreies med urviseren

Tørre fruktkjøtt og mer saft

Merk: Hvis justeringsdysen skrur for langt inn, kan svært fast eller tørt fruktkjøtt forstoppe justeringsdysen. Skru justeringsdysen lenger ut, eller ta den helt ut.

Sette sammen forsatsen for fruktpresse

Merk: Kontroller tilstanden og at pakningsringene for mateskrue og filterholder sitter korrekt, før den settes sammen. Den må aldri brukes uten pakningsringer og aldri med skadde pakningsringer.

→ Fig. **36** - **41**

Montere forsatsen for fruktpresse

→ Fig. **42** - **44**

Bruke forsatsen for fruktpresse

Merknader

- Under bearbeidingen må du påse at filterinnsatsen og justeringsdysen ikke tilstoppes, for ellers kan væske bli presset inn i drevet og apparatet. Slå apparatet av omgående dersom forsatsen for frukt-presse er tilstoppet.
→ *"Utbedring av feil", Side 61*
- Steinene i ulike typer frukt har en størrelse som tilsvarer åpningene i den fine eller den grove filterinnsatsen og kan tilstoppe filterinnsatsen. Still inn innstillingsdysen på en innstilling for fuktigere fruktkjøtt før bearbeidingen. Kjernene presses da ut av dysen sammen med fruktkjøttet.
- Skjær opp stor frukt, slik at de passer ned i påfyllingssjakten. Fjern hardt skall, stilk, kjerner og steiner.
- Frossen frukt må ikke bearbeides.
- Ikke utøv stort press med støteren.

→ Fig. **45** - **50**

Ta forsatsen for fruktpresse fra hverandre

→ Fig. **51** - **53**

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. **54**

Oppbevaring av enkeltdelene

- ▶ Etter at tilbehørsdelene til kjøttkvern-påsatsen er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til støteren.
→ Fig. **55**

Merknader om bearbeiding og eksempler på bruk

Merknader om bearbeiding

Kjøttkvern-påsats

- Alle hullskivene er egnet til bearbeiding av rått kjøtt.
- Skjær kjøtt og store matvarer i stykker, slik at de passer ned i påfyllingssjakten.
- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidingen, f.eks. brusk, bein eller sener.

Pøsestapper-påsats

- Kun finkuttede matvarer skal bearbeides med pøsestapper-påsatsen.
- Naturtarmen må bløtlegges i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeiding.
- Ikke overfyll pøseskinnet slik at det blir for stramt, da kan pølsene sprekke når de kokes eller stekes.

Eksempel på oppskrifter

Her finner du oppskriftseksempler som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Semmelknödel

Ingredienser

- 300 g ferskt franskbrød
- 20 ml melk
- 40 g smør eller margarin
- 3 egg
- 1 ss finhakked løk
- Persille
- Litt mel
- salt og pepper

Tilberedning

- Skjær brødet i 10 mm tykke skiver, del det i to på langs, hell over 20 ml melk og la den trekke inn.
- Bearbeid de fuktige brødstykkene med den grove hullskiven i kjøttkvernen i ca. 50 sek.
- Den finhakkede løken, persillen og det smeltede smøret tilsettes og blandes sammen.
- Bland de vispede eggene, salt og pepper med massen.
- La massen stå og trekke i noen minutter, og kna den en gang til.
- Form kumlene (Knödel) med fuktige hender, og rull dem i litt mel.

- Kumlene legges i tilstrekkelig kokende vann og må trekke i ca. 20 minutter, uten at vannet kokes opp på nytt.

Kjøttdeigruller med gouda

Ingredienser

- 500 g storfekjøtt, skåret i strimler
- 500 g svinekjøtt, skåret i strimler
- 200 g gouda
- 10 g salt
- 2 g sort, malt pepper
- hvitløk, valgfritt
- litt olje til steking

Tilberedning

- Dagen før skjæres goudaosten i 2 x 1 x 1 cm store stykker og fryses nat-ten over.
- Bearbeid først den frosne goudaosten, deretter storfe- og svinekjøttet med den fine hullskiven i kjøttkvernen.
- Tilsett salt, pepper og hvitløk og bland.
- Form ca. 10 cm lange ruller for hånd, eller bruk pøsestapperpåsatsen.
- Varm opp noe olje i en stekepanne og stek kjøttdeigrullene i ca. 5 minutter. Snu dem flere ganger.

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.	Matvarene sitter fast og har blokkert påsatsen. 1. Trykk på PÅ/AV-tasten, og vent til apparatet står stille. 2. Ta påsatsen av og ta den fra hverandre. 3. Fjern matvarene som sitter fast, og kontroller om det finnes bein, sener eller andre harde bestanddeler i påsatsen eller i matvarene. Mateskruens kobling er overbelastet og har bruddet i det fastlagte bruddstedet. Merk: Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser. Du kan få en ny kobling hos kundeservice under bestillingsnummer 10011109. 1. Løsne skruen og ta ut den defekte koblingen. → Fig. 56 2. Sett inn og skru fast den nye koblingen. → Fig. 57
Apparatet slås av under bearbeidningen.	Motoren er overopphetet. 1. Slå apparatet av med PÅ/AV-bryteren, og vent til apparatet har stanset. 2. La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.
Det kommer ikke saft eller fruktkjøtt ut av forsatsen for fruktpresse, selv om grunnapparatet er i gang.	Innstillingsdysen og filterinnsatsen er tilstoppet. 1. Trykk på PÅ/AV-tasten, og vent til apparatet står stille. 2. Ta påsatsen av og ta den fra hverandre. 3. Fjern fastsittende matvarer, og rengjør alle delene grundig. 4. Følg alle instruksene før du igjen tar forsatsen for frukt- presse i bruk. → "Forsats for fruktpresse", Side 59

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggskdokumenter.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

Använd bara enheten för:

- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- för fördelning av råa eller kokta matvaror, t.ex. kött, fisk och grönsaker.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning, rengöring, vid fel och när du närmar dig roterande delar.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 68*
- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Mata aldrig maskinen via externbrytare som t.ex. timer eller fjärrkontroll.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.

- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Tillsatserna får sättas på och tas av enbart när drivningen står stilla och apparaten är bortkopplad från elnätet.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Sätt aldrig ihop tillsatserna på motordelen.
- ▶ Använd tillsatsen enbart i komplett ihopsatt tillstånd.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Låt aldrig apparaten vara i gång oavbrutet längre än 10 minuter. Stäng därefter av apparaten och låt den svalna till rumstemperatur.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- ▶ Använd aldrig fruktpresstillsatsen för att pressa mycket hårda eller fiberrika livs-

medel, t.ex. morötter, rödbetor eller purjolök.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

A	Motordel
B	Köttkvarntillsats
C	Korvstoppningsstillsats ¹
D	Kebbetillsats ¹
E	Rivtillsats ¹ → "Rivtillsats", Sid. 66
F	Fruktprestillsats ¹ → "Fruktpresstillsats", Sid. 66
1	on/off-knapp
2	Tillsatsfäste och -drivning
3	Låsknapp
4	Sladd
5	Matarbord
6	Låsring
7	Hålskiva grov ¹
8	Kniv
9	Transportskruv med koppling
10	Metallkammarhus
11	Hålskiva fin
12	Påmatare med förvaringsfack och lock
13	Korvstoppningsmunstycke
14	Lagerring till korvstoppare
15	Kebbemunstycke
16	Konring för kebbetillsats

Kontroller

Knapp	Funktion
O/I	Starta och stoppa bearbetningen.

Säkerhetssystem

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

→ "Avhjälpling av fel", Sid. 68

Värmeskyddsbrytare

Om du överbelastar motorn eller om den blir för varm stänger värmeskyddsbrytaren av apparaten.

Brottanvisning

Om transportskriven blir blockerad eller överbelastad bryts kopplingen av vid den för ändamålet avsedda brottanvisningen.

Användning

Rengöring av apparater och delar före den första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
2. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

Hopsättning av köttkvarntillsatsen

→ Fig. 2 - 5

Montering av tillsatsen

→ Fig. 6 - 9

Hålskivor



Rivskiva, fin (3,8 mm)



Rivskiva, grov (8 mm)

Bearbeta livsmedel

→ Fig. 10 - 16

Andra användningssätt

Kombinera tillbehör med köttkvarntillsatsens delar så kan de användas på fler sätt.

Notering: Sätt ihop tillsatsen så att den passar till den önskade användningen. Använd den förberedda tillsatsen enligt beskrivningen för köttkvarntillsatsen.

→ "Montering av tillsatsen", Sid. 65

→ "Bearbeta livsmedel", Sid. 65

¹ Beroende på modell

Hopsättning nav korvstopppningstillsatsen

Korvstopppningstillsatsen är lämplig för fyllning av syntet- och naturfjälster med färs och för formning av småkorvar, t.ex. för cevapici.

→ Fig. 17 - 20

Sätta ihop kebbetillsatsen

Keppetillsatsen passar för att forma klimp eller köttfärspiroger.

→ Fig. 21 - 24

Rivtillsats

Strimlingstillsatsen är lämplig för strimling, rivning och skärning a matvaror, t.ex. ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel eller torkat bröd.

Översikt

→ Fig. 25

- 1 Hölje till strimlingstillsats
- 2 Stöt till strimlingstillsats
- 3 Rivtrumma
- 4 Skärtrumma
- 5 Strimlingstrumma, fin

Truminsatser



Rivtrumma
Riv matvarorna fint, t.ex. nötter, hårdost, potatis.



Skärtrumma
Skär matvarorna i skivor, t.ex. gurka, morötter, rödbetor.



Strimlingstrumma, fin
Strimla matvarorna till tunna bitar, t.ex. nötter, frukt, och grönsaker som äpplen eller morötter, ost som Gouda eller Edamer.

Noteringar

- Truminsatserna är inte lämpliga för bearbetning av mycket mjuka eller mycket fiberrika matvaror.
- Den rekommenderade kontinuerliga drifttiden är 2 minuter.

Användning av strimlingstillsatsen

→ Fig. 26 - 34

Fruktpresstillsats

Fruktpresstillsatsen är lämplig för att pressa livsmedel, t.ex. tomater, kärnfria druvor, vattenmelon och äpplen.

Översikt

→ Fig. 35

- 1 Låsring för fruktpresstillsatsen
- 2 Inställningsmunstycke för fruktkött
- 3 Filterhållare med packning
- 4 Transportskruv med packning
- 5 Hölje för fruktpresstillsatsen
- 6 Utloppsträtt
- 7 Filterinsats fin
- 8 Filterinsats grov

Inställningsmunstycke

Använd inställningsmunstycket för att bestämma fruktköttets konsistens.

Vrid moturs	Fuktigare fruktkött och mindre juice
Vrid medurs	Torrare fruktkött och mer juice

Notering: Om inställningsmunstycket vrids in för långt kan mycket fast eller torrt fruktkött sätta igen inställningsmunstycket. Skruva loss inställningsmunstycket ytterligare eller ta bort det helt.

Montera ihop fruktpresstillsatsen

Notering: Kontrollera före hopmonteringen att packningarna på transportskruven och filterhållaren är i gott skick och sitter korrekt. Använd aldrig utan packningar och använd aldrig med skadade packningar.

→ Fig. 36 - 41

Montera fruktpresstillsatsen

→ Fig. 42 - 44

Använda fruktpresstillsatsen

Noteringar

- Se till att filterinsatsen och inställningsmunstycket inte sätts igen under bearbetningen. Om det gör det kan vätska tränga in i drivningen och enheten. Om fruktpresstillsatsen är igensatt ska du omedelbart stänga av enheten.
→ "Avhjälpling av fel", Sid. 68

- Kärnorna i vissa frukter har samma storlek som öppningarna i fin- eller grovfilterinsatsen och kan sätta igen filterinsatsen. Ställ in munstycket på fuktigt fruktkött före bearbetningen. Kärnorna pressas då ut ur munstycket tillsammans med fruktköttet.
- Dela stora frukter så att de får plats i påfyllningsröret. Avlägsna hårda skal, stjälgar, kärnor och kärnor.
- Bearbeta inga frysta frukter.
- Tryck inte hårt på påmataren.

→ Fig. **45** - **50**

Demontera fruktpresstillsatsen

→ Fig. **51** - **53**

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **54**

Förvara delarna

- ▶ När de torkade tillbehören har rengjorts förvarar du köttkvarntillsatsen i stötens förvaringsfack.

→ Fig. **55**

Bearbetningsanvisningar och användningsexempel

Bearbetningsanvisningar

Köttkvarntillsats

- Alla rivskivorna är lämpliga för bearbetning av rått kött.
- Skär kött och tjocka matvaror i bitar så att får plats i påfyllningsröret.
- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben eller senor, från matvarorna före bearbetningen.

Korvstoppningstillsats

- Bearbeta bara fint sönderdelade matvaror med korvstoppningstillsatsen.

- Blötlägg naturtarmsfjälster 10 minuter i ljummet vatten före bearbetning.
- Stoppa inte korvskinnen alltför hårt eftersom korven då kan spricka vid kokning eller stekning.

Receptexempel

Här följer receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

Brödknödel

Ingredienser

- 300 g färskt vitt bröd
- 20 ml mjölk
- 40 g smör eller margarin
- 3 ägg
- 1 msk finhackad gul lök
- Persilja
- litet mjöl
- Salt och peppar

Tillagning

- Skär brödet i 10 mm tjocka skivor, halvera dem på längden och håll över 20 ml mjölk och låt det dra.
- Bearbeta de blötta brödbitarna med den grova hålskivan i köttkvarnen i ca 50 sekunder.
- Tillsätt den finhackade löken, persiljan och det smälta smöret och blanda.
- Blanda ned de hoprörda äggen, salt och peppar i smeten.
- Låt smeten dra i några minuter och knåda sedan igen.
- Forma knödlarna med fuktade händer och rulla dem i lite mjöl.
- Lägg knödlarna i rikligt med kokande vatten och låt dem dra ca 20 minuter, utan att koka upp vattnet igen.

Köttfärsrullar med Gouda

Ingredienser

- 500 g nötkött skuret i strimlor
- 500 g fläskkött skuret i strimlor
- 200 g Gouda
- 10 g salt
- 2 g svartpeppar, malen
- Vitlök, om så önskas
- Lite olja till stekningen

Tillagning

- Skär Gouda i 2 x 1 x 1 cm stora bitar dagen innan och frys in över natten.
- Bearbeta först den frysta goudaosten och därefter nöt- och fläskköttet med den fina hålskivan i köttkvarnen.

- Tillsätt salt, peppar och vitlök och blanda.
- Forma ca 10 cm långa rullar för hand eller med hjälp av korvstoppsningsstillsatsen.
- Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek köttfärsrullarna ungefär 5 minuter, vänd dem flera gånger.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.	Matvaror har fastnat och satt igen tillsatsen. 1. Tryck på on/off-knappen och vänta tills apparaten står stilla. 2. Ta av tillsatsen och ta isär den. 3. Ta bort matvaror som har fastnat och kontrollera om ben, senor, eller andra hårda beståndsdelar finns i tillsatsen eller i matvarorna. Transportskrivens koppling har överbelastats och gått av vid brottanvisningen. Notering: Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden. En ny koppling kan levereras från kundtjänsten under beställningsnumret 10011109. 1. Lossa skruven och ta ut den defekta kopplingen. → Fig. 56 2. Sätt in den nya kopplingen och skruva fast den. → Fig. 57
Apparaten stängs av under bearbetningen.	Motorn är överhettad. 1. Stäng av apparaten med on/off-knappen och vänta tills apparaten står stilla. 2. Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras.
Ingen juice eller fruktkött kommer ut ur fruktpresstillsatsen trots att motordelen är igång.	Justeringsmunstycket och filterinsatsen är igensatta. 1. Tryck på on/off-knappen och vänta tills apparaten står stilla. 2. Ta av tillsatsen och ta isär den. 3. Ta bort matvaror som fastnat och rengör alla delar noggrant. 4. Följ alla instruktioner innan du använder fruktpresstillsatsen igen. → "Fruktpresstillsats", Sid. 66

Omhändertagande av begagnade apparater

- Omhändertagande enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Information enligt förordning (EU)
2023/826 hittar du online under
www.bosch-home.com på enhetens pro-
dukt- och servicesida bland bruksanvis-
ningar och övrig dokumentation.

