BOSCH



ProPower

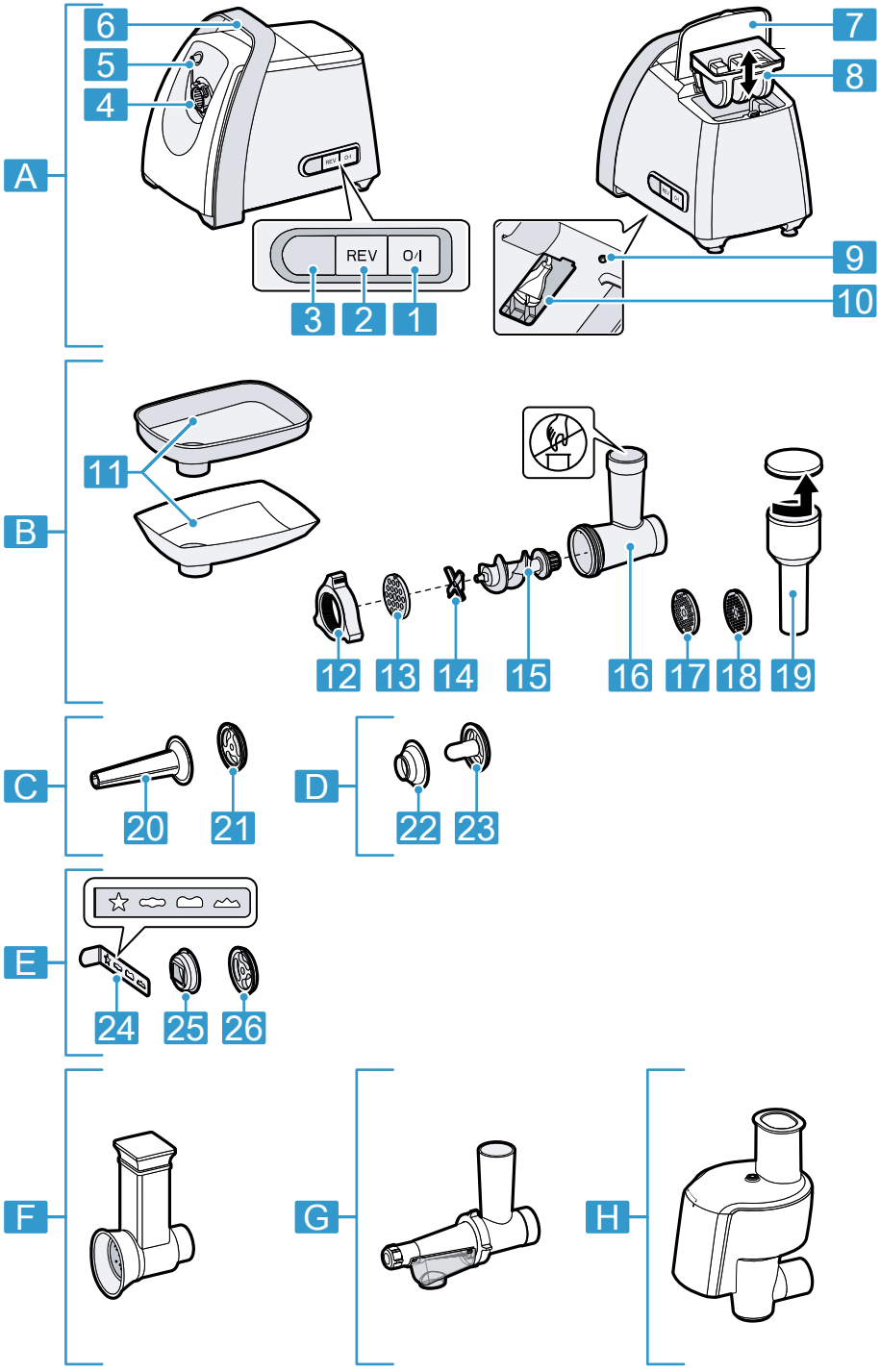
MFW68680

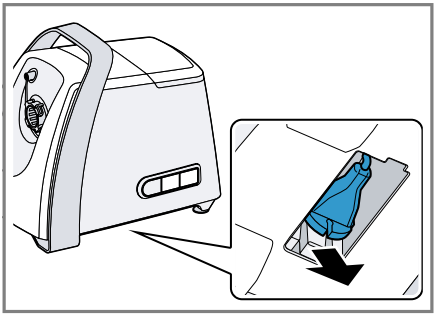
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	17
[en]	Information for Use	Meat mincer	26
[fr]	Manuel d'utilisation	Hachoir à viande	35
[it]	Manuale utente	Tritacarne	45
[nl]	Gebruikershandleiding	Vleesmolen	54
[da]	Betjeningsvejledning	Kødkværn	63
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	72
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	81
[fi]	Käyttöohje	Lihamylly	89
[es]	Manual de usuario	Picador de carne	98
[pt]	Manual do utilizador	Picadora de carne	108
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Κρεατομηχανή	117
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kıyma Makinesi	127
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mielenia	137
[uk]	Керівництво з експлуатації	М’ясорубка	147
[ru]	Руководство пользователя	Мясорубка	157
[ar]	دليل المستخدم	مفرمة لحم	167



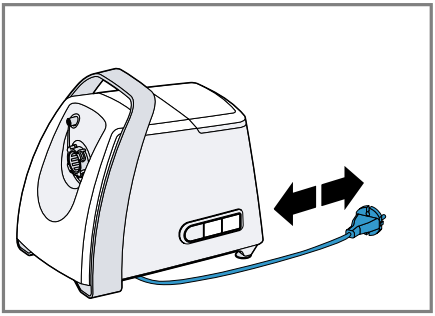
https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001335014

[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-koodn 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 ضوئيًا في الصفحة الأولى.

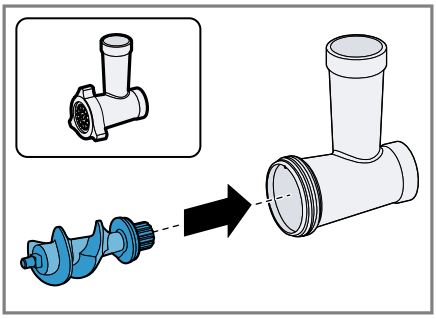

A
6
5
4
REV
O/I
3
2
1
7
8
9
10
B
11
12
13
14
15
16
17
18
19
C
20
21
D
22
23
E
24
25
26
F
G
H



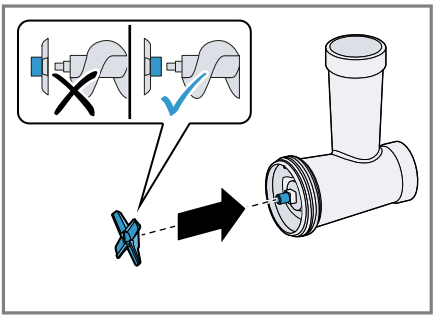
2



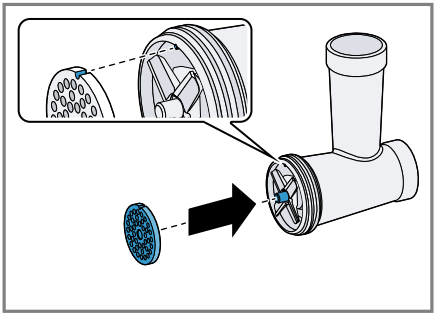
3



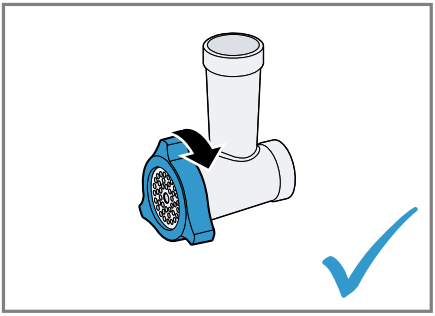
4



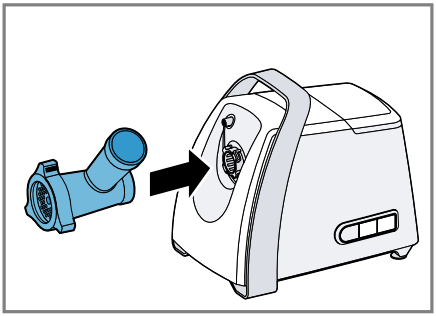
5



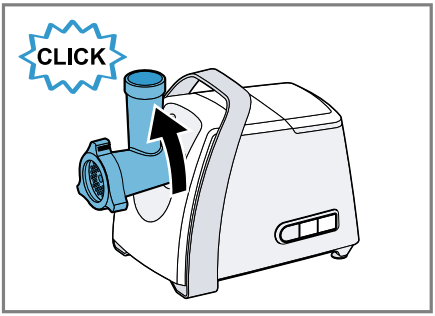
6



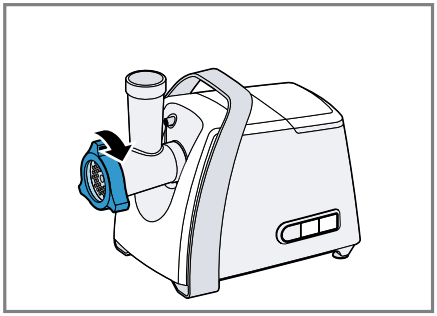
7



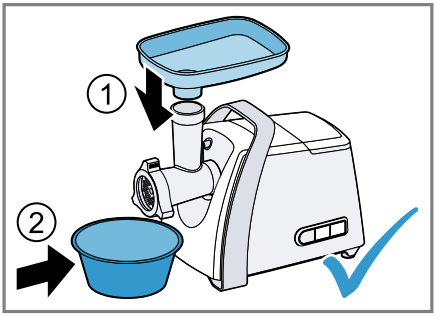
8



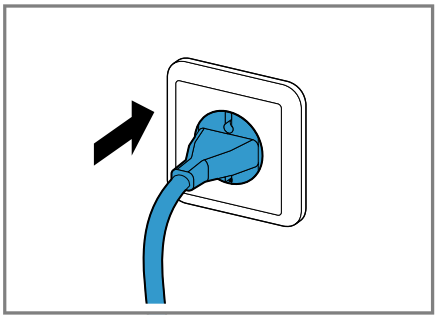
9



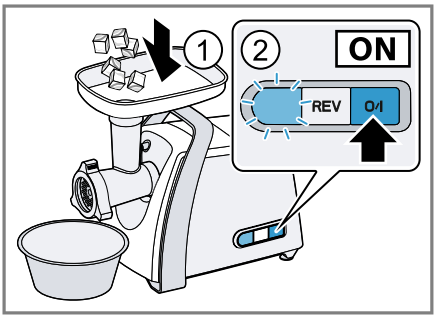
10



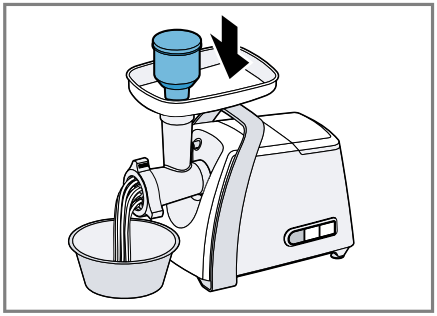
11



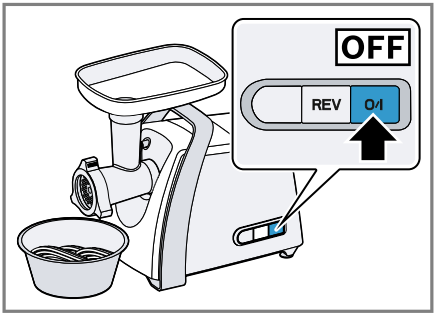
12



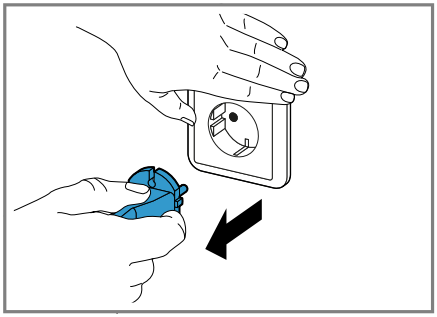
13



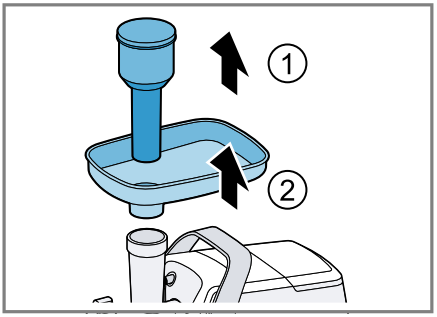
14



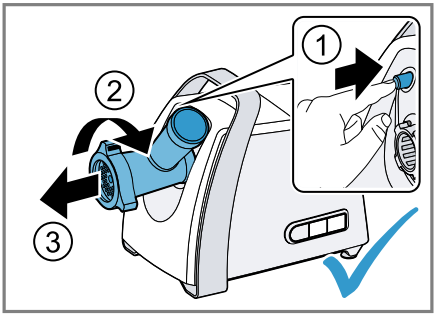
15



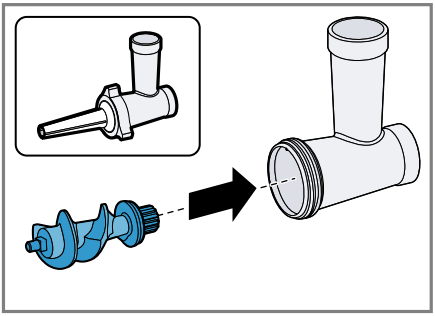
16



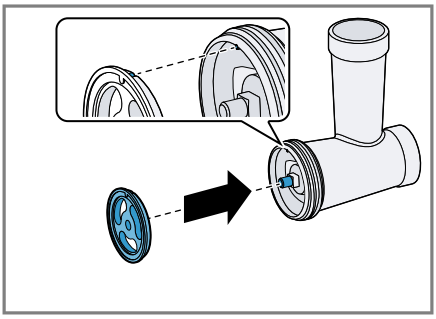
17



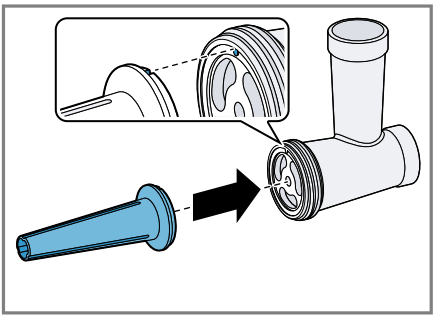
18



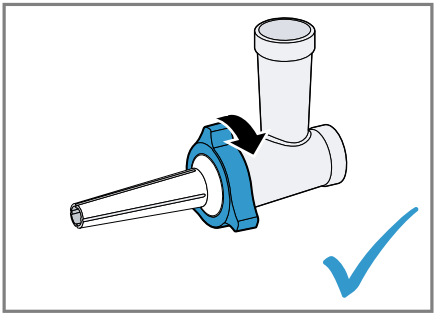
19



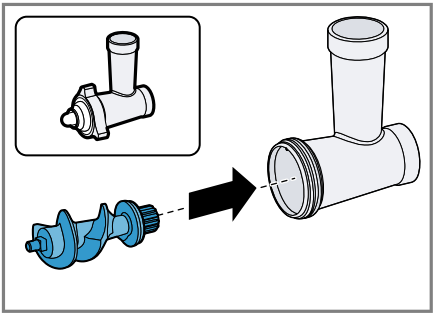
20



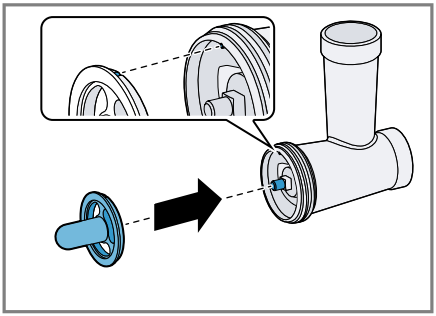
21



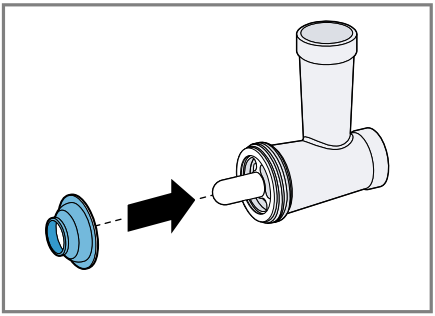
22