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Käytä laitetta vain:

- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden, esim. lihan, kalan ja vihannesten hienontamiseen.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Irrota laite verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, häiriötilanteissa ja lähestyttäessä pyöriviä osia.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 76*
- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.

- ▶ Älä syötä laitteeseen virtaa ulkoisella kytkentälaitteella, esimerkiksi kellokytkimellä tai kauko-ohjaimella.
- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Irrota ja kiinnitä hyllyt vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ▶ Älä koskaan kokoa hyllyjä peruslaitteessa.
- ▶ Käytä laitetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Laitetta ei saa käyttää jatkuvasti pidempään kuin 10 minuuttia. Tämän jälkeen kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei täyttöaukossa ja rungossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Älä koskaan käytä sosepuserrinta erittäin kovien tai kuitupitoisten elintarvikkeiden, kuten porkkanoiden, punajuurten tai purjon pusertamiseen.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A	Peruslaite
B	Lihamyhly
C	Makkarantäyttöputki ¹
D	Kibbeh-varuste ¹
E	Raastinosa ¹ → "Raastinosa", Sivu 73
F	Sosepuserrin ¹ → "Sosepuserrin", Sivu 73
1	Virtakytkin
2	Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
3	Avaamispainike
4	Verkkoliitäntäjohto
5	Täyttöastia
6	Kiinnitysrengas
7	Reikälevy, karkea ¹
8	Terä
9	Syöttöruuvi kytkimellä
10	Metallikammion kotelo
11	Reikälevy, hieno
12	Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi

13	Makkarantäyttösuutin
14	Laakerirengas makkaran täyttölaitetta varten
15	Kibbeh-suulake
16	Kartiorengas kibbeh-varusteeseen

Valitsimet

Valitsin	Toiminto
O/I	Käsittelyn aloittaminen ja lopettaminen.

Turvajärjestelmät

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 75

Lämpösuojakytkin

Jos moottori ylikuormitetaan tai ylikuumenee, lämpösuojakytkin sammuttaa laitteen.

Murtumiskohta

Jos syöttöruuvi ylikuormittuu tai jumiutuu, kytkin murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

Käyttö

Laitteen ja sen osien puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

1. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

Lihamyhlyn kokoonpano

→ Kuva 2 - 5

Lisäosan kiinnittäminen

→ Kuva 6 - 9

Reikälevyt



Reikälevy, hieno (3,8 mm)



Reikälevy, karkea (8 mm)

¹ Mallista riippuen

Elintarvikkeiden käsittely

→ Kuva 10 - 16

Muut käyttötavat

Yhdistä lisävarusteet lihamyllyn lisäosien kanssa mahdollistaaksesi lisäsovelluksia.

Huomautus: Kokoa hylly haluttua sovellusta varten. Käytä valmistettua hyllyä lihamyllylle kuvatulla tavalla.

→ "Lisäosan kiinnittäminen", Sivu 72

→ "Elintarvikkeiden käsittely", Sivu 73

Makkarantäyttöputken kokoonpano

Makkarantäyttöputki sopii keino- ja luonnonsuolen täyttämiseen lihamassalla ja kääryleiden muotoiluun, esimerkiksi Cevapcicia varten.

→ Kuva 17 - 20

Kibbeh-varusteen kokoaminen

Kibbeh-varuste sopii taikina- tai jauhelihataskujen muotoiluun.

→ Kuva 21 - 24

Raastinosa

Raastinosa raastaa, hienontaa ja viipaloi ruoka-aineet, esim. juuston, hedelmät ja vihannekset, rouhii pähkinät, mantelit, kuivat sämpylät.

Yleiskatsaus

→ Kuva 25

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Raastinosan runko |
| 2 | Raastinosan syöttöpainin |
| 3 | Raastinrumpu |
| 4 | Leikkuurumpu |
| 5 | Raastinrumpu, hieno |

Rummun lisäosat



Raastinrumpu
Raastaa hienoksi elintarvikkeet, esim. mantelit, kovan juuston ja perunat.



Leikkuurumpu
Leikkaa elintarvikkeet, esim. kurkut, porkkanat, punajuuret.



Raastinrumpu, hieno
Raastaa hienosti elintarvikkeet, esim. pähkinät; hedelmät, vihannekset, kuten omenat tai

porkkanat ja juustot kuten goudan tai edamin.

Huomautukset

- Rummun lisäosat eivät sovellu erittäin pehmeiden tai erittäin kuitumaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.
- Suositeltu yhtäjaksoinen käyttöaika on 2 minuuttia.

Raastinosan käyttö

→ Kuva 26 - 34

Sosepuserrin

Sosepuserrin soveltuu elintarvikkeiden, kuten tomaattien, siemenettömien viinirypäleiden, vesimelonien ja omenoiden puseruttamiseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 35

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Sosepusertimen kiinnitysrengas |
| 2 | Säätösuutin hedelmälihalle |
| 3 | Suodatinpidike ja tiivistysrengas |
| 4 | Syöttöruuvi ja tiivistysrengas |
| 5 | Sosepusertimen runko |
| 6 | Poistosuppilo |
| 7 | Hieno suodatin |
| 8 | Karkea suodatin |

Säätösuutin

Säätösuuttimen avulla säädetään hedelmälihan koostumus.

Kierrä vastapäivään	Kosteampi hedelmäliha ja vähemmän mehua
---------------------	---

Kierrä myötäpäivään	Kuivempi hedelmäliha ja enemmän mehua
---------------------	---------------------------------------

Huomautus: Jos säätösuutin kierretään liian pitkälle sisään, hyvin kiinteä tai kuiva hedelmäliha voi tukkia säätösuuttimen. Kierrä säätösuutinta ulospäin tai irrota se kokonaan.

Sosepusertimen kokoaminen

Huomautus: Tarkista ennen kokoamista syöttöruuvien ja suodatinpidikkeen tiivistysrenkaiden kunto ja oikea kiinnitys.

Älä koskaan käytä ilman tiivistysrenkaita tai vahingoittuneilla tiivistysrenkailla.

→ Kuva **36** - **41**

Sosepusertimen kiinnitys

→ Kuva **42** - **44**

Sosepusertimen käyttö

Huomautukset

- Huolehdi käsittelyn aikana siitä, että suodatin ja säätösuutin eivät tukkeudu; muuten käyttöliitانتään ja laitteen sisäpuolelle voi tunkeutua nestettä. Jos sosepuserrin on tukossa, sammuta laite välittömästi.
→ "Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 75
- Joidenkin hedelmien siemenet ovat samankokoisia kuin hienon tai karkean suodattimen aukot, joten ne voivat tukkia suodattimen. Aseta säätösuutin ennen käsittelyä kostean hedelmälihan asetukselle. Tällöin siemenet puristetaan ulos suuttimesta yhdessä hedelmälihan kanssa.
- Pilko suuret hedelmät niin, että ne mahtuvat täyttösuppiloon. Poista kovat kuoret, varret, siemenet ja kivet.
- Älä käsittele jäisiä hedelmiä.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

→ Kuva **45** - **50**

Sosepusertimen purkaminen osiin

→ Kuva **51** - **53**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **54**

Yksittäisten osien säilyttäminen

- ▶ Säilytä kuivatut lihamyllyn lisäosat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.
→ Kuva **55**

Käsittelyohjeita ja käyttöesimerkkejä

Käsittelyohjeita

Lihamyllä

- Kaikki reikälevyt soveltuvat raa'an lihan käsittelyyn.
- Leikkaa raa'at ja isokokoiset elintarvikkeet paloiksi, jotta ne sopivat syöttösuppiloon.
- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat, kuten rustot, luut tai jätteet.

Makkarantäyttöputki

- Käsittele vain hienoksi leikattuja elintarvikkeita makkarantäyttöputkella.
- Liota luonnonsuolta ennen käsittelyä haaleassa vedessä 10 minuuttia.
- Varo täyttämästä makkaroiden kuorta liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keitetessä tai paistettaessa.

Reseptiesimerkkejä

Tästä löydät reseptiesimerkkejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Sämpyläknöödelit

Ainekset

- 300 g tuoretta vaaleaa leipää
- 20 ml maitoa
- 40 g voita tai margariinia
- 3 kananmunaa
- 1 rkl hienoksi silputtua sipulia
- Persilja
- Vähän jauhoa
- Suolaa ja pippuria

Valmistus

- Leikkaa leipä 10 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja leikkaa ne pituussuunnassa kahteen osaan. Kaada päälle 20 ml maitoa ja anna sen imeytyä.
- Jauha kosteita leivänpaloja n. 50 sekuntia lihamyllyn karkealla reikälevyllä.
- Lisää hienoksi silputut sipulit, persilja ja sulatettu voi ja sekoita.

- Sekoita vatkatut kananmunat, suola ja pippuri massan joukkoon.
- Anna massan vetäytyä muutama minuutti ja vaivaa vielä kerran.
- Muotoile knöödelit kostutetuin käsin ja pyörittele niitä pienessä määrässä jauhoja.
- Laita knöödelit runsaaseen kiehuvaan veteen ja anna hautua noin 20 minuuttia ilman, että vesi kiehuu uudelleen.

Jauheliharullat goudajuuston kanssa

Ainekset

- 500 g suikaloitua naudanlihaa
- 500 g suikaloitua sianlihaa
- 200 g goudajuustoa
- 10 g suolaa

- 2 g jauhettua mustapippuria
- valkosipulia haluttaessa
- hieman öljyä paistamiseen

Valmistus

- Leikkaa gouda 2 x 1 x 1 cm:n paloiksi edellisenä päivänä ja pakasta yön yli.
- Jauha ensin pakastettu gouda ja sitten naudan- ja sianliha lihamyllyn hienolla reikälevyllä.
- Lisää suola, pippuri ja valkosipuli ja sekoita ainekset.
- Muotoile noin 10 cm:n pituisia rullia käsin tai käytä makkarantäyttöputkea.
- Kuumenna pannulla tilkka öljyä ja paista jauheliharullia noin 5 minuuttia useita kertoja käännellen.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.	Elintarvike on juuttunut ja tukkinut hyllyn. 1. Paina virtakytkintä ja odota, kunnes laite pysähtyy. 2. Irrota hylly ja poista se. 3. Poista kiinni juuttunut elintarvike ja tarkista, onko hyllyssä tai elintarvikkeessa luita, jäniteitä tai muita kovia osia. Syöttöruuvien kytkin on ylikuormittunut ja murtunut murtumiskohdasta. Huomautus: Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden kytkimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 10011109. 1. Irrota ruuvi ja poista viallinen kytkin. → <i>Kuva 56</i> 2. Aseta uusi kytkin paikalleen ja kierrä kiinni. → <i>Kuva 57</i>
Laite kytkeytyy käsittelyn aikana pois päältä.	Moottori on ylikuumentunut. 1. Sammuta laite virtakytkimellä ja odota, kunnes laite pysähtyy. 2. Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitusuoja palautuu normaalitilaan.
Sosepuristimesta ei tule mehua tai hedelmälihaa, vaikka peruslaite on käynnissä.	Suutin ja suodatin ovat tukkeutuneet. 1. Paina virtakytkintä ja odota, kunnes laite pysähtyy. 2. Irrota hylly ja poista se. 3. Poista kiinni tarttuneet elintarvikkejäämät ja puhdista kaikki osat huolellisesti. 4. Noudata kaikkia ohjeita ennen kuin käytät sosepuserrinta uudelleen. → <i>"Sosepuserrin", Sivu 73</i>

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalta tai verkkosivuiltamme.

Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivuiltamme.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.bosch-home.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Utilizar el aparato únicamente:

- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- Para triturar alimentos crudos o cocidos, p ej., carne, pescado o verduras.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje, limpieza, en caso de avería y cuando usted se vaya a acercar a las piezas giratorias.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.

- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 83*
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.

- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ No montar nunca los accesorios sobre la base motriz.
- ▶ Utilizar los accesorios solo completamente ensamblados.
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- ▶ No hacer funcionar el aparato más de 10 minutos sin interrupción. A continuación, apagar el aparato y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ Antes de utilizar el aparato, comprobar que no haya objetos extraños en la boca de llenado ni en la carcasa.
- ▶ No usar nunca el accesorio tamizador de frutas para exprimir alimentos muy duros o fibrosos, como zanahorias, remolacha o puerro.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.

→ Fig. 1

A	Base motriz
B	Picadora de carne
C	Accesorio para llenar embutido ¹
D	Accesorio para kebbe ¹

E	Accesorio para rallar y cortar ¹ → "Accesorio para rallar y cortar", Página 80
F	Accesorio tamizador de frutas ¹ → "Accesorio tamizador de frutas", Página 81
1	Tecla on/off
2	Alojamiento y transmisión para accesorios
3	Tecla de desbloqueo
4	Cable de conexión a la red
5	Bandeja de carga
6	Anillo roscado
7	Disco perforado grueso ¹
8	Cuchilla
9	Tornillo de alimentación con acoplamiento
10	Cuerpo
11	Disco perforado, fino
12	Empujador con compartimento para guardar accesorios y tapa
13	Boquilla para llenar embutido
14	Aro de rodamiento para embutidora
15	Boquilla para kebbe
16	Anillo cónico para el accesorio para kebbe

¹ En función del modelo

Mandos

Tecla	Función
O/I	Iniciar y detener la preparación.

Sistemas de seguridad

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.
→ "Solucionar pequeñas averías",
Página83

Interruptor de protección térmica

Si el motor se sobrecarga o se calienta demasiado, el interruptor de protección térmica desconecta el aparato.

Punto de rotura prescrito

Si el tornillo de alimentación se bloquea o sobrecarga, el acoplamiento se rompe por el punto de rotura prescrito previsto.

Manejo

Limpiar el aparato y las piezas antes de usarlo por primera vez

1. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
2. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

Montar la picadora de carne

→ Fig. 2 - 5

Colocar el accesorio

→ Fig. 6 - 9

Discos perforados

	Disco perforado fino (3,8 mm)
	Disco perforado grueso (8 mm)

Procesar los alimentos

→ Fig. 10 - 16

Otras aplicaciones

Combine accesorios con piezas de la picadora de carne para obtener otras aplicaciones.

Nota: Monte el accesorio para la aplicación que desee. Utilice el accesorio preparado

como se describe para la picadora de carne.

→ "Colocar el accesorio", Página80

→ "Procesar los alimentos", Página80

Montar el accesorio para llenar embutido

El accesorio para llenar embutido es adecuado para embutir piel artificial de salchicha y tripas naturales con masa de salchicha, así como para formar rollitos como, p. ej., cevapcici.

→ Fig. 17 - 20

Armar el accesorio para kebbe

El accesorio para kibbe es adecuado para elaborar empanadas o albóndigas rellenas de carne.

→ Fig. 21 - 24

Accesorio para rallar y cortar

El accesorio para rallar y cortar es adecuado para rallar y cortar alimentos, p. ej., queso, fruta, verdura, nueces, almendras o panecillos secos.

Vista general

→ Fig. 25

- | | |
|---|--|
| 1 | Carcasa del accesorio para rallar y cortar |
| 2 | Empujador del accesorio para rallar y cortar |
| 3 | Cono para rallado estrella |
| 4 | Cono para cortar |
| 5 | Cono para rallar fino |

Accesorios de cono

- | | |
|---|--|
|  | Cono para rallado estrella
Para el rallado estrella fino de los alimentos, p. ej., nueces, queso duro, patatas. |
|  | Cono para cortar
Los alimentos se cortan en rodajas, p. ej., pepinos, zanahorias, remolacha. |
|  | Cono para rallar fino
Para rallar los alimentos en trozos finos, p. ej., nueces, fruta y verdura, como manzanas o zanahorias; quesos tipo gouda o edamer. |

Notas

- Los accesorios de cono no son adecuados para procesar alimentos muy blandos o fibrosos.
- El tiempo de funcionamiento continuo recomendado es de 2 minutos.

Uso del accesorio para rallar y cortar

→ Fig. **26** - **34**

Accesorio tamizador de frutas

El accesorio tamizador de frutas es ideal para exprimir alimentos como tomates, uvas sin pepitas, sandías y manzanas.

Vista general

→ Fig. **35**

1	Anillo roscado para accesorio tamizador de frutas
2	Boquilla regulable para pulpa
3	Portafiltros con junta anular
4	Eje de alimentación con junta anular
5	Carcasa para accesorio tamizador de frutas
6	Embudo
7	Elemento filtrante de malla fina
8	Elemento filtrante de malla gruesa

Boquilla regulable

Con la boquilla regulable, puede ajustar la consistencia de la pulpa.

Girar en sentido contrario a las agujas del reloj	Pulpa más húmeda y menor cantidad de zumo
Girar en el sentido de las agujas del reloj	Pulpa más seca y más cantidad de zumo

Nota: Si la boquilla regulable está demasiado apretada, la pulpa muy dura o seca puede obstruirla. Desenroscar más la boquilla regulable o retirarla del todo.

Montar el accesorio tamizador de frutas

Nota: Antes de montarlo, revisar el estado y el ajuste correcto de las juntas anulares del eje de alimentación y del portafiltros. No usarlo nunca sin juntas anulares o con juntas anulares dañadas.

→ Fig. **36** - **41**

Colocar el accesorio tamizador de frutas

→ Fig. **42** - **44**

Usar el accesorio tamizador de frutas

Notas

- Durante el procesamiento, preste atención a que el elemento filtrante y la boquilla regulable no se obstruyan, dado que esto puede causar que el líquido se filtre hacia la transmisión y el interior del aparato. Si el accesorio tamizador de frutas está obstruido, apague el aparato inmediatamente.

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 83

- Las pepitas de algunas frutas son de un tamaño similar al de las aberturas del elemento filtrante de malla fina o gruesa y pueden obstruir el filtro. Ajustar la boquilla reguladora en una posición adecuada para pulpa más húmeda antes de iniciar el procesamiento. Así las pepitas se expulsan junto con la pulpa a través de la boquilla.
- Cortar las frutas grandes para que entren en la boca de llenado. Retirar las cáscaras duras, los tallos, las pepitas y los huesos.
- No procesar frutas congeladas.
- No ejercer demasiada presión con el empujador.

→ Fig. **45** - **50**

Desmontar el accesorio tamizador de frutas

→ Fig. **51** - **53**

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **54**

Guardar las piezas individuales

- Después de la limpieza, guardar los accesorios secos de la picadora de carne en el compartimento de almacenamiento del empujador.

→ Fig. 55

Indicaciones de procesamiento y ejemplos de uso

Indicaciones de procesamiento

Picadora de carne

- Todos los discos perforados son adecuados para procesar carne cruda.
- Cortar la carne y los alimentos de gran tamaño en trozos grandes para que entren en la boca de llenado.
- Antes de procesar los alimentos, retirar sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos o tendones.

Accesorio para llenar embutido

- Con el accesorio para llenar embutido solo pueden procesarse alimentos finamente picados.
- Reblandecer la tripa natural durante aprox. 10 minutos en agua templada antes de embutir la carne en ella.
- No introducir demasiada carne en la tripa, ya que si no se abriría al cocerla o freírla.

Recetas de ejemplo

Aquí encontrará ejemplos de recetas especialmente diseñadas para su aparato.

Albóndigas de pan

Ingredientes

- 300 g de pan blanco del día
- 20 ml de leche
- 40 g de margarina o mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de cebollas finamente picadas
- Perejil
- Un poco de harina
- Sal y pimienta

Preparación

- Cortar el pan en rebanadas de 10 mm de grosor, cortarlas por la mitad a lo lar-

go, bañarlas con 20 ml de leche y dejarlas reposar.

- Procesar los trozos de pan humedecidos con el disco perforado de agujeros gruesos en la picadora de carne durante unos 50 segundos.
- Agregar la cebolla finamente picada, el perejil y la mantequilla derretida y mezclarlo todo.
- Añadir los huevos batidos, la sal y la pimienta a la masa y mezclar.
- Dejar reposar la mezcla unos minutos y amasarla otra vez.
- Formar las albóndigas con las manos húmedas y pasarlas por un poco de harina.
- Poner las albóndigas en una cacerola con suficiente agua hirviendo y dejarlas reposar durante 20 minutos, sin que el agua vuelva a hervir.

Rollos de carne picada con gouda

Ingredientes

- 500 g de carne de vaca, cortada en tiras
- 500 g de carne de cerdo cortada en tiras
- 200 g de queso gouda
- 10 g de sal
- 2 g de pimienta negra molida
- Ajo, opcional
- Un poco de aceite para freír

Preparación

- Cortar el gouda en trozos de 2 x 1 x 1 cm el día anterior y congelarlos durante la noche.
- Primero, procesar el gouda congelado con el disco perforado de agujeros finos en la picadora de carne y, después, la carne de vaca y la carne de cerdo.
- Añadir sal, pimienta y ajo y mezclar.
- Formar rollos de unos 10 cm de largo con las manos o usar el accesorio para llenar embutido.
- Calentar un poco de aceite en una sartén y freír los rollos de carne picada, volteándolos varias veces durante unos 5 minutos.

Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa y resolución de problemas
Los alimentos no son procesados aunque la base motriz está en marcha.	Los alimentos se han adherido y han obstruido el accesorio. 1. Pulse la tecla on/off y espere a que el aparato se detenga completamente. 2. Retirar el accesorio y desarmarlo. 3. Retirar los alimentos adheridos y compruebe si hay huesos, tendones u otras partes duras en el accesorio o los alimentos. El acoplamiento del tornillo de alimentación se ha sobrecargado y se ha partido por el punto de rotura prescrito. Nota: Los repuestos con punto de rotura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía. Puede solicitar-se un nuevo acoplamiento al Servicio de Asistencia Técnica con el n.º de pedido 10011109. 1. Aflojar el tornillo y retirar el acoplamiento defectuosos. → Fig. 56 2. Colocar y enroscar el nuevo acoplamiento. → Fig. 57
El aparato se desconecta durante el procesamiento.	El motor se ha sobrecalentado. 1. Apague el aparato con la tecla on/off y espere a que se detenga completamente. 2. Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
No sale zumo ni pulpa del accesorio tamizador de frutas, a pesar de que la base motriz está en marcha.	La boquilla reguladora y el filtro están obstruidos. 1. Pulse la tecla on/off y espere a que el aparato se detenga completamente. 2. Retirar el accesorio y desarmarlo. 3. Retirar todos los alimentos incrustados y limpiar bien todas las piezas. 4. Seguir todas las instrucciones antes de volver a usar el accesorio tamizador de frutas. → "Accesorio tamizador de frutas", Página 81

Eliminación del aparato usado

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

Utilize o aparelho apenas:

- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- para triturar alimentos crus ou cozinhados, p. ex. carne, peixe e legumes.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar sempre o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar, limpar, em caso de anomalia e se se aproximar de peças em rotação.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 91*
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.

- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Coloque e retire os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ▶ Nunca monte os acessórios no aparelho base.
- ▶ Utilize os acessórios apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.

- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize ininterruptamente o aparelho durante mais do que 10 minutos. Em seguida, o aparelho deve ser desligado e arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verificar o canal de enchimento e a caixa quanto a corpos estranhos.
- ▶ Nunca utilizar o adaptador para espremedor de fruta para espremer alimentos muito duros ou fibrosos, p. ex. cenouras, beterraba ou alho francês.

Familiarização

Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A	Aparelho base
B	Acessório para picador de carne
C	Acessório para enchidos ¹
D	Acessório para bolinhos de carne ¹
E	Acessório para ralar ¹ → "Acessório para ralar", Página 88
F	Adaptador para espremedor de fruta ¹ → "Adaptador para espremedor de fruta", Página 88
1	Tecla "on/off"

2	Alojamento e acionamento para acessórios
3	Botão de desbloqueio
4	Cabo de alimentação
5	Recipiente de enchimento
6	Anel roscado
7	Disco perfurado, grosso ¹
8	Lâmina
9	Parafuso sem-fim de transporte com acoplamento
10	Caixa com câmaras de metal
11	Disco com furos, fino
12	Calçador com compartimento de arrumação e tampa
13	Bocal para enchidos
14	Anel de rolamento para acessório para enchidos
15	Bico de bolinhos de carne
16	Anel cónico para acessório para bolinhos de carne

Comandos

Tecla	Função
o/i	Iniciar e parar o processamento.

Sistemas de segurança

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

→ "Eliminar falhas", Página 91

¹ Conforme o modelo

Interruptor de proteção térmica

Se o motor é sobrecarregado ou aquece demasiado, o interruptor de proteção térmica desliga o aparelho.

Ponto teórico de rutura

Se o parafuso sem-fim de transporte bloquear ou ficar sobrecarregado, o acoplamento parte no ponto teórico de rutura previsto para o efeito.

Operação

Limpar o aparelho e as peças antes da primeira utilização

1. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
2. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

Montar o acessório para picador de carne

→ Fig. 2 - 5

Colocar o acessório

→ Fig. 6 - 9

Discos perfurados



Disco perfurado, fino (3,8 mm)



Disco perfurado, grosso (8 mm)

Processar os alimentos

→ Fig. 10 - 16

Outras aplicações

Combine acessórios com peças do acessório para picador de carne para permitir mais aplicações.

Nota: Monte o acessório para a respetiva aplicação desejada. Use o acessório preparado da forma descrita para o acessório para picador de carne.

→ "Colocar o acessório", Página 88

→ "Processar os alimentos", Página 88

Montar o acessório para enchidos

O acessório para enchidos é adequado para encher tripa artificial e natural com carne de enchido e para moldar rolinhos, p. ex., para Cevapcici.

→ Fig. 17 - 20

Monte o acessório para bolinhos de carne

O acessório para bolinhos de carne é adequado para moldar rissóis de massa e de carne.

→ Fig. 21 - 24

Acessório para ralar

O acessório para ralar serve para ralar, raspar e cortar alimentos, p. ex., queijo, fruta, legumes, nozes, amêndoas ou pãezinhos secos.

Vista geral

→ Fig. 25

1 Caixa para acessório para ralar

2 Calcador para acessório para ralar

3 Tambor para raspar

4 Tambor para cortar

5 Tambor para ralar, fino

Insertos de tambor



Tambor para raspar
Para raspar fino alimentos, p. ex. nozes, queijo duro, batatas.



Tambor para cortar
Para cortar alimentos em rodela, p. ex. pepinos, cenouras, beterraba.



Tambor para ralar, fino
Para ralar alimentos em pedaços finos, p. ex. nozes; fruta e legumes, como maçãs ou cenouras; queijo como Gouda ou Edam.

Notas

- Os insertos de tambor não são adequados para o processamento de alimentos muito macios ou fibrosos.
- O tempo de funcionamento contínuo recomendado é de 2 minutos.

Usar o acessório para ralar

→ Fig. 26 - 34

Adaptador para espremedor de fruta

O adaptador para espremedor de fruta é adequado para espremer alimentos, p. ex. tomates, uvas sem grainha, melancias e maçãs.

Vista geral

→ Fig. **35**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Anel roscado para adaptador para espremedor de fruta |
| 2 | Bocal de ajuste para a polpa |
| 3 | Suporte do filtro com anel de vedação |
| 4 | Parafuso sem-fim de transporte com anel de vedação |
| 5 | Caixa para adaptador para espremedor de fruta |
| 6 | Funil |
| 7 | Elemento de filtro fino |
| 8 | Elemento de filtro grosso |

Bocal de ajuste

Com o bocal de ajuste determina a consistência da polpa.

Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	Polpa mais húmida e menos sumo
Rodar no sentido dos ponteiros do relógio	Polpa mais seca e mais sumo

Nota: Se o bocal de ajuste for rodado demais, a polpa muito firme ou seca pode entupir o bocal de ajuste. Desenroscar ainda mais o bocal de ajuste ou remover por completo.

Montar o adaptador para espremedor de fruta

Nota: Antes da montagem, verificar o estado e o assento correto dos anéis de vedação do parafuso sem-fim de transporte e do suporte do filtro. Nunca usar sem anéis de vedação e nunca com anéis de vedação danificados.

→ Fig. **36** - **41**

Colocar o adaptador para espremedor de fruta

→ Fig. **42** - **44**

Usar o adaptador para espremedor de fruta

Notas

- Durante o processamento, certificar-se de que o elemento de filtro e o bocal de ajuste não fiquem entupidos, caso con-

trário, o líquido pode ser pressionado para dentro do acionamento e para o interior do aparelho. Se o adaptador para espremedor de fruta estiver entupido, desligar imediatamente o aparelho.

→ "Eliminar falhas", Página 91

- Os caroços de alguns frutos têm tamanho semelhante às aberturas do elemento de filtro fino ou grosso e podem entupir o elemento de filtro. Ajuste o bocal de ajuste antes do processamento para um ajuste para polpa mais húmida. Os caroços são então extraídos do bico junto com a polpa.
- Cortar frutos grandes em pedaços, para que passem pelo canal de enchimento. Remover cascas duras, caules, caroços e pedras.
- Não preparar frutos congelados.
- Não exercer muita pressão com o calcador.

→ Fig. **45** - **50**

Desmontar o adaptador para espremedor de fruta

→ Fig. **51** - **53**

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **54**

Guardar peças individuais

- ▶ Após a limpeza, guarde os acessórios secos do acessório para picador de carne no compartimento de arrumação do calcador.

→ Fig. **55**

Indicações de utilização e exemplos de aplicação

Indicações de utilização

Acessório para picador de carne

- Todos os discos perfurados são adequados para o processamento de carne crua.
- Corte carne e alimentos grandes em pedaços, para que passem pelo canal de enchimento.
- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos ou tendões.

Acessório para enchidos

- Processe apenas alimentos triturados com o acessório para enchidos.
- Demolhe a tripa natural em água morna durante 10 minutos antes de a utilizar.
- Não encha demasiado a tripa do enchido, pois, caso contrário, os enchidos podem rebentar ao serem cozidos ou fritos.

Exemplo de receita

Encontra aqui exemplos de receitas que foram desenvolvidos especialmente para o seu aparelho.

Bolinhos de massa de pão

Ingredientes

- 300 g de pão branco fresco
- 20 ml de leite
- 40 g de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de cebolas bem picadas
- Salsa
- Um pouco de farinha
- Sal e pimenta

Preparação

- Cortar o pão em fatias de 10 mm de espessura, dividir ao meio longitudinalmente, juntar 20 ml de leite e deixar apurar.

- Processe os pedaços de pão húmidos com o disco perfurado grosso na picadora de carne durante aprox. 50 segundos.
- Adicione a cebola picada finamente, a salsa e a manteiga derretida e misture.
- Misture os ovos mexidos, o sal e a pimenta com a massa.
- Deixar a massa apurar durante alguns minutos e amassar mais uma vez.
- Com as mãos humedecidas, formar os bolinhos e passar num pouco de farinha.
- Deitar os bolinhos em água a ferver suficiente e deixar cozinhar durante 20 minutos, sem que a água ferva novamente.