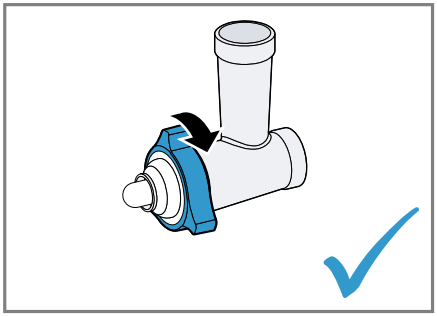
23



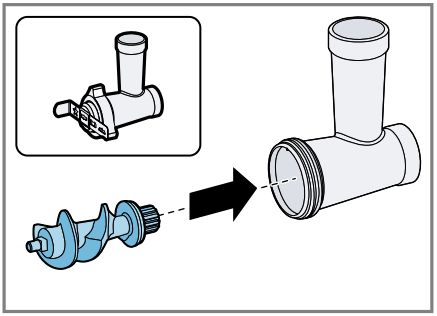
24



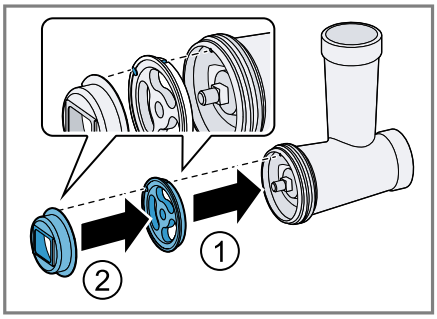
25



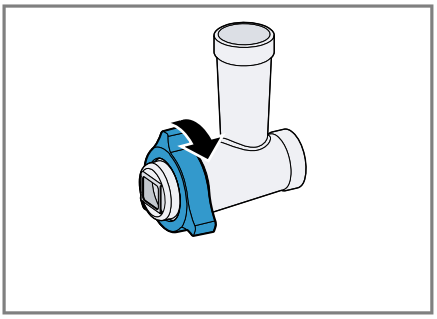
26



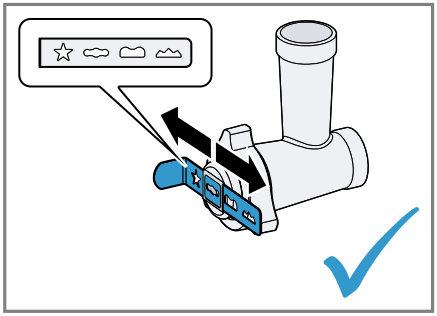
27



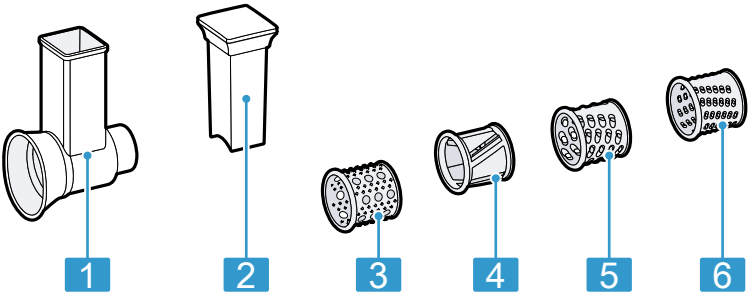
28



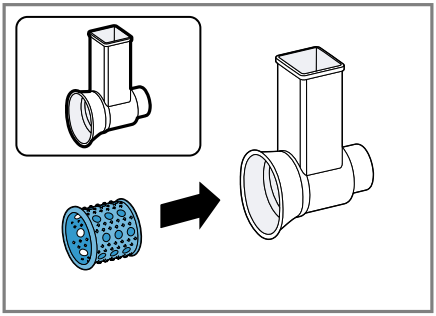
29



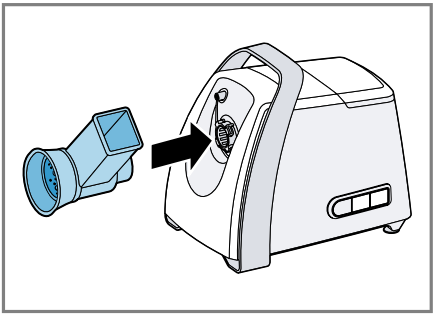
30



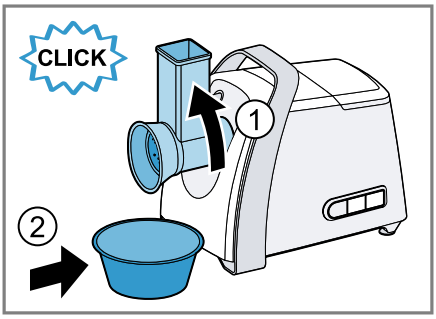
31



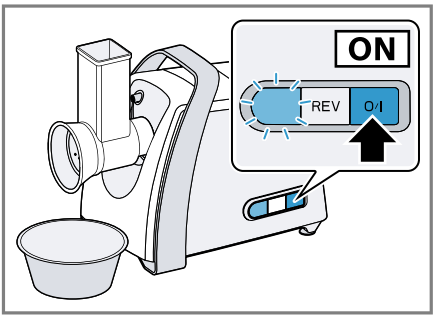
32



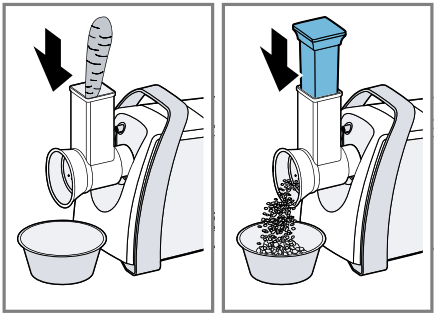
33



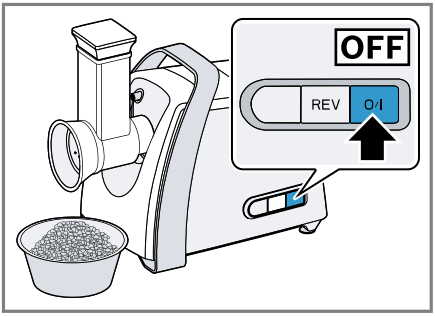
34



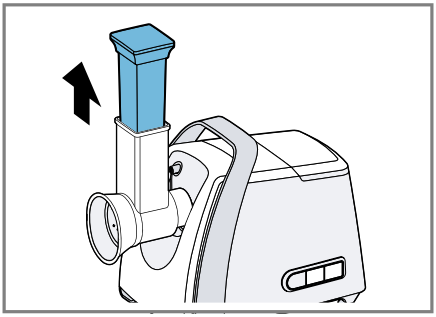
35



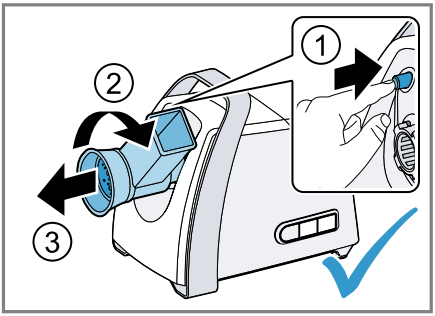
36



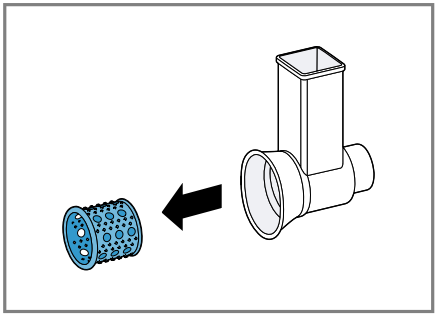
37



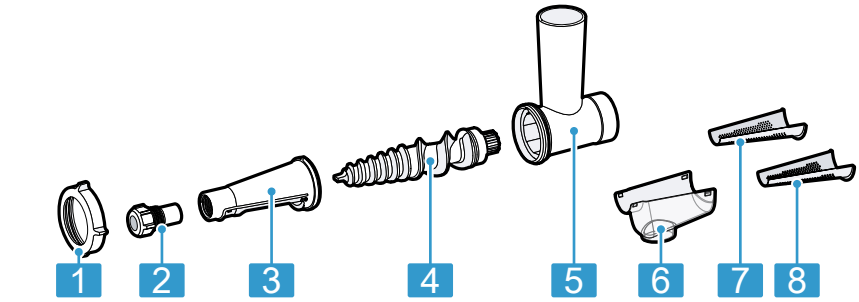
38



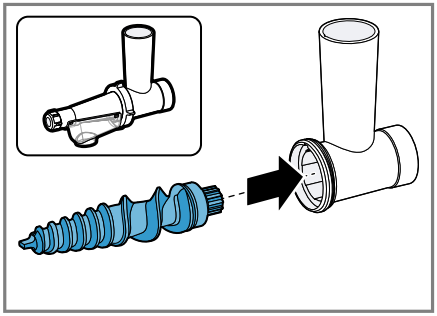
39



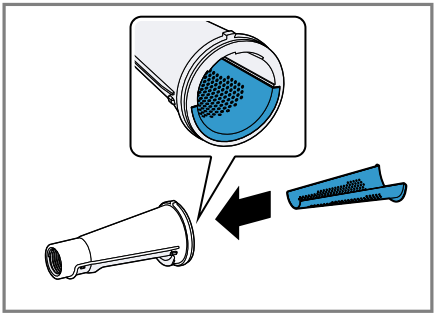
40



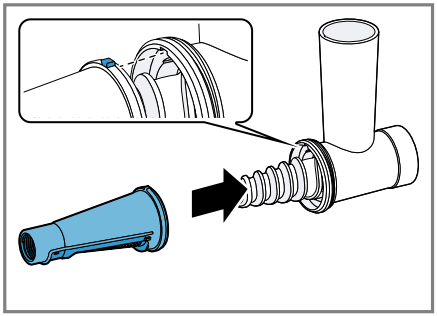
41



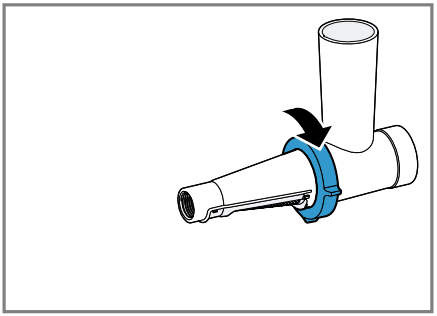
42



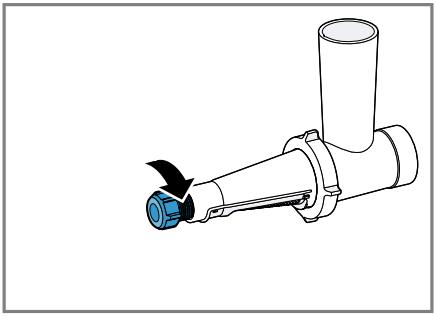
43



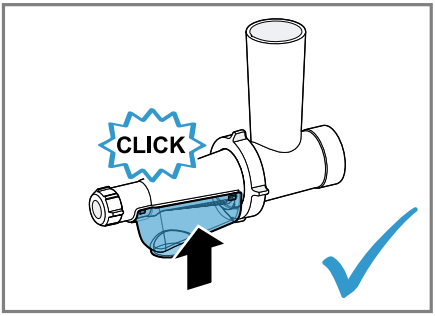
44



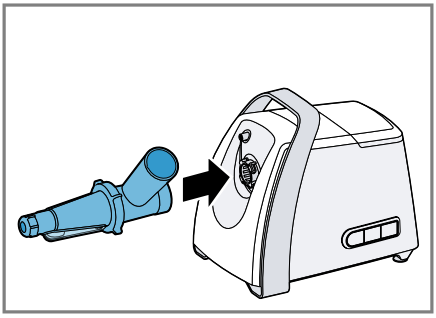
45



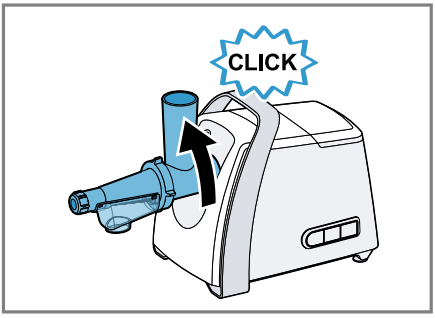