Rolo de carne picada com queijo Gouda

Ingredientes

- 500 g de carne de vaca, cortada em tiras
- 500 g de carne de porco, cortada em tiras
- 200 g de queijo Gouda
- 10 g de sal
- 2 g de pimenta preta, moída
- Alho, opcional
- Um pouco de óleo para assar

Preparação

- Cortar o queijo Gouda no dia anterior em pedaços de 2 x 1 x 1 cm de tamanho e congelar durante a noite.
- Processar primeiro o queijo Gouda congelado e depois a carne de vaca e de porco com o disco perfurado fino no picador de carne.
- Adicionar o sal, a pimenta e o alho e misturar.
- Formar manualmente rolos com 10 cm de comprimento ou utilizar o acessório para enchidos.
- Aquecer um pouco de óleo numa frigideira e fritar os rolos de carne picada durante aprox. 5 minutos virando várias vezes.

Eliminar falhas

Avaria	Causa e resolução de problemas
Os alimentos não são processados, apesar de o aparelho estar a funcionar.	Alimentos estão presos e entupiram o acessório. 1. Prima a tecla "on/off" e aguarde que o aparelho pare. 2. Retire o acessório e desmonte o acessório. 3. Retire os alimentos presos e verifique, se existem ossos, tendões ou outros componentes duros no acessório ou na comida. O acoplamento do parafuso sem-fim de transporte fim foi sobrecarregado e está partido no ponto teórico de rutura. Nota: Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia. Um novo acoplamento pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos com o número de encomenda 10011109. 1. Solte o parafuso e remova o acoplamento com defeito. → Fig. 56 2. Coloque e enrosque bem o acoplamento novo. → Fig. 57
O aparelho desliga-se durante o processamento.	O motor está demasiado quente. 1. Desligue o aparelho com o interruptor para ligar/desligar e aguarde que o aparelho pare. 2. Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
Do adaptador para espremedor de fruta não sai sumo ou polpa apesar de o aparelho base estar a funcionar.	O bocal de ajuste e o inserto do filtro estão obstruídos. 1. Prima a tecla "on/off" e aguarde que o aparelho pare. 2. Retire o acessório e desmonte o acessório. 3. Retire os alimentos incrustados e limpe muito bem todas as peças. 4. Observe todas as indicações antes de utilizar novamente o adaptador para espremedor de fruta. → "Adaptador para espremedor de fruta", Página 88

Eliminar o aparelho usado

lido em todos os Estados
Membros da União Europeia.

- Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados vá-

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em *www.bosch-home.com*, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
- Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων, π.χ. κρέας, ψάρι και λαχανικά.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, σε περίπτωση σφάλματος και όταν πλησιάζετε σε κινούμενα μέρη πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φως του καλωδίου σύνδεσης.

- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *Σελίδα 100*
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Μην τροφοδοτείτε τη συσκευή ποτέ μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, π.χ. χρονοδιακόπτης ή τηλεχειρισμός.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τοακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα προσαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.

- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Μη συναρμολογείτε τα προσαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα προσαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά χωρίς διακοπή. Μετά απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το στόμιο πλήρωσης και το περίβλημα για τυχόν ξένα σώματα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων για το στύψιμο πολύ σκληρών ή ινωδών τροφίμων, π.χ. καρότα ή παντζάρια.

Γνωριμία

Επισκόπηση

Μετά το ξεпаκετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ Εικ. **1**

A Βασική συσκευή

B Επίθεμα κρεατομηχανής

C Εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου¹

D Επίθεμα κεμπέ¹

E Προσάρτημα ξυσίματος¹
→ "Προσάρτημα ξυσίματος",
Σελίδα 96

F Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων¹
→ "Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων",
Σελίδα 97

1 Πλήκτρο On/Off

2 Τποδοχή και μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων

3 Πλήκτρο απασφάλισης

4 Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο

5 Δοχείο πλήρωσης

6 Βιδωτός δακτύλιος

7 Διάτρητος δίσκος, χοντρός¹

8 Μαχαίρι

9 Ελικοειδές γρανάζι με ζεύξη

10 Μεταλλικό περίβλημα θαλάμου

11 Διάτρητος δίσκος, λεπτός

12 Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης και καπάκι

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

13 Ακροφύσιο πλήρωσης λουκάνικου

14 Δακτύλιος για γεμιστικό λουκάνικων

15 Ακροφύσιο κεμπέ

16 Κωνικός δακτύλιος για το επίθεμα κεμπέ

Στοιχεία χειρισμού

Πλήκτρο Λειτουργία

ο/ι Εκκίνηση και τερματισμός της επεξεργασίας.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 99

Διακόπτης θερμικής προστασίας

Όταν το μοτέρ επιβαρυνθεί ή θερμανθεί πολύ, ο διακόπτης θερμικής προστασίας απενεργοποιεί τη συσκευή.

Σημείο προκαθορισμένης θραύσης

Όταν το ελικοειδές γρανάτζι μπλοκάρει ή υπερφορτωθεί, η ζεύξη σπάει στο προκαθορισμένο για αυτό σημείο θραύσης.

Χειρισμός

Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
2. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

Συναρμολόγηση επιθέματος κρεατομηχανής

→ Εικ. **2 - 5**

Τοποθέτηση προσαρτήματος

→ Εικ. **6 - 9**

Διάτρητοι δίσκοι



Διάτρητος δίσκος, λεπτός (3,8 mm)



Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm)

Επεξεργασία τροφίμων

→ Εικ. **10 - 16**

Περαιτέρω εφαρμογές

Συνδυάστε τα εξαρτήματα με μέρη του επιθέματος κρεατομηχανής, για να επιτρέψετε περαιτέρω εφαρμογές.

Σημείωση: Συναρμολογήστε το προσάρτημα για την εκάστοτε επιθυμητή εφαρμογή. Χρησιμοποιήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα, όπως περιγράφεται για το επίθεμα κρεατομηχανής.

→ "Τοποθέτηση προσαρτήματος",

Σελίδα 96

→ "Επεξεργασία τροφίμων", Σελίδα 96

Συναρμολόγηση εξαρτήματος πλήρωσης λουκάνικου

Το εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου είναι κατάλληλο για την πλήρωση τεχνητών και φυσικών εντέρων με κρέας και για σχηματισμό ρολών, π.χ. Β. για σουτζουκάκια (cenapci).

→ Εικ. **17 - 20**

Συναρμολόγηση του επιθέματος κεμπέ

Το εξάρτημα κεμπέ είναι κατάλληλο για τη διαμόρφωση πιτών ζύμης και πιτών κιμά.

→ Εικ. **21 - 24**

Προσάρτημα ξυσίματος

Το προσάρτημα ξυσίματος ενδείκνυται για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων, π.χ. τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων ή ξερών ψωμακιών.

Επισκόπηση

→ Εικ. **25**

1. Περίβλημα για προσάρτημα τυμπάνου ξυσίματος
2. Εξάρτημα ώθησης για προσάρτημα ξυσίματος
3. Τύμπανο τριψίματος
4. Τύμπανο κοπή
5. Τύμπανο λεπτού ξυσίματος

Εξαρτήματα τυμπάνου



Τύμπανο τριψίματος
Λεπτό τρίψιμο τροφίμων, π.χ. καρυδιών, σκληρών τυριών, πατατών.



Τύμπανο κοπής
Κοπή τροφίμων σε φέτες, π.χ. αγγούρια, καρότα, παντζάρια.



Τύμπανο λεπτού ξυσίματος
Ξύσιμο τροφίμων σε λεπτά κομμάτια, π.χ. καρύδια, φρούτα και λαχανικά, όπως μήλα ή καρότα, τυρί, όπως γκούντα.

Αριστερόστροφη περιστροφή Πιο υγρός φρουτοπολτός και λιγότερος χυμός

Δεξιόστροφη περιστροφή Πιο στεγός φρουτοπολτός και περισσότερος χυμός

Σημειώσεις

- Τα εξαρτήματα τυμπάνου δεν είναι κατάλληλα για την επεξεργασία πολύ μαλακών ή ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.
- Ο συνιστώμενος χρόνος συνεχούς λειτουργίας είναι 2 λεπτά.

Χρήση προσαρτήματος ξυσίματος

→ Εικ. **26** - **34**

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων

Το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων είναι κατάλληλο για στύψιμο τροφίμων, π.χ. ντομάτες, σταφύλια χωρίς κουκούτσια, καρπούζια και μήλα.

Επισκόπηση

→ Εικ. **35**

- 1 Βιδωτός δακτύλιος για το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων
- 2 Ακροφύσιο ρύθμισης για τη σάρκα των φρούτων
- 3 Στήριγμα φίλτρου με στεγανοποιητικό δακτύλιο
- 4 Ατέρμονας κοχλίας με στεγανοποιητικό δακτύλιο
- 5 Περιβλήμα για το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων
- 6 Χοάνη εξόδου
- 7 Ένθετο φίλτρου, λεπτό
- 8 Ένθετο φίλτρου, χοντρό

Ακροφύσιο ρύθμισης

Με το ακροφύσιο ρύθμισης καθορίζετε τη συνεκτικότητα του φρουτοπολτού.

Σημείωση: Όταν το ακροφύσιο ρύθμισης βιδωθεί πολύ, ο πολύ σφιχτός ή στεγνός φρουτοπολτός μπορεί να φράξει το ακροφύσιο ρύθμισης. Ξεβιδώστε περαιτέρω το ακροφύσιο ρύθμισης ή αφαιρέστε το εντελώς.

Συναρμολόγηση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

Σημείωση: Πριν τη συναρμολόγηση, ελέγξτε την κατάσταση και τη σωστή έδραση των δακτυλίων στεγανοποίησης του ατέρμονα κοχλίου και του στηρίγματος του φίλτρου. Ποτέ μην κάνετε χρήση χωρίς δακτυλίου στεγανοποίησης και ποτέ με κατεστραμμένους δακτυλίου στεγανοποίησης.

→ Εικ. **36** - **41**

Τοποθέτηση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

→ Εικ. **42** - **44**

Χρήση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

Σημειώσεις

- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας προσέξτε, ώστε το ένθετο φίλτρου και το ακροφύσιο ρύθμισης να μη φράζονται, διαφορετικά μπορεί να εισχωρήσει υγρό στον μηχανισμό κίνησης και στο εσωτερικό της συσκευής. Εάν το προσάρτημα του αποχυμωτή φρούτων είναι φραγμένο, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή.
→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 99
- Τα κουκούτσια ορισμένων φρούτων έχουν παρόμοιο μέγεθος με τα ανοίγματα του λεπτού ή του χοντρού ένθετου φίλτρου και μπορεί να φράξουν το ένθετο φίλτρου. Πριν από την επεξεργασία, ρυθμίστε το ακροφύσιο ρύθμισης σε μια ρύθμιση για πιο υγρό φρουτοπολτό. Στη συνέχεια τα κουκούτσια πιέζονται έξω από το ακροφύσιο μαζί με τον φρουτοπολτό.
- Τεμαχίστε τα μεγάλα φρούτα, για να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης. Αφαιρέστε

el Επισκόπηση καθαρισμού

τις σκληρές φλούδες, τα κοτσάνια και τα κουκούτσια των φρούτων.

- Μην επεξεργάζεστε καθόλου κατεψυγμένα φρούτα.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

→ Εικ. 45 - 50

Αποσυναρμολόγηση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

→ Εικ. 51 - 53

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 54

Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων

- ▶ Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε τα στεγνά εξαρτήματα του επιθέματος κρεατομηχανής στη θήκη φύλαξης του εξαρτήματος ώθησης.

→ Εικ. 55

Υποδείξεις επεξεργασίας και παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τις υποδείξεις επεξεργασίας

Επίθεμα κρεατομηχανής

- Όλοι οι διάτρητοι δίσκοι είναι κατάλληλοι για επεξεργασία ωμού κρέατος.
- Κόψτε το κρέας και τα μεγάλα τρόφιμα σε κομμάτια, για να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης.
- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα ή τένοντες.

Εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου

- Επεξεργάζεστε μόνο φιλοκομμένα τρόφιμα με το εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου.

- Πριν την επεξεργασία μουλιάστε το φυσικό έντερο για 10 λεπτά σε χλιαρό νερό.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το περίβλημα του λουκάνικου, επειδή διαφορετικά τα λουκάνικα μπορεί να "σκάσουν" κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.

Παραδείγματα συνταγών

Εδώ θα βρείτε παραδείγματα συνταγών, τα οποία εξελίχτηκαν ειδικά για τη συσκευή σας.

Κνέντελ Βαυαρίας

Υλικά συνταγής

- 300 γρ. φρέσκο άσπρο ψωμί
- 20 ml γάλα
- 40 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 3 αυγά
- 1 κουταλιά φιλοκομμένα κρεμμύδια
- Μαϊντανός
- Λίγο αλεύρι
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

- Κόψτε το ψωμί σε φέτες 10 mm χοντρές, κόψτε τες στη μέση κατά μήκος και χύστε από πάνω 20 ml γάλα και αφήστε τες να τραβήξουν.
- Επεξεργαστείτε τα υγρά κομμάτια ψωμιού με τον χοντρό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή για περίπου 50 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τα φιλοκομμένα κρεμμύδια, τον μαϊντανό και το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα.
- Αναμείξτε τα χτυπημένα αυγά, το αλάτι και το πιπέρι στο μείγμα.
- Αφήστε το μείγμα να τραβήξει μερικά λεπτά και ζυμώστε το ακόμη μια φορά.
- Πλάστε τα κνέντελ με υγρά χέρια και τα ρολάρετέ τα σε λίγο αλεύρι.
- Ρίξτε τα κνέντελ σε αρκετό βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν για 20 λεπτά, χωρίς να ξαναβράσει το νερό.

Ρολά κιμά με τυρί γκούντα

Υλικά συνταγής

- 500 g βοδινό κρέας, κομμένο σε λωρίδες
- 500 g χοιρινό κρέας, κομμένο σε λωρίδες
- 200 g τυρί γκούντα
- 10 g αλάτι
- 2 g μαύρο πιπέρι, αλεσμένο
- Σκόρδο, προαιρετικά
- Λίγο λάδι για το ψήσιμο

Παρασκευή

- Κόψτε το τυρί γκούντα από την προηγούμενη μέρα σε κομμάτια 2 x 1 x 1 cm και καταψύξτε το όλη τη νύχτα.
- Πρώτα επεξεργαστείτε το κατεψυγμένο τυρί γκούντα, μετά το βοδινό και χοιρινό κρέας με τον λεπτό διάτρητο δίσκος στην κρεατομηχανή.

- Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και σκόρδο και αναμείξτε τα.
- Σχηματίστε με το χέρι ρολά μήκους περίπου 10 cm ή χρησιμοποιήστε το προσάρτημα πλήρωσης λουκανίκων.
- Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίστε τα ρολά του κιμά, γυρίζοντάς τα πολλές φορές, για περίπου 5 λεπτά.

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται, παρόλο που η συσκευή λειτουργεί κανονικά.	Τα τρόφιμα έχουν κολλήσει και έχει φράξει το προσάρτημα. 1. Πατήστε το πλήκτρο On/Off και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. 2. Αφαιρέστε το προσάρτημα και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα. 3. Αφαιρέστε τα μαγκωμένα τρόφιμα και ελέγξτε αν υπάρχουν κόκκαλα, τένοντες ή άλλα σκληρά συστατικά στο προσάρτημα ή στα τρόφιμα. Η ζευξη του ελικοειδούς γραναζιού υπερφορτώθηκε και έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης. Σημείωση: Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης. Μια νέα ζευξη είναι διαθέσιμη κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 10011109 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. 1. Λύστε τη βίδα και αφαιρέστε την ελαττωματική ζευξη. → Εικ. 56 2. Τοποθετήστε τη νέα ζευξη και σφίξτε την. → Εικ. 57
Η συσκευή τίθεται κατά την επεξεργασία εκτός λειτουργίας.	Ο κινητήρας είναι υπερθερμασμένος. 1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. 2. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
Από το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων δεν εξέρχεται χυμός ή πολύς, παρόλο που λειτουργεί η βασική συσκευή.	Το ακροφύσιο ρύθμισης και το ένθετο φίλτρου είναι φραγμένα. 1. Πατήστε το πλήκτρο On/Off και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. 2. Αφαιρέστε το προσάρτημα και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα. 3. Αφαιρέστε τα κολλημένα τρόφιμα και καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα. 4. Προσέξτε όλες τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε ξανά το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων. → "Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων", Σελίδα 97

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρτετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.bosch-home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- Çiğ veya pişmiş besinleri doğramak için, örneğin et, balık ve sebze.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, birleştirme, ayırma ve temizlik öncesinde, hata durumunda ve dönen parçalara yaklaştığınızda cihazınızın elektrik fişini çekiniz.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 107*
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.

- ▶ Cihaz zamanlayıcı veya uzaktan kumanda gibi harici anahtarlama tertibatları üzerinden kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Üst parçaları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takınız ve çıkartınız.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ▶ Üst parçaları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
- ▶ Üst parçaları mutlaka komple monte edilmiş şekilde kullanınız.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

- Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- Cihazı kesinlikle 10 dakikadan uzun süre kesintisiz şekilde çalıştırmayınız. Bu süre geçtiğinde cihazı kapatınız ve oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- Kullanmadan önce dolum ağzında ve gövdede yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- Meyve sıkıcı ön takımını kesinlikle havuç, kırmızı pancar veya pırasa gibi çok sert veya lifli besinlerin suyunu sıkmak için kullanmayınız.

Cihazı tanıma

Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

A	Ana cihaz
B	Et kıyma makinesi parçası
C	Sosis doldurma ünitesi ¹
D	Kebbe ünitesi ¹
E	Rendeleme ünitesi ¹ → "Rendeleme ünitesi", Sayfa 104
F	Meyve sıkıcı ön takımı ¹ → "Meyve sıkıcı ön takımı", Sayfa 104
1	Açma/Kapama tuşu
2	Ekler için yuva ve tahrik
3	Kilidi açma düğmesi
4	Şebeke bağlantı kablosu
5	Malzeme doldurma kabı
6	Montaj bileziği
7	Kaba delikli disk ¹
8	Bıçak

9	Kuplajlı burgu
10	Metal hazne gövdesi
11	İnce delikli disk
12	Muhafaza gözlü tıkaç ve kapak
13	Sosis doldurma ağızlığı
14	Sucuk doldurma ünitesi için yatak halkası
15	Kebbe nozülü
16	Kebbe ünitesi için koni halkası

Kumanda elemanları

Tuş	Fonksiyon
O/I	İşlemeyi başlatıp durdurunuz.

Emniyet sistemleri

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yükleme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

→ "Arızaları giderme", Sayfa 106

Termal devre kesici

Motorun aşırı yüklenmesi veya aşırı ısınması durumunda, termal devre kesici cihazı kapatacaktır.

Kırılma noktası

Burgunun bloke olması veya aşırı yüklenmesi durumunda, kuplaj öngörülen kırılma noktasından kırılır.

Kullanım

Cihazın ve parçaların ilk kullanımdan önce temizlenmesi

1. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
2. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

Et kıyma makinesi parçasının birleştirilmesi

→ Şek. 2 - 5

¹ Modele bağlı

Üst parçanın takılması

→ Şek. 6 - 9

Delikli diskler

İnce delikli disk (3,8 mm)



Kaba delikli disk (8 mm)

Besinlerin işlenmesi

→ Şek. 10 - 16

Diğer uygulamalar

Diğer uygulamaların yapılabilmesini sağlamak için, et kıyma makinesi parçalarını aksesuarlar ile birleştiriniz.

Not: İsteddiğiniz uygulama için olan üst parçayı birleştirerek oluşturunuz. Hazırladığınız üst parçayı, et kıyma makinesi parçası için açıklanan şekilde kullanınız.

→ "Üst parçanın takılması", Sayfa 104

→ "Besinlerin işlenmesi", Sayfa 104

Sosis doldurma ünitesinin birleştirilmesi

Sosis doldurma ünitesi, yapay ve doğal kılıfları sosis eti ile doldurmak ve örneğin Cevapcici yaparken rulo oluşturmak için uygundur.

→ Şek. 17 - 20

Kebbe ünitesinin birleştirilmesi

İçli köfte aparatı, hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

→ Şek. 21 - 24

Rendeleme ünitesi

Rendeleme ünitesi peynir, meyve, sebze, fındık, badem veya kurutulmuş kahvaltılık ekmek gibi besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelenmesi için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 25

1 Rendeleme ünitesi için gövde

2 Rendeleme ünitesi için tıkaç

3 Rendeleme tamburu

4 Kesme silindiri

5 İnce rendeleme silindiri

Tambur ek parçaları

Rendeleme tamburu
Fındık, sert peynir, patates gibi besinleri ince şekilde rendeler.



Kesme silindiri
Salatalık, havuç, pancar gibi besinleri ince dilimler halinde keser.



İnce rendeleme silindiri
Kuruyemişleri, elma veya havuç gibi meyve ve sebzeleri, Gouda veya Edam gibi peynirleri ince parçalar şeklinde rendeler.

Notlar

- Tambur ek parçaları çok yumuşak veya çok lifli besinlerin işlenmesi için uygun değildir.
- Önerilen kesintisiz çalıştırma süresi 2 dakikadır.

Rendeleme ünitesinin kullanılması

→ Şek. 26 - 34

Meyve sıkıcı ön takımı

Meyve sıkıcı ön takımı domates, çekirdeksiz üzüm, karpuz ve elma gibi besinlerin suyunun sıkılması için uygundur.

Genel bakış

→ Şek. 35

1 Meyve sıkıcı ön takımı için vidalı halka

2 Meyve posası için ayar memesi

3 Sızdırmazlık halkalı filtre tutucu

4 Sızdırmazlık halkalı burgulu konveyör

5 Meyve sıkıcı ön takımı için gövde

6 Çıkış hunisi

7 İnce filtre elemanı

8 Kalın filtre elemanı

Ayar memesi

Ayar memesini kullanarak meyve posasının kıvamını ayarlayabilirsiniz.

Saat dönüş yönünün tersine çevirme	Daha sıvı meyve posası ve daha az meyve suyu
------------------------------------	--

Saat dönüş yönüne çevirme	Daha kuru meyve posası ve daha fazla meyve suyu
---------------------------	---

Not: Ayar memesini çok fazla çevirirseniz, çok katı veya kuru olan meyve posası ayar memesini tıkayabilir. Ayar memesini biraz daha gevşetin veya tamamen çıkarın.

Meyve sıkıcı ön takımının birleştirilmesi

Not: Birleştirme işleminden önce burgulu konveyördeki ve filtre tutucudaki sızdırmazlık halkalarının durumunu ve doğru oturup oturmadığını kontrol edin. Sızdırmazlık halkaları olmayan veya hasarlı olan bir cihazı asla kullanmayın.

→ Şek. 36 - 41

Meyve sıkıcı ön takımının yerleştirilmesi

→ Şek. 42 - 44

Meyve sıkıcı ön takımının kullanılması

Notlar

- Besinlerin işlenmesi sırasında filtre elemanının ve ayar ağzının tıkanmadığından emin olun, aksi halde motor ünitesine ve cihazın iç kısmına sıvı kaçması söz konusu olabilir. Meyve sıkıcı ön takımı tıkanırsa cihazı derhal kapatın. → "Arızaları giderme", Sayfa 106
- Bazı meyvelerin çekirdekleri, ince veya kalın filtre elemanındaki açıklıklarla aynı büyüklüktedir ve filtre elemanını tıkayabilir. Malzemeleri işlemeye başlamadan önce ayar ağzını daha sulu meyve posası için uygun bir ayara getiriniz. Bu durumda çekirdekler de preslenerek meyve posası ile birlikte ağızdan dışarı verilecektir.
- Büyük meyveleri doldurma kanalına sığacak şekilde doğrayın. Sert kabukları, sapları, çekirdekleri ve taşları ayıklayın.
- Dondurulmuş meyveleri işlemeyin.
- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

→ Şek. 45 - 50

Meyve sıkıcı ön takımı parçalarının ayrılması

→ Şek. 51 - 53

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

- ▶ Alkol veya ispiroto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 54

Ayrı parçaların saklanması

- ▶ Temizledikten sonra, et kıyma makinesi parçasının kurumuş aksesuarlarını tıkaçın muhafaza gözünde saklayınız. → Şek. 55

İşleme uyarıları ve uygulama örnekleri

İşleme uyarıları

Et kıyma makinesi parçası

- Tüm delikli diskler çiğ etin işlenmesi için uygundur.
- Etleri ve büyük besinleri, dolum hücre sine sığabilecek parçalar halinde kesiniz.
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik veya kırıgı gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.

Sosis doldurma ünitesi

- Sosis doldurma ünitesinde sadece ince kıyılmış besinleri işleyiniz.
- Doğal bağırsacı işlemeyen önce 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sosisler şişerken veya kızarıırken patlayabilir.

Örnek tarifler

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan örnek tarifleri bulabilirsiniz.

Haşlamalık ekmek köftesi

Malzemeler

- 300 g taze beyaz ekmek
- 20 ml süt
- 40 g tereyağı veya margarin
- 3 yumurta
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- Maydanoz
- biraz un
- Tuz ve karabiber

tr Arızaları giderme

Hazırlama

- Ekmeği 10 mm kalınlığında dilimler halinde kesin, boyuna ikiye bölünüz, üzerine 20 ml süt dökünüz ve bekletiniz.
- Islak ekmeğin parçalarını kıyma makinesinde kaba delikli disk ile yakl. 50 saniye işleyiniz.
- Küçük doğranmış soğanları, maydanozu ve erimiş tereyağını ilave ediniz ve karıştırınız.
- Karışıma çırpılmış yumurtaları, tuz ve karabiber ekleyip karıştırınız.
- Karışımı birkaç dakika bekletiniz ve tekrar yoğurunuz.
- Ellerinizi ıslatarak ekmeğin köftelerini şekillendirip biraz unla yuvarlayınız.
- Ekmeğin köftelerini yeterli miktarda kaynar suya atınız ve suyu tekrar kaynatmadan 20 dakika su içinde bekletiniz.

Gouda peynirli kıymalı rulo köfteler

Malzemeler

- 500 g dana eti, şeritler halinde kesilmiş

- 500 g domuz eti, şeritler halinde kesilmiş
- 200 g Gouda peyniri
- 10 g tuz
- 2 g karabiber, çekilmiş
- Sarımsak, isteğe bağlı
- Kızartmak için biraz yağ

Hazırlama

- Gouda peynirini bir gün önce 2 x 1 x 1 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin ve gece boyunca dondurucuda dondurunuz.
- Öncelikle donmuş haldeki Gouda peynirini, daha sonra da dana ve domuz etini makinesinde ince delikli disk ile işleyiniz.
- Bu karışıma tuzu, biberi ve sarımsağı ekleyiniz ve karıştırınız.
- Elle yaklaşık 10 cm uzunluğunda rulolar şekillendiriniz veya sosis doldurma ünitesini kullanınız.
- Kızartma tavasında biraz yağ ısıtınız ve kıymalı rulo köfteleri birkaç kere çevirerek yakl. 5 dakika kızartınız.

Arızaları giderme

Hata	Neden ve sorun giderme
Ana cihaz çalışıyor ancak yiyecekler işlenmiyor.	Besin maddeleri yapışmış ve üst parçayı tıkamış. 1. Açma/Kapama tuşuna basınız ve cihazın durmasını bekleyiniz. 2. Üst parçayı çıkartınız ve parçalarına ayırınız. 3. Yapışmış besinleri temizleyiniz ve üst parçada veya besinin içinde kemik, tendon veya başka sert parçaların olup olmadığını kontrol ediniz.
	Burgunun kuplajı aşırı yüklenmiş ve öngörülen nominal kırılma noktasından kırılmış. Not: Nominal kırılma noktasına sahip olan yedek parçalar, bizim garanti sorumluluğumuz kapsamında değildir. Yeni bir kuplajı, 10011109 sipariş numarasıyla müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. 1. Vidayı sökünüz ve arızalı kuplajı çıkartınız. → Şek. 56 2. Yeni kuplajı yerleştiriniz ve sıkıca vidalayınız. → Şek. 57
Cihaz işleme esnasında kapanıyor.	Motor aşırı ısınmış. 1. Açma/Kapama tuşuna basarak cihazı kapatınız ve cihazın durmasını bekleyiniz. 2. Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.

Hata

Ana cihazın çalışmasına rağmen meyve sıkıcı ön takımından meyve suyu veya meyvenin etli kısmı çıkmıyor.

Neden ve sorun giderme

Ayar memesi ve filtre elemanı tıkanmış.

1. Açma/Kapama tuşuna basınız ve cihazın durmasını bekleyiniz.
2. Üst parçayı çıkartınız ve parçalarına ayırınız.
3. Sıkışmış besinleri çıkartınız ve tüm parçaları iyice temizleyiniz.
4. Meyve sıkıcı ön takımını yeniden kullanmadan önce tüm ipuçlarını dikkate alınız.

→ "Meyve sıkıcı ön takımı", Sayfa 104

Eski cihazları atığa verme

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez". AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.

No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün
fonksiyonunu yerine getirebilmesi için
gerekli yedek parça bulundurma süresi).



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
- do rozdrabniania surowych lub gotowanych artykułów spożywczych, np. mięsa, ryb i warzyw.
- ciągle je nadzorując.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem, rozpoczęciem czyszczenia, w razie wystąpienia błędu oraz przy zbliżaniu się do obracających się części.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przy-

łączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 116*
- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Nigdy nie zasilать urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtoczyć urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.

- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo nieprawidłowo zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- ▶ Nigdy nie składać przystawek na korpusie urządzenia.
- ▶ Używać tylko całkowicie zmontowanych przystawek.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie włączać urządzenia bez przerw na czas dłuższy niż 10 min. Po tym czasie urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem przystawki sprawdzić, czy w otworze do napełniania i obudowie nie ma ciał obcych.
- ▶ Nigdy nie używać przystawki do wyciskania soku z owoców do wyciskania soków z bardzo twardych artykułów spożywczych, takich jak np. marchew, czerwone buraki czy por.

Poznanie urządzenia

Przegląd

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 1

A	Korpus urządzenia
B	Maszyna do mielenia mięsa
C	Nasadka masarska ¹

D	Przystawka do kebbe ¹
E	Szatkwonica ¹ → "Szatkwonica", Strona 112
F	Przystawka do wyciskania soku z owoców ¹ → "Przystawka do wyciskania soku z owoców", Strona 113
1	Przycisk włącz/wyłącz
2	Uchwyt do napędu i przystawek
3	Przycisk zwalniający
4	Przewód sieciowy
5	Taca wsypowa
6	Nakrętka
7	Sitko do grubego mielenia ¹
8	Nóż
9	Ślimak ze sprzęgłem
10	Metalowa obudowa komory mielenia
11	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
12	Popychacz ze schowkiem i pokrywą
13	Dysza nasadki masarskiej
14	Pierścień do przechowywania nasadki masarskiej

¹ W zależności od modelu

15 Dysza do kebbe

16 Pierścień stożkowy przystawki do kebbe

Elementy obsługi

Przycisk Funkcja

O/I	Rozpoczynanie i przerywanie przetwarzania.
-----	--

Systemy zabezpieczające

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

→ "Usuwanie usterek", Strona 115

Bezpiecznik termiczny

Bezpiecznik termiczny wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania lub nadmiernego nagrzania silnika.