46



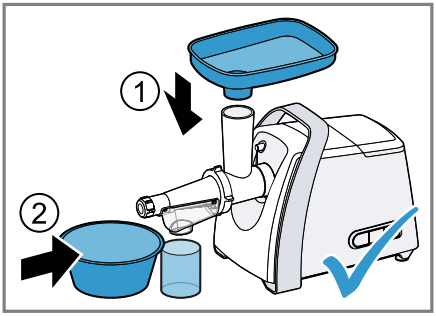
47



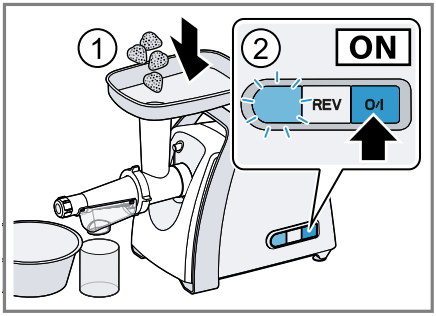
48



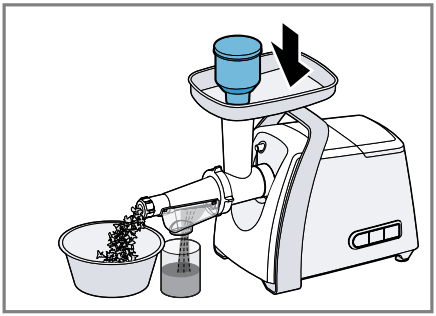
49



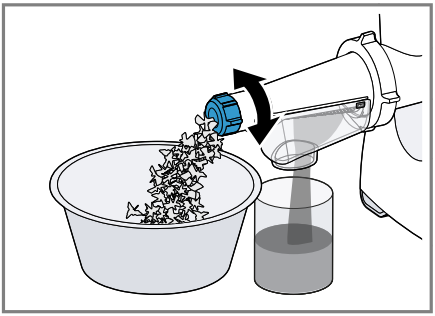
50



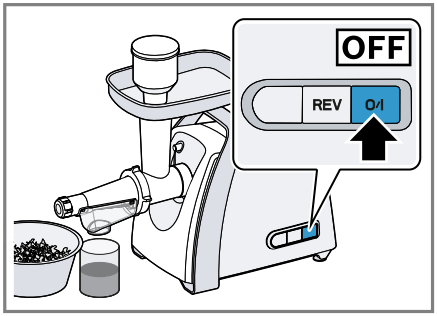
51



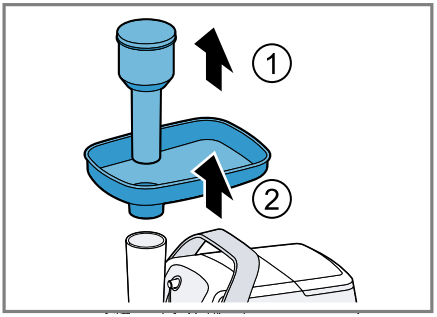
52



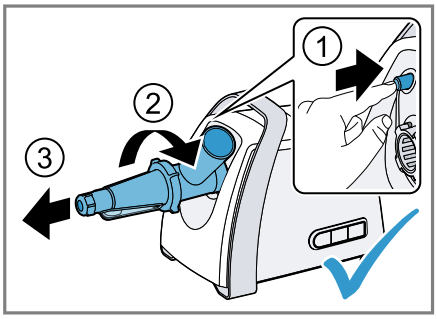
53



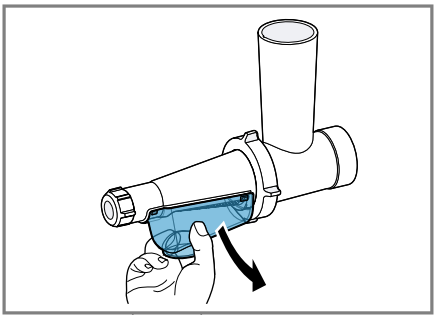
54



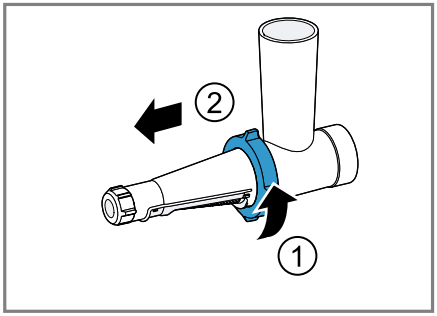
55



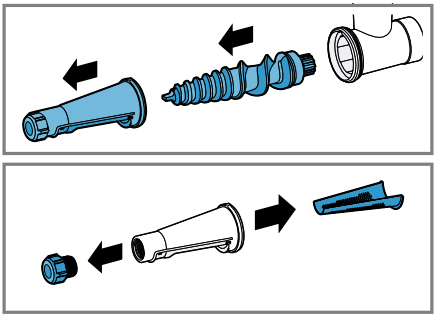
56



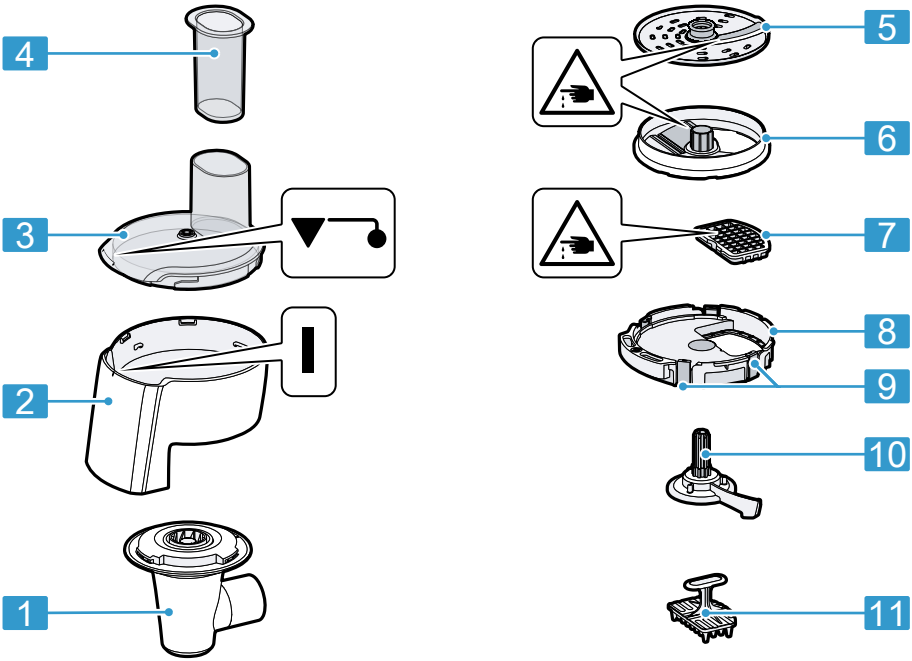
57



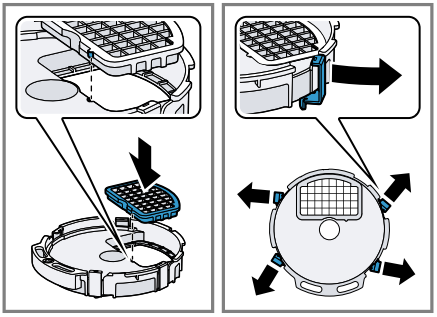
58



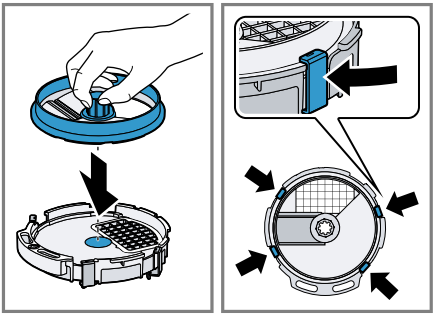
59



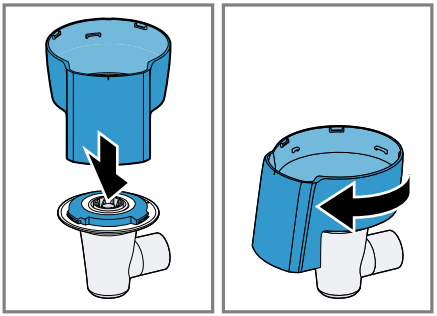
60



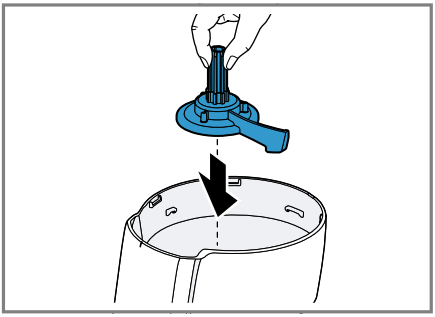
61



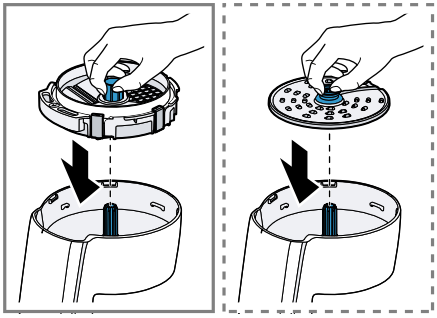
62



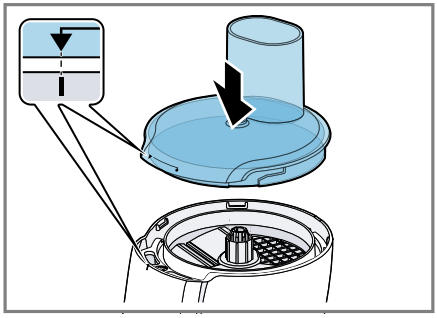
63



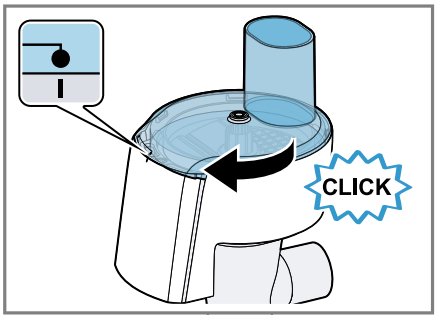
64



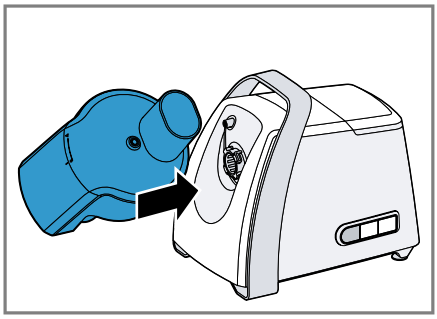
65



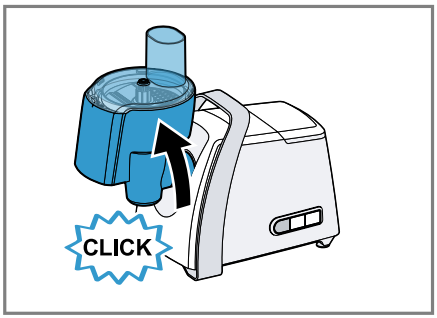
66



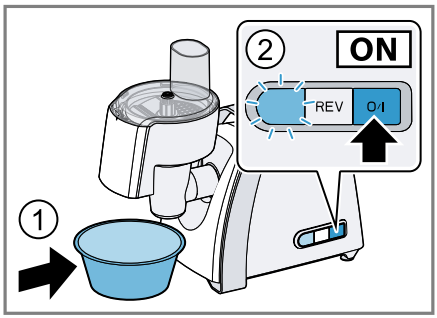
67



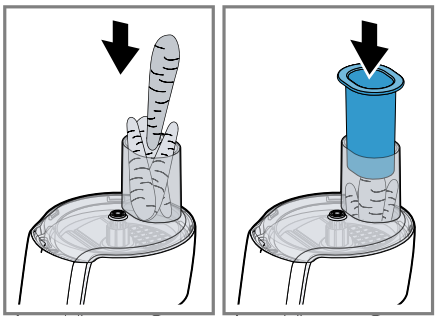
68



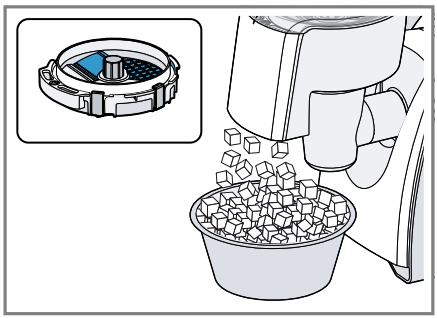
69



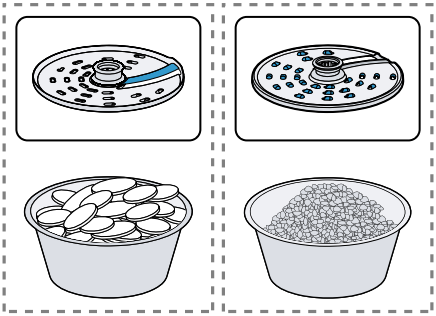
70



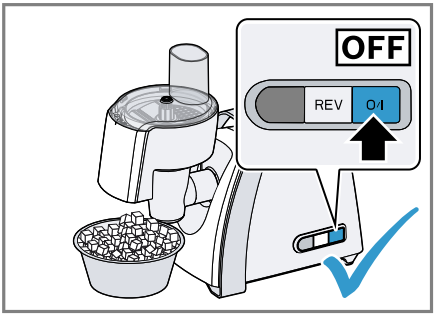
71



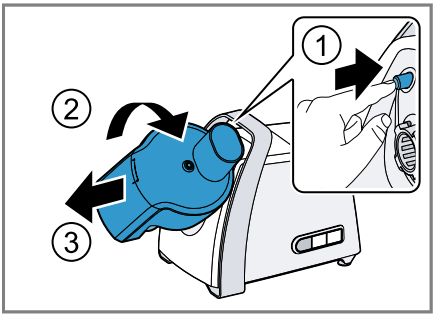
72



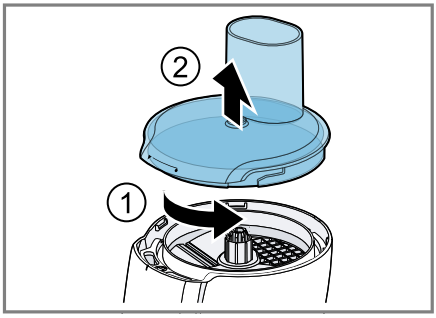
73



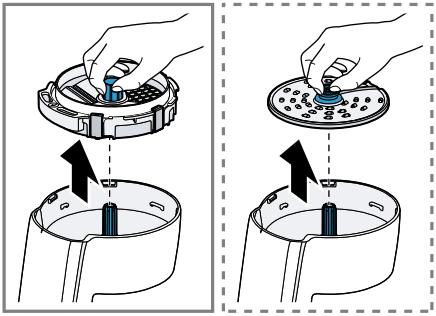
74



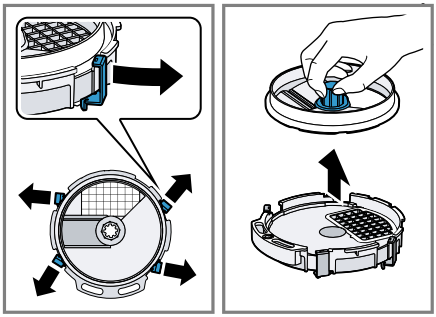
75



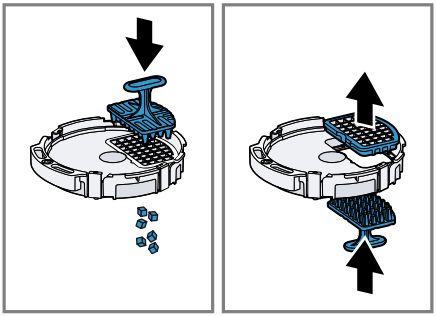
76



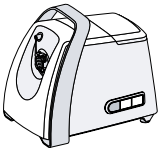
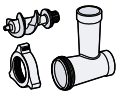
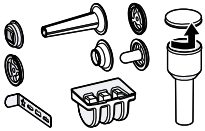
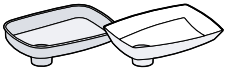
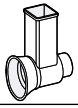
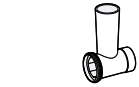
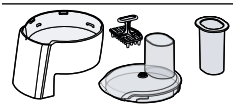
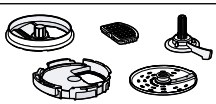
77

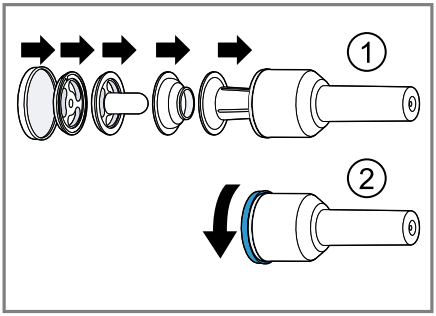


78

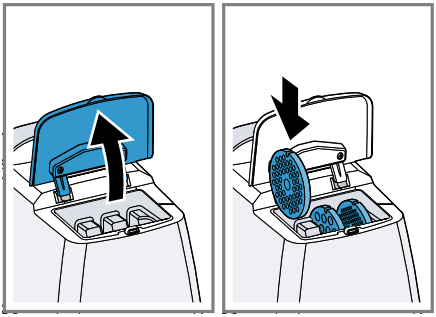


79

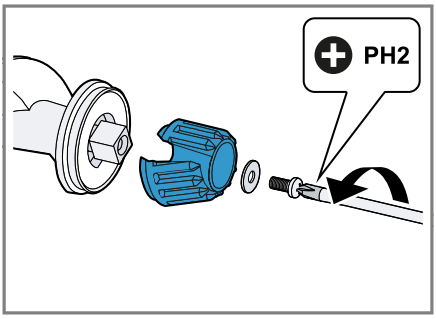
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✗	✗	✗	✗



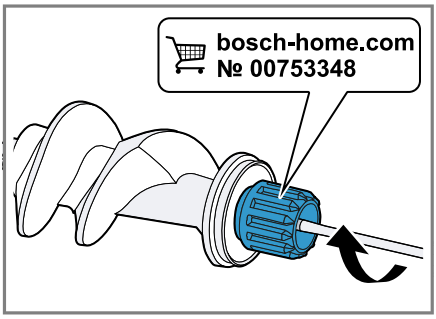
81



82



83



84

⚠ 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 25*

- 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.

- Die Messerscheibe und das Schneidgitter nur am Kunststoff anfassen.
- Die Schneid-Raspel-Wendescheibe nur am Kunststoff anfassen.