Miejsce przewidzianego przełomu

W przypadku zablokowania lub przeciążenia ślimaka sprzęgło łamie się w przewidzianym konstrukcyjnie miejscu.

Obsługa

Czyszczenie urządzenia i jego części przed pierwszym użyciem

1. Wszystkie części, które stykają się z artykułami spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
2. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

Składanie maszyny do mielenia mięsa

→ Rys. **2** - **5**

Zakładanie przystawki

→ Rys. **6** - **9**

Sitka



Sitko do drobnego mielenia (3,8 mm)



Sitko do grubego mielenia (8 mm)

Przetwarzanie produktów spożywczych

→ Rys. **10** - **16**

Inne zastosowania

Aby umożliwić korzystać z dalszych funkcji przystawek, można je łączyć z częściami maszyny do mielenia mięsa.

Uwaga: Złożyć przystawkę potrzebną do wykonania potrzebnej funkcji. Użyć przygotowanej przystawki w sposób opisany w części dotyczącej maszyny do mielenia mięsa.

→ "Zakładanie przystawki", Strona 112

→ "Przetwarzanie produktów spożywczych", Strona 112

Składanie nasadki masarskiej

Nasadka masarska jest przeznaczona do napełniania sztucznych i naturalnych osłonek mięsem oraz do formowania nadzienia w rulon, np. do cevapcici.

→ Rys. **17** - **20**

Montaż przystawki do kebbe

Przystawka do kebbe jest przeznaczona do formowania ciasta lub mielonego mięsa w ten sposób, aby umożliwić wypełnienie go dowolnym nadzieniem.

→ Rys. **21** - **24**

Szatkwonica

Szatkwonica jest przeznaczona do szatkowania, przecierania i krojenia artykułów spożywczych, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów czy wysuszonych bułek.

Przegląd

→ Rys. **25**

1 Obudowa szatkwonicy

2 Popychacz do szatkwonicy

3 Bęben do przecierania

4 Bęben do szatkowania na plasterki

5 Bęben do szatkowania na drobno

Wkłady bębnowe



Bęben do przecierania
Drobne przecieranie artykułów spożywczych, np. orzechów, twar-
dych serów, ziemniaków.



Bęben do szatkowania na plasterki

Krojenie artykułów spożywczych, np. ogórków, marchewek, buraków, na plasterki.



Bęben do szatkowania na drobno
Szatkowanie artykułów spożywczych, np. orzechów, owoców i warzyw takich jak jabłka albo marchew czy serów takich jak gouda czy edamer na drobne kawałki.

Uwagi

- Wkłady bębnowe nie nadają się do przetwarzania bardzo miękkich lub bardzo włóknistych produktów.
- Zalecany czas pracy ciągłej wynosi 2 min.

Używanie szatkownicy

→ Rys. **26** - **34**

Przystawka do wyciskania soku z owoców

Przystawka do wyciskania soku z owoców nadaje się do wyciskania soków z artykułów spożywczych, takich jak np. pomidory, winogrona bezpestkowe, arbuzy i jabłka.

Przegląd

→ Rys. **35**

- 1 Nakrętka przystawki do wyciskania soku z owoców
- 2 Dysza do regulacji miąższu
- 3 Uchwyt filtra z pierścieniem uszczelniającym
- 4 Ślimak z pierścieniem uszczelniającym
- 5 Obudowa przystawki do wyciskania soku z owoców
- 6 Lejek wylotowy
- 7 Dysk filtra drobnego
- 8 Dysk filtra grubego

Dysza do regulacji

Dysze do regulacji określa konsystencję miąższu.

Obracanie w kierunku przeciwnym do	Wilgotniejszy miąższ i mniej soku
------------------------------------	-----------------------------------

kierunku ruchu
wskazówek zegara

Obracanie w kierunku ruchu wskazówek zegara	Suchszy miąższ i więcej soku
---	------------------------------

Uwaga: Jeżeli dysza do regulacji jest wkręcona za daleko, może zostać zatkana przez bardzo zbity lub suchy miąższ. Wykręcić dyszę do regulacji bardziej albo całkowicie wyjąć.

Składanie przystawki do wyciskania soku z owoców

Uwaga: Przed złożeniem sprawdzić stan i prawidłowe zamocowanie pierścieni uszczelniających ślimaka i uchwytu filtra. Nie używać przystawki bez pierścieni uszczelniających lub z uszkodzonymi pierścieniami uszczelniającymi.

→ Rys. **36** - **41**

Zakładanie przystawki do wyciskania soku z owoców

→ Rys. **42** - **44**

Używanie przystawki do wyciskania soku z owoców

Uwagi

- Podczas pracy uważać, by nie doszło do zatkania wkładu filtracyjnego i dyszy do regulacji, gdyż może to spowodować wtłoczenie cieczy do napędu i wnętrza urządzenia. Jeżeli przystawka do wyciskania soku z owoców jest zatkana, natychmiast wyłączyć urządzenie.
→ "Usuwanie usterek", Strona 115
- Pestki niektórych owoców mają podobną wielkość co otwory drobnego lub grubego dysku filtracyjnego i mogą powodować zatykanie tych dysków. Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić dyszę w położeniu przystosowanym do wilgotniejszego miąższu. Dzięki temu pestki będą wypychane z dyszy razem z miąższem.
- Rozdrobnić duże owoce, by pasowały do otworu wyspowego. Usunąć twarde skórki, szypułki i pestki.
- Nie przetwarzać mrożonych owoców.
- Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.

→ Rys. **45** - **50**

Demontaż przystawki do wyciskania soku z owoców

→ Rys. 51 - 53

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 54

Przechowywanie elementów wyposażenia

- ▶ Po wyczyszczeniu przechowywać suche elementy maszyny do mielenia mięsa przechowywać w schowku popychacza.

→ Rys. 55

Wskazówki dotyczące przygotowywania artykułów i przykładów zastosowań

Wskazówki dotyczące przygotowywania

Maszyna do mielenia mięsa

- Wszystkie sitka nadają się do przetwarzania surowego mięsa.
- Mięso i duże artykuły pokroić na kawałki pasujące do otworu wysypowego.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości czy ścięgna.

Nasadka masarska

- Przy użyciu nasadki masarskiej przetwarzać tylko drobno rozdrobnione produkty.
- Przed napełnieniem jelita naturalnego moczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kielbas nie wypełniać nadmiernie, ponieważ podczas gotowania lub smażenia kielbasy mogłyby zostać rozerwane.

Przykładowe przepisy

W tym miejscu można znaleźć przykładowe przepisy, przystosowane specjalnie do posiadanego urządzenia.

Knedle z bułki tartej

Składniki

- 300 g świeżego chleba pszennego
- 20 ml mleka
- 40 g masła lub margaryny
- 3 jaja
- 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
- Pietruszka zielona
- trochę mąki
- Sól i pieprz

Przyrządzanie

- Pokroić chleb w kromki o grubości 10 mm, przepołówić kromki wzdłuż, zalać 20 ml mleka i poczekać, aż naciągną.
- Mielić zwilżone kawałki chleba w przystawce do mielenia mięsa z użyciem sitka do grubego mielenia przez ok. 50 sekund.
- Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, wymieszać.
- Wmieszać w masę roztrzepane jajka, sól i pieprz.
- Zaczekać kilka minut, aż masa naciągnie, a następnie ugnieść ją jeszcze raz.
- Zwilżonymi rękami formować knedle i obtaczać je w niewielkiej ilości mąki.
- Umieścić knedle w dostatecznej ilości wrzącej wody i gotować przez około 20 minut, nie doprowadzając wody do ponownego wrzenia.

Roladki z mielonego mięsa z serem gouda

Składniki

- 500 g wołowiny, pokrojonej w paski
- 500 g wieprzowiny, pokrojonej w paski
- 200 g sera gouda
- 10 g soli
- 2 g czarnego pieprzu, zmielonego
- czosnek, opcjonalnie
- niewielka ilość oleju do smażenia

Przyrządzanie

- Poprzedniego dnia pokroić ser gouda na kawałki 2 x 1 x 1 cm i zamrozić na noc.
- Zmieszać najpierw ser, a następnie wołowinę i wieprzowinę przy użyciu przystawki do mielenia mięsa z użyciem sitka do drobnego mielenia.
- Dodać sól, pieprz i czosnek, wymieszać.

- Formować ręcznie roladki o długości około 10 cm albo użyć nasadki masar-
skiej.
- Rozgrzać niewielką ilość oleju na patelni
i smażyć roladki przez ok. 5 minut, kilka
razy je przewracając.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Produkty nie są przetwa- rzane, mimo że urządze- nie działa.	Artykuły spożywcze zostały zablokowane i zatkały przystawkę. 1. Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i poczekać na zatrzymanie się urządzenia. 2. Zdjąć i rozłożyć przystawkę. 3. Usunąć zablokowane artykuły spożywcze i sprawdzić, czy w przystawce i w artykułach spożywczych nie ma kości, ścięgien i innych twardych części. Sprzęgło ślimaka zostało przeciążone i pękło w miejscu przewidzianym konstrukcyjnie. Uwaga: Części zamienne z miejscem przewidzianego przeło- mu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Nowe sprzę- gło można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 10011109. 1. Odkręcić śrubę i wyjąć uszkodzone sprzęgło. → Rys. 56 2. Założyć i przykręcić nowe sprzęgło. → Rys. 57
Urządzenie wyłącza się podczas przetwarzania składników.	Silnik jest przegrzany. 1. Wyłączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz i poczekać na zatrzymanie się urządzenia. 2. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezakty- wację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
Z przystawki do wyciska- nia soku z owoców nie wydobywa się sok ani miąższ, mimo że urzą- dzenie pracuje.	Dysza regulacyjna i wkład filtrujący są zatkane. 1. Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i poczekać na zatrzymanie się urządzenia. 2. Zdjąć i rozłożyć przystawkę. 3. Usunąć zablokowane artykuły spożywcze i dokładnie wy- czyścić części. 4. Przed ponownym użyciem przystawki do wyciskania soku z owoców zapoznać się ze wskazówkami. → "Przystawka do wyciskania soku z owoców", Strona 113

Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepi-
sami o ochronie środowiska naturalne-
go.
Informacje o aktualnych możliwościach
utylizacji można uzyskać od sprzedawcy
lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone
zgodnie z Dyrektywą Europej-
ską 2012/09/UE oraz polską
Ustawą z dnia 29 lipca 2005r.
„O zużyтым sprzęcie elektrycz-

nym i elektronicznym” (Dz.U. z
2005 r. Nr 180, poz. 1495)
symbolem przekreślonego
kontenera na odpady. Takie
oznakowanie informuje, że
sprzęt ten, po okresie jego
użytkowania nie może być
umieszczany łącznie z innymi
odpadami pochodzącymi z
gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany
do oddania go prowadzącym
zbieranie zużytego sprzętu

elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для цілей, описаних у цій інструкції.
- для подрібнювання сирих або варених продуктів, наприклад м'яса, риби й овочів.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Після кожного користування приладом, перш ніж залишати його без нагляду, перед складанням, розбиранням і чищенням, у разі несправності, а також перед доступом до обертових деталей від'єднуйте прилад від електромережі.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру. → *Сторінка 123*

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ В жодному разі не підключайте прилад до зовнішнього розподільного пристрою для живлення, наприклад, таймера або пульт дистанційного керування.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологості.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Установлювати і знімати насадки можна тільки тоді, коли привод нерухомий, а прилад від'єднаний від електромережі.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- ▶ Складати насадки безпосередньо на основному блоці приладу заборонено.
- ▶ Користуватися насадками можна тільки в повністю складеному стані.

- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Користуватися приладом без перерви можна максимум 10 хв. Після цього вимкніть прилад і дайте йому охолонути до кімнатної температури.
- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в завантажувальній горловині й корпусі сторонніх предметів.
- ▶ Категорично забороняється використовувати насадку-прес для фруктів для вичавлювання соку із дуже твердих або волокнистих продуктів, як-от морква, буряк чи цибуля.

Знайомство

Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.
→ Мал. **1**

A Основний блок приладу

B Насадка-м'ясорубка

C Насадка для ковбасок ¹

D Насадка для кеббе ¹

E Шаткувальна насадка ¹
→ "Шаткувальна насадка",
Сторінка 120

F Насадка-прес для фруктів ¹
→ "Насадка-прес для фруктів",
Сторінка 121

1 Кнопка ввімкнення/вимкнення

2 Кріплення та привод для насадок

3 Кнопка розблокування

4 Кабель живлення

5 Завантажувальна чаша

6 Гвинтове кільце

7 Перфорований диск із великими отворами ¹

8 Ніж

9 Подавальний шнек зі зчепленням

10 Металевий корпус із камерами

11 Перфорований диск із дрібними отворами

12 Штовхач з відсіком і кришкою для зберігання

13 Ковбасний наконечник

14 Підшипникове кільце для ковбасного шприца

15 Трубка для кеббе

16 Конусне кільце для насадки для кеббе

Елементи управління

Кнопка **Функція**

о/л Початок і зупинка обробки.

¹ Залежно від моделі

Системи безпеки

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

→ "Усунення несправностей",
Сторінка 123

Теплозахисний вимикач

У разі перевантаження або перегріву двигуна теплозахисний вимикач вимикає прилад.

Місце заданого злому

Якщо подавальний шнек блокується або перевантажується, зчеплення ламається у спеціально передбаченому місці.

Експлуатація

Очищення приладу і його деталей перед першим використанням

1. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим використанням слід помити.
2. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

Складання насадки-м'ясорубки

→ Мал. 2 - 5

Розміщення насадки

→ Мал. 6 - 9

Перфоровані диски



Перфорований диск із дрібними отворами (3,8 мм)



Перфорований диск із великими отворами (8 мм)

Обробка продуктів

→ Мал. 10 - 16

Додаткові способи застосування

Щоб уможливити додаткові способи застосування, поєднуйте з частинами насадки-м'ясорубки спеціальне приладдя.

Нотатка: Складіть насадку для бажаного способу застосування. Викори-

стовуйте підготовлену насадку так, як описано для насадки-м'ясорубки.

→ "Розміщення насадки", Сторінка 120

→ "Обробка продуктів", Сторінка 120

Складання насадки для ковбасок

Насадка для ковбасок призначена, щоб заповнювати фаршем природні та штучні ковбасні оболонки і щоб формувати ковбаски, як-от чевапчичі.

→ Мал. 17 - 20

Збирання насадки для кеббе

Насадка для кеббе придатна для формування конвертиків з тіста або фаршу.

→ Мал. 21 - 24

Шаткувальна насадка

Шаткувальна насадка призначена для шаткування, натирання й нарізання продуктів, як-от сиру, фруктів та овочів, мигдалю й інших горіхів або черствих булочок.

Огляд

→ Мал. 25

- | | |
|---|---|
| 1 | Корпус для шаткувальної насадки |
| 2 | Штовхач для шаткувальної насадки |
| 3 | Натиральний барабан |
| 4 | Різальний барабан |
| 5 | Шаткувальний барабан із дрібними отворами |

Барабанні вставки



Натиральний барабан
Дрібне натирання продуктів, наприклад горіхів, твердого сиру, картоплі.



Різальний барабан
Нарізання продуктів, як-от огірки, морква чи буряк, скибками.



Шаткувальний барабан із дрібними отворами
Шаткування продуктів, як-от горіхи, фрукти й овочі (наприклад, яблука чи морква) або сир (наприклад, гауда або едам) дрібними шматками.

Нотатки

- Барабанными вставками не можна обробляти дуже м'які або дуже волокнисті продукти.
- Рекомендований час безперервної роботи становить 2 хвилини.

Використання шаткувальної насадки

→ Мал. **26** - **34**

Насадка-прес для фруктів

Насадка-прес для фруктів призначена, щоб вичавлювати сік із таких продуктів, як помідори, виноград без кісточок, кавуни і яблука.

Огляд

→ Мал. **35**

1	Гвинтове кільце насадки-преса для фруктів
2	Регульовальна насадка для фруктової м'якоті
3	Тримач фільтра з ущільнювальним кільцем
4	Подавальний шнек з ущільнювальним кільцем
5	Корпус насадки-преса для фруктів
6	Випускна лійка
7	Фільтрувальна вставка з дрібними отворами
8	Фільтрувальна вставка з великими отворами

Регульовальна насадка

За допомогою регульовальної насадки можна визначати консистенцію фруктової м'якоті.

Повертання проти годинникової стрілки	Мокріша фруктова м'якоть, менше соку
Повертання за годинниковою стрілкою	Сухіша фруктова м'якоть, більше соку

Нотатка: Якщо вкрутити регульовальну насадку надто сильно, надто тверда чи суха фруктова м'якоть може забити регульовальну насадку. Трохи відкрутіть регульовальну насадку або повністю зніміть її.

Складання насадки-преса для фруктів

Нотатка: Перед складанням треба перевірити стан і правильність установлення ущільнювальних кілець подавального шнека й тримача фільтра. Експлуатація без ущільнювальних кілець і з пошкодженими ущільнювальними кільцями заборонена.

→ Мал. **36** - **41**

Установлення насадки-преса для фруктів

→ Мал. **42** - **44**

Використання насадки-преса для фруктів

Нотатки

- Під час обробки пильнуйте, щоб фільтрувальна вставка й регульовальна насадка не забивалися, інакше рідина може потрапити в привід і всередину приладу. Якщо насадка-прес для фруктів забилася, негайно зупиніть прилад.
→ "Усунення несправностей",
Сторінка 123
- Насіння деяких плодів має такий самий розмір, що й дрібні або великі фільтрувальні отвори й можуть забити фільтрувальну вставку. Перед обробкою відрегулюйте носик у бік вологішої м'якоті. У такому разі насіння виходитиме з носика разом з м'якоттю.
- Великі фрукти слід подрібнювати, щоб вони поміщалися в завантажувальну горловину. Видаляйте тверді шкірки, насіння й кісточки.
- Не обробляйте заморожені фрукти.
- Не тисніть штовхачем надто сильно.

→ Мал. **45** - **50**

Розбирання насадки-преса для фруктів

→ Мал. **51** - **53**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

uk Вказівки щодо обробки й приклади застосування

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 54

Зберігання окремих деталей

- ▶ Чисте й сухе приладдя насадки-м'ясорубки покладіть на зберігання всередину штовхача.

→ Мал. 55

Вказівки щодо обробки й приклади застосування

Вказівки щодо обробки

Насадка-м'ясорубка

- Усі перфоровані диски придатні, щоб обробляти сире м'ясо.
- Великі шматки м'яса й інших продуктів слід різати дрібнішими кавалками, щоб вони пройшли в завантажувальну горловину.
- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки або сухожилля.

Насадка для ковбасок

- Насадкою для ковбасок можна обробляти тільки дрібно перемелені продукти.
- Замочіть натуральну оболонку перед обробкою на 10 хвилин у теплій воді.
- Не заповнюйте ковбасну оболонку занадто щільно, інакше ковбаски можуть лопнути під час варіння або смаження.

Приклади рецептів

Тут наведено приклади рецептів, складені спеціально для цього приладу.

Хлібні кнедли

Інгредієнти

- 300 г свіжого білого хліба
- 20 мл молока
- 40 г вершкового масла або маргарину

- 3 яйця
- 1 с. л. дрібно посіченої цибулі
- Зелень петрушки
- трохи борошна
- сіль і перець

Приготування

- Поріжте хліб на скибки 10 мм завтовшки й поздовжньо розріжте навпіл; полийте 20 мл молока й дайте просочитися.
- Просочені шматки хліба обробляйте в м'ясорубці за допомогою диска з великими отворами приблизно 50 секунд.
- Додайте дрібно посічену цибулю, петрушку й розтоплене вершкове масло; перемішайте інгредієнти.
- Підмішайте до маси збиті яйця, сіль і перець.
- Дайте масі постояти кілька хвилин, а потім збийте її ще раз.
- Зволоженими руками зіпніть кнедли; обваляйте їх у борошні.
- Покладіть кнедли в достатню кількість води, що закипіла, й витримайте так 20 хвилин, більше не доводячи воду до кипіння.

М'ясні котлетки із сиром гауда

Інгредієнти

- 500 г яловичини, нарізаної смужками
- 500 г свинини, нарізаної смужками
- 200 г сиру гауда
- 10 г солі
- 2 г меленого чорного перцю
- Часник, за смаком
- Трохи олії для смаження

Приготування

- Напередодні наріжте сир гауда шматками завбільшки 2 x 1 x 1 см й заморозьте на ніч.
- Перемеліть у м'ясорубці за допомогою диска з дрібними отворами спершу сир гауда, а тоді яловичину й свинину.
- Додайте й підмішайте сіль, перець і часник.
- Руками зіпніть 10-сантиметрові котлетки-ковбаски або скористайтеся насадкою для ковбасок.

- Нагрійте на сковороді трохи олії і смажте котлетки приблизно 5 хвилин, постійно перевертаючи.

Усунення несправностей

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад працює, але продукти не перемелюються.	Продукти застрягли й забили насадку. 1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. 2. Зніміть і розберіть насадку. 3. Приберіть застрягли продукти; переконайтеся, що ні в насадці, ні в продуктах немає твердих часток, як-от зернин або кісточок. Зчеплення подавального шнека перевантажилось й поламалося в заданому місці. Нотатка: На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються. Нове зчеплення можна замовити в сервісній службі за номером 10011109. 1. Відпустіть гвинт і зніміть зіпсоване зчеплення. → Мал. 56 2. Установіть і пригвинтіть нове зчеплення. → Мал. 57
Прилад вимикається під час обробки.	Двигун перегрівся. 1. Вимкніть прилад кнопкою ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. 2. Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.
З насадки-пресу для фруктів не йде сік або м'якуш, хоча основний блок приладу працює.	Забилися регульовальна насадка й фільтрувальна вставка. 1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. 2. Зніміть і розберіть насадку. 3. Приберіть застрягли продукти й ретельно почистьте всі деталі. 4. Перед повторним застосуванням насадки-преса виконайте всі вказівки. → "Насадка-прес для фруктів", Сторінка 121

Утилізація старих приладів

- Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment -

WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з

uk Сервісні центри

нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортёр: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Ви можете знайти контактні дані сервісної служби за допомогою QR-коду на документі з інформацією про сервісні контакти та гарантійні умови, який додається, або на нашому веб-сайті.

Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою www.bosch-home.com на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Используйте прибор только:

- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- для измельчения сырых или вареных продуктов, таких как мясо, рыба и овощи.
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения прибора, перед тем, как оставлять его без надзора, перед сборкой, разборкой и очисткой, в случае неисправности, а также перед доступом к вращающимся деталям прибор следует отсоединять от электросети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.

- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 132*
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Насадки можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ▶ Собирать насадки прямо на блоке двигателя запрещено.

- ▶ Использовать насадки можно только в уже полностью собранном состоянии.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не используйте прибор без перерыва дольше чем 10 мин. После этого выключите прибор и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- ▶ Не используйте насадку-пресс для отжима сока для переработки очень твердых или волокнистых продуктов, например, моркови, свеклы или лука-порей.

Знакомство с прибором

Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

A	Блок двигателя
B	Насадка-мясорубка
C	Насадка для набивки колбас ¹
D	Насадка-кеббе ¹

E	Насадка для шинковки ¹ → "Насадка для шинковки", Страница 128
F	Насадка-пресс для отжима сока ¹ → "Насадка-пресс для отжима сока", Страница 129
1	Кнопка Вкл/Выкл
2	Крепление и привод насадки
3	Кнопка фиксации
4	Сетевой кабель
5	Загрузочный лоток
6	Кольцо с резьбой
7	Формовочный диск для крупной рубки ¹
8	Нож
9	Шнек со сцеплением
10	Металлический корпус
11	Формовочный диск для мелкой рубки
12	Толкатель с отсеком для хранения и крышкой
13	Трубка колбасного шприца
14	Опорный диск для колбасного шприца
15	Насадка-кеббе
16	Конусное кольцо для насадки-кеббе

Элементы управления

Кнопка	Функция
о/и	Запуск и остановка переработки.

¹ В зависимости от модели

Системы безопасности

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

→ "Устранение неисправностей",
Страница 131

Выключатель теплзащиты

В случае перегрузки или перегрева двигателя выключатель теплзащиты выключает прибор.

Заданное место слома

В случае блокировки или перегрузки держателя шнека сцепление ломается в специально предусмотренном месте.

Эксплуатация

Очистка прибора и отдельных деталей перед первым использованием

1. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
2. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

Сборка насадки-мясорубки

→ Рис. 2 - 5

Установка насадки

→ Рис. 6 - 9

Формовочные диски



Формовочный диск для мелкой рубки (3,8 мм)



Формовочный диск для крупной рубки (8 мм)

Обработка продуктов

→ Рис. 10 - 16

Дополнительные функции

Сочетая принадлежности с частями насадки-мясорубки, можно выполнять дополнительные функции.

Примечание: Соберите насадку для выполнения желаемой функции. Ис-

пользуйте подготовленную насадку, как описано для насадки-мясорубки.
→ "Установка насадки", Страница 128
→ "Обработка продуктов",
Страница 128

Сборка насадки для набивки колбас

Насадка для набивки колбас подходит для заполнения фаршем искусственных и натуральных оболочек, а также для формирования колбасок, таких как чевапчичи.

→ Рис. 17 - 20

Сборка насадки-кеббе

Насадка-кеббе используется при вылепливании изделий из теста или мясного фарша.

→ Рис. 21 - 24

Насадка для шинковки

Насадка для шинковки используется при шинковке, натирании и нарезании продуктов, например сыра, овощей и фруктов, миндальных и прочих орехов, а также сухих булочек.

Обзор

→ Рис. 25

- 1 Корпус насадки для шинковки
- 2 Толкатель насадки для шинковки
- 3 Терочный барабан
- 4 Барабанчик для нарезки
- 5 Барабан для мелкой шинковки

Барабанные вставки



Терочный барабан
Мелкое натирание продуктов, например орехов, твердого сыра, картофеля.



Барабанчик для нарезки
Нарезка ломтиками продуктов, например огурцов, моркови, свеклы.



Барабан для мелкой шинковки
Шинковка продуктов, например орехов, фруктов и овощей (яблоко, морковь и т. п.) или сыра (такого как гауда, эдам), мелкими кусочками.

Указания

- Барабанные вставки не пригодны для переработки очень мягких или очень волокнистых продуктов.
- Рекомендуемое время непрерывной работы составляет 2 минуты.

Использование насадки для шинковки→ Рис. **26** - **34****Насадка-пресс для отжима сока**

Насадка-пресс для отжима сока предназначена для отжима сока из продуктов, например, томатов, винограда без косточек, арбузов и яблок.

Обзор→ Рис. **35**

1	Кольцо с резьбой насадки-пресса для отжима сока
2	Регулируемый наконечник для мякоти
3	Держатель фильтра с уплотнительным кольцом
4	Шнек с уплотнительным кольцом
5	Корпус насадки-пресса для отжима сока
6	Выпускная воронка
7	Фильтр тонкой очистки
8	Фильтр грубой очистки

Регулирующая насадка

Регулирующей насадкой устанавливается консистенция мякоти.

Вращение против часовой стрелки	Более влажная мякоть и меньше сока
Вращение по часовой стрелке	Более сухая мякоть и больше сока

Примечание: Если регулирующая насадка вкручена слишком сильно, то очень плотная или сухая мякоть может засорить ее. Выкрутите регулирующую насадку чуть больше или снимите ее.

Сборка насадки-пресса для отжима сока

Примечание: Перед сборкой проверьте состояние и правильность посадки

уплотнительных колец шнека и держателя фильтра. Никогда не используйте насадку без уплотнительных колец или с поврежденными уплотнительными кольцами.

→ Рис. **36** - **41****Установка насадки-пресса для отжима сока**→ Рис. **42** - **44****Использование насадки-пресса для отжима сока****Указания**

- Во время переработки следите за тем, чтобы фильтр и регулирующая насадка не засорялись, иначе жидкость может проникнуть в привод и внутрь прибора. Если насадка-пресс для отжима сока засорилась, сразу же выключите прибор.
→ "Устранение неисправностей", Страница 131
- Семена некоторых фруктов имеют почти такой же размер, что и отверстия фильтра тонкой или грубой очистки, поэтому семена могут засорить фильтр. Перед переработкой установите регулирующую головку в положение для обработки влажной плодовой мякоти. При этой настройке семена выдавливаются из головки вместе с плодовой мякотью.
- Чтобы крупные фрукты прошли в загрузочный патрубок, их следует измельчить. Удаляйте жесткую кожуру, плодоножки, семена и косточки.
- Запрещено перерабатывать замороженные фрукты.
- Не надавливайте на толкатель слишком сильно.

→ Рис. **45** - **50****Разборка насадки-пресса для отжима сока**→ Рис. **51** - **53****Обзор очистки**

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

ru Рекомендации по обработке и примеры использования

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **54**

Хранение деталей прибора

- ▶ После очистки и сушки поместите принадлежности насадки-мясорубки на хранение внутрь толкателя.

→ Рис. **55**

Рекомендации по обработке и примеры использования

Рекомендации по обработке

Насадка-мясорубка

- Все формовочные диски подходят для обработки сырого мяса.
- Большие куски мяса и других продуктов следует резать на меньшие кусочки, чтобы они прошли в загрузочную камеру.
- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости или сухожилия.

Насадка для набивки колбас

- С помощью насадки для набивки колбас можно обрабатывать только хорошо измельченные продукты.
- Перед обработкой замочите натуральные оболочки в теплой воде на 10 минут.
- Не набивайте оболочку для колбас слишком плотно, иначе колбаски могут лопнуть при варке или жарке.

Примеры рецептов

Здесь приведены примеры рецептов, составленных специально для вашего прибора.

Хлебные клецки

Ингредиенты

- 300 г свежего белого хлеба

- 20 мл молока
- 40 г сливочного масла или маргарина
- 3 яйца
- 1 ст. л. мелконарезанного лука
- петрушка
- немного муки
- соль и перец

Приготовление

- Хлеб порезать ломтиками толщиной 10 мм, разрезать пополам в длину, залить 20 мл молока и оставить выстаиваться.
- Влажные ломтики хлеба переработать в мясорубке, используя формовочный диск для крупной рубки, прибл. 50 секунд.
- Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
- Добавить в массу взбитые яйца, соль и перец.
- Дать массе подойти несколько минут и еще раз перемешать.
- Мокрыми руками сформировать клецки и немного обвалить в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их томиться на 20 минут без повторного вскипания воды.