- 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
D	Kebbeaufsatz
E	Spritzgebäckvorsatz [1]
F	Raspelaufsatz → *"Raspelaufsatz", Seite 20*
G	Fruchtpressenaufsatz → *"Fruchtpressenaufsatz", Seite 21*
H	Würfelschneider → *"Würfelschneider", Seite 22*
1	Taste Ein/Aus
2	Taste Reverse-Funktion
3	Kontrollleuchte
4	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
5	Entriegelungstaste
6	Griff
7	Deckel für Aufbewahrungsfach
8	Aufbewahrungsfach für Lochscheiben
9	Thermoschutzschalter
10	Kabelaufbewahrung
11	Einfüllschale [2]
12	Schraubring
13	Lochscheibe grob
14	Messer
15	Förderschnecke mit Kupplung
16	Metallkammergehäuse
17	Lochscheibe mittel
18	Lochscheibe fein
19	Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel
20	Wurstfülldüse
21	Lagerring für Wurstfüller
22	Kebbedüse
23	Konusring für Kebbeaufsatz
24	Formblech

[1] Sonderzubehör
[2] Je nach Modell

25	Halter für Formblech
26	Lagerring für Spritzgebäckvorsatz

Bedienelemente

Taste	Funktion
O/I	Verarbeitung starten und stoppen.
REV	Festsitzende Lebensmittel mit der Reverse-Funktion lösen.
🔓	Aufsatz entriegeln und abnehmen.

Reverse-Funktion

Die Reverse-Funktion dient dazu, festsitzende Lebensmittel durch kurzzeitiges Rückwärtslaufen der Förderschnecke wieder zu lösen.
→ *"Störungen beheben", Seite 24*

Hinweis: Verwenden Sie die Reverse-Funktion ausschließlich mit dem Fleischwolfaufsatz.

Sicherheitssysteme

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.
→ *"Störungen beheben", Seite 24*

Thermoschutzschalter

Wenn der Motor überlastet wird oder sich zu stark erhitzt, schaltet der Thermoschutzschalter das Gerät aus.
Um das Gerät weiter zu verwenden, den Thermoschutzschalter zurücksetzen.
→ *"Störungen beheben", Seite 24*

Sollbruchstelle

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

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.

Grundgerät vorbereiten

→*Abb.* **2** - **3**

Fleischwolfaufsatz zusammenbauen

→*Abb.* **4** - **7**

Aufsatz anbringen

→*Abb.* **8** - **11**

Lochscheiben

	Lochscheibe fein (3 mm)
	Lochscheibe mittel (4,8 mm)
	Lochscheibe grob (8 mm)

Lebensmittel verarbeiten

→*Abb.* **12** - **18**

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 20*
→ *"Lebensmittel verarbeiten", Seite 20*

Wurstfülleraufsatz zusammenbauen

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

→*Abb.* **19** - **22**

Kebbeaufsatz zusammenbauen

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

→*Abb.* **23** - **26**

Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

→*Abb.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Gehäuse für Raspelaufsatz
2	Stopfer für Raspelaufsatz
3	Reibetrommel
4	Schneidetrommel
5	Raspeltrommel grob
6	Raspeltrommel fein

Trommeleinsätze

	Reibetrommel Lebensmittel fein reiben, z. B. Nüsse, Hartkäse, Kartoffeln.
	Schneidetrommel Lebensmittel in Scheiben schneiden, z. B. Gurken, Möhren, Rote Beete.
	Raspeltrommel grob Lebensmittel in grobe Stücke raspeln, z. B. Obst und Gemüse wie Äpfel oder Karotten; Käse wie Gouda oder Edamer.
	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.* **32** - **40**

Fruchtpressenaufsatz

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

Übersicht

→*Abb.* **41**

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.* **42** - **47**

Fruchtpressenaufsatz anbringen

→*Abb.* **48** - **50**

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 24*
- 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.* **51** - **56**

Fruchtpressenaufsatz auseinandernehmen

→*Abb.* **57** - **59**

Würfelschneider

Der Würfelschneider eignet sich zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform oder mit der Schneid-Raspel-Wendescheibe zum Schneiden und Raspeln von Lebensmittel.

Übersicht

→*Abb.* **60**

1	Getriebeaufsatz für Würfelschneider
2	Gehäuse
3	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
4	Stopfer
5	Schneid-Raspel-Wendescheibe
6	Messerscheibe
7	Schneidgitter
8	Grundträger
9	Verschlussklammern
10	Antriebswelle
11	Schneidgitter-Reiniger

Allgemeine Hinweise

Der Würfelschneider ist geeignet, um folgende Lebensmittel in Würfelform zu schneiden:
- Rohes oder gekochtes Gemüse, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln
- Obst, z. B. Bananen, Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Melonen, Kiwi
- Hartkäse, hart gekochte Eier oder weiche Fleischwurst, z. B. Mortadella

Die Schneid-Raspel-Wendescheibe ist geeignet, um folgende Lebensmittel zu verarbeiten:
- Obst und Gemüse in Scheiben schneiden
- Obst, Gemüse und Schnittkäse raspeln, z. B. Gouda

Verarbeitungshinweise:
- Nicht zu reifes Obst oder Gemüse verarbeiten, da sonst der Saft austreten kann
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, sie sind dann fester und das Schneidergebnis wird besser
- Vor der Verarbeitung die Kerne und Steine von Obst entfernen, z. B. von Äpfeln oder Pfirsichen
- Vor der Verarbeitung die Knochen von gekochtem oder gebratenem Fleisch entfernen, z. B. von Geflügelfleisch
- Wenn mehr oder weniger Druck auf den Stopfer ausgeübt wird, verändert sich die Länge der Stücke
- Der Würfelschneider ist nicht geeignet zum Schneiden von sehr weichem Käse, z. B. Mozzarella, Schafskäse
- Wenn Schnitt- oder Hartkäse verarbeitet wird, nicht mehr als 1 kg in einem Arbeitsgang verarbeiten, z. B. Gouda, Emmentaler
- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten

Hinweise
- Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders führen.
- Wenn der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet wird, ist eine Haftung für eventuelle Schäden ausgeschlossen. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus, die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen, z. B. stumpfe oder deformierte Messer.

Würfelschneider zusammenbauen

→*Abb.* **61** - **67**

Würfelschneider anbringen

→*Abb.* **68** - **69**

Würfelschneider verwenden

→*Abb.* **70** - **74**

Würfelschneider auseinandernehmen

→*Abb.* **75** - **79**

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.* **80**

Einzelteile aufbewahren

1. Nach der Reinigung die getrockneten Zubehörteile des Fleischwolfaufsatzes im Aufbewahrungsfach des Stopfers aufbewahren.
   →*Abb.* **81**
2. Um die Lochscheiben aufzubewahren, den Deckel des Aufbewahrungsfachs auf der Oberseite des Grundgeräts abnehmen. Die Lochscheiben auf die vorgesehenen Halterungen legen und den Deckel wieder verschließen.
   →*Abb.* **82**

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.

Gemahlener Käse

Zutaten
- 500-600 g Gouda

Zubereitung
- Den Gouda in 2,5 x 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden und 24 Stunden bei -20 °C einfrieren.
- Den gefrorenen Gouda mit der feinen Lochscheibe im Fleischwolf verarbeiten.

Verarbeitungszeit: 1 Minute

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

- 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. **Hinweis:** Die Reverse-Funktion nur mit dem Fleischwolfaufsatz verwenden. **1.** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und warten Sie den Stillstand des Geräts ab. **2.** Drücken Sie für einige Sekunden REV, um die Reverse-Funktion zu starten und die festsitzenden Lebensmittel zu lösen. **3.** Warten SIe den Stillstand des Geräts ab. **4.** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und prüfen Sie, ob die Lebensmittel wieder normal verarbeitet werden. **Hinweis:** Wenn sich die Störung so nicht beheben lässt, die folgenden Schritte beachten. **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 00753348 beim Kundendienst erhältlich. **1.** Die Schraube lösen und die defekte Kupplung entnehmen. →*Abb.* **83** **2.** Die neue Kupplung einsetzen und festschrauben. →*Abb.* **84**

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät schaltet während der Verarbeitung ab.	Motor ist überhitzt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. **2.** Lassen Sie das Gerät ca. 1 Sunde abkühlen. **3.** Drücken Sie den Thermoschutzschalter auf der Unterseite des Geräts, um die Überlastsicherung zu deaktivieren. → *"Übersicht", Abb.* **1** / 9 *Seite 19* **4.** Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät wieder ein. **5.** Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst.
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.** Verwenden Sie nicht die Reverse-Funktion, um Schäden am Gerät zu vermeiden. **3.** Nehmen Sie den Aufsatz ab und zerlegen Sie den Aufsatz. **4.** Entfernen Sie festsitzende Lebensmittel und reinigen Sie alle Teile gründlich. **5.** Beachten Sie alle Hinweise, bevor Sie den Fruchtpressenaufsatz erneut verwenden. → *"Fruchtpressenaufsatz", Seite 21*

Altgerät entsorgen

- 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 Kundendiensts 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 Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

⚠ 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 33*
- ▸ 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.
- Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
- Only take hold of the reversible slicing / shredding disc by the plastic.
- 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
D	Kebbe attachment
E	Cookie maker attachment [1]
F	Shredding attachment → *"Shredding attachment", Page 29*
G	Juice attachment → *"Juice attachment", Page 30*
H	Cube cutter → *"Cube cutter", Page 30*
1	On/off button
2	Reversing function button
3	Indicator light
4	Holder and drive for attachments
5	Release button
6	Handle
7	Cover for storage compartment
8	Storage compartment for perforated discs
9	Thermal circuit breaker
10	Cord storage
11	Filling tray [2]
12	Threaded ring
13	Perforated disc, coarse
14	Knife
15	Worm conveyor with clutch
16	Metal chamber housing
17	Perforated disc, medium
18	Perforated disc, fine
19	Pusher with storage compartment and lid
20	Sausage filler nozzle
21	Sausage filler bearing ring
22	Kebbe nozzle
23	Conical ring for kebbe attachment
24	Shape plate
25	Holder for shape plate
26	Bearing ring for cookie maker attachment

Control elements

Button	Function
O/I	Start and stop processing.
REV	Food that has got stuck can be released using the reversing function.
🔓	Release and remove the attachment.

Reversing function

The reversing function is designed to release food that has got stuck by briefly running the worm conveyor in reverse.
→ *"Troubleshooting", Page 32*

Note: The reversing function should only be used with the meat mincer attachment.

[1] Special accessory
[2] Depending on the model

Safety systems

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ *"Troubleshooting", Page 32*

Thermal circuit breaker

If the motor becomes overloaded or too hot, the thermal circuit breaker will switch the appliance off.
To continue using the appliance, reset the thermal circuit breaker.
→ *"Troubleshooting", Page 32*

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.

Preparing the main unit

→*Fig.* **2** - **3**

Assembling the meat mincer attachment

→*Fig.* **4** - **7**

Fitting the attachment

→*Fig.* **8** - **11**

Perforated discs

	Perforated disc, fine (3 mm)
	Perforated disc, medium (4.8 mm)
	Perforated disc, coarse (8 mm)

Processing food

→*Fig.* **12** - **18**

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 29*
→ *"Processing food", Page 29*

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.* **19** - **22**

Assembling the kebbe attachment

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

→*Fig.* **23** - **26**

Assembling the cookie maker attachment

The cookie maker attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

→*Fig.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Shredding housing
2	Pusher for shredding attachment
3	Grating barrel
4	Slicing barrel
5	Shredding barrel coarse
6	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 coarse Shredding food into large pieces, e.g. fruit and vegetables like

	apples or carrots; cheese like Gouda or Edam.
	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.* **32** - **40**

Juice attachment

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

Overview

→*Fig.* **41**

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.* **42** - **47**

Fitting the juice attachment

→*Fig.* **48** - **50**

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 32*
- 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.* **51** - **56**

Taking the juicer attachment apart

→*Fig.* **57** - **59**

Cube cutter

The cube cutter is suitable for cutting food into cubes or for slicing and shredding food with the reversible slicing / shredding disc.

Overview

→*Fig.* **60**

1	Gear attachment for cube cutter
2	Housing
3	Lid with integrated filling shaft
4	Pusher
5	Reversible slicing / shredding disc
6	Cutter disc
7	Cutting grid
8	Base holder
9	Catches

10 Drive shaft

11 Cutting grid cleaner

General information

The cube cutter is suitable for cutting the following foods into cubes:

- Raw or cooked vegetables, e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions
- Fruit, e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis
- Hard cheese, hard-boiled eggs or soft meat sausage, e.g. mortadella

The reversible slicing / shredding disc is suitable for processing the following foods:

- Slicing fruit and vegetables
- Shredding fruit, vegetables and sliced cheese, e.g. Gouda

Processing instructions:

- Do not process fruit or vegetables that are too ripe or the juice may escape
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better
- Before processing, remove the seeds and stones from fruit, e.g. apples or peaches.
- Before processing, remove the bones from boiled or fried meat, e.g. from poultry
- The length of the pieces changes as more or less pressure is applied to the pusher
- The cube cutter is not suitable for cutting very soft cheese, e.g. mozzarella, sheep's cheese
- When processing sliced or hard cheese, do not process more than 1 kg in one go, e.g. Gouda, Emmental
- Do not process any frozen food

Notes

- Failure to observe these guidelines may result in damage to the cube cutter.
- If the cube cutter is not used as intended, is modified or is used improperly, liability for any damage is excluded. Also excluded here is liability for damage that results from processing unapproved foods, e.g. blunt or deformed blades.

Assembling the cube cutter

→*Fig.* **61** - **67**

Fitting the cube cutter

→*Fig.* **68** - **69**

Using the dicer

→*Fig.* **70** - **74**

Dismantling the cube cutter

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Storing individual parts

1. After cleaning, keep the dried accessories of the meat mincer attachment in the storage compartment for the pusher.
   →*Fig.* **81**
2. To store the perforated discs, take off the cover of the storage compartment on top of the main unit. Fit the perforated discs onto the holders provided and close the lid again.
   →*Fig.* **82**

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.

Ground cheese

Ingredients
- 500-600 g Gouda

Cooking method
- Cut the Gouda into pieces 2.5 x 2.5 x 2.5 cm in size and freeze at – 20 °C for 24 hours.
- Process the frozen ground cheese in the meat mincer with the fine perforated disc.

Processing time: 1 minute

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
- 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. **Note:** Only use the reversing function with the meat mincer attachment. **1.** Press the on/off button and wait until the appliance stops. **2.** Press REV for a few seconds to start the reversing function and release the food that has got stuck. **3.** Wait until the appliance stops. **4.** Press the on/off button and check whether the food is being processed normally again. **Note:** If the fault cannot be eliminated in this manner, observe the following steps.

Fault	Cause and troubleshooting
Food is not being processed although the main unit is running.	**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 00753348. **1.** Release the screw and remove the faulty clutch. →*Fig.* **83** **2.** Insert the new clutch and screw in tight. →*Fig.* **84**
Appliance switches off during processing.	Motor is overheated. **1.** Switch off the appliance and unplug it from the mains. **2.** Allow the appliance to cool down for approx. 1 hour. **3.** Press the thermal circuit breaker on the underside of the appliance to de-activate the overload protection. → *"Overview", Fig.* **1**/9 *Page 28* **4.** Insert the mains plug and switch the appliance back on. **5.** If the fault persists, call Customer Service.
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.** Do not use the reversing function to avoid damage to the appliance. **3.** Remove the attachment and take it apart. **4.** Remove any caked-on food and clean all parts thoroughly. **5.** Observe all instructions before using the juice attachment again. → *"Juice attachment", Page 30*

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 produit 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 44*
- 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'écarter 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.
- Saisir uniquement le disque à découper et la grille de coupe par le plastique.
- Saisir le disque réversible à émincer/râper uniquement au niveau du plastique.
- 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.



Eliminez 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
D	Insert à kebbé
E	Kit pour gâteaux secs [1]
F	Insert à râper → *"Insert à râper", Page 39*

[1] Accessoires en option

G	Embout pour coulis de fruits et légumes → *"Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 39*
H	Accessoire à découper en dés → *"Accessoire à découper en dés", Page 40*
1	Touche Marche/Arrêt
2	Touche pour fonction d'inversion
3	Voyant de contrôle
4	Logement et entraînement des accessoires
5	Touche de déverrouillage
6	Poignée
7	Couvercle pour case de rangement
8	Case de rangement pour disques ajourés
9	Disjoncteur thermique
10	Rangement du cordon
11	Entonnoir [1]
12	Anneau vissable
13	Disque ajouré, grossier
14	Lame
15	Vis sans fin avec raccord
16	Boîtier métal
17	Disque ajouré, moyen
18	Disque ajouré, fin
19	Poussoir avec espace de rangement et couvercle
20	