Рулеты из мясного фарша с сыром «Гауда»

Ингредиенты

- 500 г говядины, нарезанной полосками
- 500 г свинины, нарезанной полосками
- 200 г сыра «Гауда»
- 10 г соли
- 2 г молотого черного перца
- чеснок, по желанию
- немного растительного масла для жарки

Приготовление

- Днем раньше нарезать сыр «Гауда» кусочками размером 2 x 1 x 1 см и заморозить на ночь.
- Сначала переработать в мясорубке замороженный сыр «Гауда», затем

- говядину и свинину, используя формовочный диск для мелкой рубки.
- Добавить соль, перец и чеснок и все перемешать.
- Сформировать рулеты длиной прибл. 10 см вручную или использовать насадку для набивки колбас.
- В сковороду разогреть немного растительного масла и обжарить рулеты из мясного фарша примерно 5 минут, переворачивая несколько раз.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Переработка продуктов не выполняется, хотя основной блок работает.	Продукты застряли и забились в насадке. 1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл и дождитесь полной остановки прибора. 2. Снимите и разберите насадку. 3. Удалите застрявшие продукты и проверьте, нет ли в продуктах или в насадке косточек, зерен и т. п. твердых частиц. Сцепление шнека перегружено и сломалось в заданном месте. Примечание: На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются. Новое сцепление можно приобрести в сервисной службе по номеру 10011109. 1. Отпустите винт и снимите неисправное сцепление. → Рис. 56 2. Установите и привинтите новое сцепление. → Рис. 57
Во время переработки прибор отключается.	Перегрев двигателя. 1. Выключите прибор кнопкой Вкл/Выкл и дождитесь полной остановки прибора. 2. Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
Насадка-пресс для отжима сока не выдает сок или плодовую мякоть, хотя основной блок работает.	Регулирующая головка и фильтрующая вставка засорены. 1. Нажмите кнопку Вкл/Выкл и дождитесь полной остановки прибора. 2. Снимите и разберите насадку. 3. Удалите прилипшие остатки пищи и тщательно очистите все детали. 4. Перед повторным применением насадки-пресса для отжима сока выполните все рекомендации. → "Насадка-пресс для отжима сока", Страница 129

Утилизация старого бытового прибора

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата

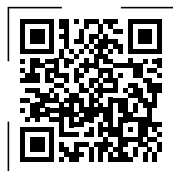
Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортёр/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Китае

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
 - لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
 - تحت الإشراف.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي دائماً بعد كل استخدام، أو في حالة عدم وجود مراقبة، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور خطأ ما، وعندما تقترب من أجزاء دَوَّارة.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- لا تشغّل جهازاً ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائماً.
- إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصدر الموجود في صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء. -/صفحة 138
- لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- لا تزوّد الجهاز أبداً عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.

- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبداً للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر، كي تنظف الجهاز.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغّير وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تركّب أو تفكّ التجهيزات العلوية إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ لا تدخل يدك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- ◀ لا تُجمّع التجهيزات العلوية أبداً في الجهاز الأساسيّ.
- ◀ لا تستخدم التجهيزات العلوية إلا في حالة مُجمّعة بالكامل.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف المادية بيدين مجردتين أبداً.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تدخل أغراضاً في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- ◀ لا تُشغّل الجهاز أبداً أطول من 10 دقائق دون انقطاع. أوقف الجهاز عن التشغيل بعدها ودعه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- ◀ لا تُشغّل أبداً دون وجود خليط.

◀ لا تستخدم عصارة الفواكه أبدًا لعصر المواد الغذائية الصلبة أو اللينة جدًا، مثل الجزر أو الشمندر أو الكراث.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

← الشكل 1

A	الجهاز الأساسي
B	ملحق مفرمة اللحم
C	تجهيزة علوية لحشو النقانق ¹
D	تجهيزة علوية للكبة ¹
E	تجهيزة علوية للبشر ¹ ← "تجهيزة علوية للبشر"، الصفحة 136
F	تجهيزة علوية لعصر الثمار ¹ ← "تجهيزة علوية لعصر الثمار"، الصفحة 136
1	زر التشغيل/الإيقاف
2	موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية
3	زر فك تأمين الغلق
4	كابل الكهرباء
5	وعاء التعبئة
6	حلقة التثبيت
7	قرص مثقب خشن ¹
8	السكين
9	ناقل لولبي مع قابض
10	مبيت الغرفة المعدنية
11	قرص مثقب ناعم
12	كباس مزود بموضع حفظ وغطاء
13	منفذ حشو النقانق
14	حلقة محمل لأداة حشو النقانق
15	فوهة الكبة
16	حلقة مخروطية للتجهيزة العلوية للكبة
عناصر الاستعمال	
الزر	الوظيفة
O/I	بدء المعالجة وإيقافها.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكونات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.
← "التغلب على الاختلالات"، الصفحة 138

مفتاح الحماية الحرارية

عندما يُحمّل المحرك فوق قدرته أو يسخن سخونة مفرطة، يُطْفئ مفتاح الحماية الحرارية الجهاز.

موضع الانكسار المُحدّد مسبقًا

عندما يُحجَز الناقل اللولبي أو يُحمّل فوق قدرته، ينكسر القابض عند موضع الانكسار المفترض المُخصّص لذلك.

الاستعمال

تنظيف الجهاز والأجزاء قبل الاستخدام الأول

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
2. جهّز الأجزاء المنظمة والمجمّعة للاستخدام.

تجميع ملحق مفرمة اللحم

← الشكل 2 - 5

تركيب الجزء العلوي

← الشكل 6 - 9

الأقراص المثقبة

قرص المثقب الناعم (3.8 مم) 

القرص المثقب الخشن (8 مم) 

تحضير المواد الغذائية

← الشكل 10 - 16

استخدامات أخرى

اربط أجزاء الملحقات مع أجزاء ملحق مفرمة اللحم لإتاحة تطبيقات أخرى.

ملاحظة: جمّع الجزء العلوي من أجل الاستخدام المرغوب المعني. استخدم الجزء العلوي المُجهّز، كما هو موصوفٌ لمُلقح مفرمة اللحم.

← "تركيب الجزء العلوي"، الصفحة 135
← "تحضير المواد الغذائية"، الصفحة 135

تجهيزه علوية لعصر الثمار

تناسب التجهيزه العلوية لعصر الثمار عصر المواد الغذائية، مثل الطماطم والعنب الفالي من البذور والبطيخ والتفاح.

عرض عام

الشكل 35 ←

1	حلقة تثبيت للتجهيزه العلوية لعصر الثمار
2	فوهة ضبط للباكهة
3	حامل فلتر مع حلقة إحكام
4	ناقل لولبي مع حلقة إحكام
5	جسم الماكينة للتجهيزه العلوية لعصر الثمار
6	قمع الصب
7	وليعة الفلتر للدرجة الناعمة
8	وليعة الفلتر للدرجة الخشنة

فوهة الضبط

تُحدّد باستخدام فوهة الضبط قوام لب الفاكهة.

الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر رطوبة وعصير أقل
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر جفافاً وعصير أكثر

ملاحظة: عندما تُلف فوهة الضبط إلى الداخل أكثر من اللازم، فقد يسد لب الفاكهة الصلبة أو الجافة جداً فوهة الضبط. فك فوهة الضبط إلى الخارج كثيراً أو اخلعها تماماً.

تجميع التجهيزه العلوية لعصر الثمار

ملاحظة: تحقّق من حالة والاستقرار السليم لحلقات الإحكام للناقل اللولبي ولحام الفلتر قبل التجميع. ولا تستخدمها أبداً بدون حلقات إحكام ولا مع حلقات إحكام تالفة.

الشكل 36 - 41 ←

تركيب التجهيزه العلوية لعصر الثمار

الشكل 42 - 44 ←

استخدام التجهيزه العلوية لعصر الثمار

ملاحظات

- تأكد في أثناء المعالجة من عدم انسداد وليعة الفلتر وفوهة الضبط، وإلا فقد ينضغط السائل في وحدة الإدارة وفي الجزء الداخلي من الجهاز. وإذا انسدت التجهيزه العلوية لعصر الثمار، فأوقف تشغيل الجهاز على الفور.

← "التغلب على الاختلالات"، الصفحة 138

تجميع التجهيزه العلوية لحشو النقانق

التجهيزه العلوية لحشو النقانق مناسبة لحشو الأمعاء الطبيعية والاصطناعية بلحم السجق ولتشكيل لفائف اللحم، مثلاً لتحضير طبق كافا بتشيسي.

الشكل 17 - 20 ←

تجميع التجهيزه العلوية للكبّة

التجهيزه العلوية للكبّة مناسبة لتشكيل أكياس العجين أو اللحم المفروم.

الشكل 21 - 24 ←

تجهيزه علوية للبشر

تناسب التجهيزه العلوية للبشر بشر وفرك وتقطيع المواد الغذائية، من قبيل الجبن أو الفواكه أو الخضروات أو المكسرات أو اللوز أو الخبز الجاف.

عرض عام

الشكل 25 ←

1	مبيت للتجهيزه العلوية للبشر
2	كبّاس للتجهيزه العلوية للبشر
3	أسطوانة التقشير
4	أسطوانة تقطيع
5	أسطوانة بشر ناعم

ولائج الأسطوانة

أسطوانة التقشير	
فرك المواد الغذائية في صورة ناعمة، مثل الجوز، والجبن الصلب، والبطاطس.	
أسطوانة التقطيع	
تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح، مثل الخيار، والجزر، والشمندر.	
أسطوانة بشر ناعم	
بشر المواد الغذائية إلى قطع ناعمة، مثل الجوز والفاكهة والخضروات مثل التفاح أو الجزر، والجبن مثل الجودا أو الفلمنك.	

ملاحظات

- ولائج الأسطوانة ليست مناسبة لمعالجة المواد الغذائية المرنة جداً أو غزيرة الألياف.
- يبلغ وقت التشغيل المستمر الموصى به 2 دقيقة.

استخدام التجهيزه العلوية للبشر

الشكل 26 - 34 ←

- لا تقم بحشو أغلفة النقائق أكثر من اللازم، حيث يمكن أن تنفجر النقائق عند السلق أو التحمير.

وصفاتٌ مقترحة

تجد هنا أمثلة من الوصفات، صُمِّمت خصيصاً من أجل جهازك.

زلاية الخبز

المُكوّنات

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 20 مل حليب
- 40 جم زبد أو سمن
- 3 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخروط ناعم
- بقودونس
- قليل من الطحين
- ملح وفلفل

التحضير

- يُقَطَّع الخبز إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم يُقسَّم إلى أنصاف من حيث الطول، ويُغَمَّر بكمية 20 مل من الحليب ويترك لينقع.
- تُعالج قطع الخبز المُبلَّلة باستخدام القرص المثقب الخشن في مفرمة اللحم لمدة 50 ثانية تقريباً.
- يُضاف البصل المخروط الناعم والبقودونس والزبد المُذاب إلى الخليط وتُخلط.
- يُخلط البيض بعد تقطيعه إلى أرباع مع الملح والفلفل في المزيج.
- يُترك المزيج لبضع دقائق، ثم يُعجن مرّة أخرى.
- تُشكّل الزلاية بيدين مبللتين وتُدخَر في القليل من الدقيق.
- تُوضَع الزلاية في كمية من الماء المغلي بما يكفي وتترك لمدة 20 دقيقة دون أن يُغلي الماء مرّة أخرى.

لفائف اللحم المفروم مع جبن غاودا

المُكوّنات

- 500 جم لحم بقري مقطع في شرائح طولية
- 500 جم لحم خنزير مقطع في شرائح طولية
- 200 جم جبن غاودا
- 10 جم ملح
- 2 جم فلفل أسود، مطحون
- ثوم، اختياري
- قليل من الزيت للتحمير

التحضير

- يُقَطَّع جبن غاودا إلى قطع $2 \times 1 \times 1$ سم في اليوم السابق ويُجمَّد طوال الليل.
- تُعالج جبن غاودا المُجمَّد أولاً، ثم اللحم البقري ولحم الخنزير في المفرمة باستخدام القرص المثقب الناعم.
- يُضاف الملح والفلفل والثوم ويُخلط المزيج.

- تتشابه بذور بعض الفاكهة في الحجم مع فتحات وليفة الفلتر الناعمة أو الخشنة ويمكن أن تسد وليفة الفلتر، اضبط منفث الضبط قبل المعالجة على درجة ضبط تناسب لب الفاكهة الأكثر طراوة. يُكبس النوى عندئذ مع لب الفاكهة من المنفث.
- قطع ثمار الفاكهة الكبيرة، بحيث تتناسب مع منفذ التعبئة. أزل القشور والسيقان والبذور والحجارة الصلبة.
- لا تعالج ثمار الفاكهة المجمدة.
- لا تمارس ضغطاً كبيراً باستخدام الكباس.

← الشكل 45 - 50

تفكيك التجهيزة العلوية لعصر الثمار

← الشكل 51 - 53

نظرة عامة على التنظيف

نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- ▲ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ▲ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ▲ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نظف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 54

حفظ الأجزاء المفردة

- ▲ احفظ أجزاء الملحقات الجافة لملحق مفرمة اللحم بعد تنظيفها في رف حفظ الكباس.

← الشكل 55

إرشادات المعالجة وأمثلة تطبيقية

إرشادات المعالجة

ملحق مفرمة اللحم

- كلُّ الأقراص المثقبة مناسبة لمعالجة اللحم النيئ.
- قَطِّع اللحم والمواد الغذائية الكبيرة إلى قطع، بحيث تناسب منفذ التعبئة.
- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الخضاريف أو العظام أو الأوتار.

التجهيزة العلوية لحشو النقائق

- لا تعالج باستخدام التجهيزة العلوية لحشو النقائق إلا المواد الغذائية المُفتتة بدرجة ناعمة.
- قم بنقع الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة 10 دقائق قبل التحضير.

- تُسكّل لفائف بطول 10 سم باليد أو تُستخدم التجهيزة العلوية لمشو النفاق.
- يُسكّن قليل من الزيت في مقلاة وتُقلّى لفائف اللحم المفروم لمدة 5 دقائق تقريبًا مع التقليب عدة مرات.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
المواد الغذائية لا تُعالج، رغم أن الجهاز الأساسي يدور.	المواد الغذائية تعلق وتُسبب انسداد التجهيزة العلوية. 1. اضغط زر التشغيل/الإيقاف وانتظر توقّف الجهاز عن الحركة. 2. إخلع التجهيزة العلوية وفكّها. 3. أزل المواد الغذائية العالقة وتحقّق من عدم وجود عظام أو أوتار أو مواد صلبة أخرى في التجهيزة العلوية أو في المواد الغذائية.
تعرّض قابض الناقل اللولبيّ للتحميل بشكل زائد وانكسر عند موضع الانكسار المُحدّد مسبقًا.	ملاحظة: قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر قابض جديد تحت رقم الطلب 10011109 لدى خدمة العملاء. 1. حلّ البرغي وانتزع القابض التالف. 2. ركب القابض الجديد وأحكم ربطه.
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة.	المُحرّك مفرط السخونة. 1. أطفئ الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف وانتظر توقّف الجهاز عن الحركة. 2. اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
لا يخرج أي عصير أو لب من التجهيزة العلوية لعصر الثمار على الرغم من تشغيل الجهاز الأساسي.	فوهة الضغط وولجة الفلتر مسدودتان. 1. اضغط زر التشغيل/الإيقاف وانتظر توقّف الجهاز عن الحركة. 2. إخلع التجهيزة العلوية وفكّها. 3. أزل المواد الغذائية العالقة ونظّف جميع الأجزاء تنظيفًا جيدًا. 4. انتبه لمراعاة جميع الإرشادات قبل أن تُعيد استخدام التجهيزة العلوية لعصر الثمار. ← "تجهيزة علوية لعصر الثمار"، الصفحة 136

استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

التخلص من الجهاز القديم

- ▶ تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من الممتلكات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص



خدمة العملاء

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a solid off-white color. There are no margins, text, or other markings present.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001284868 (050818)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar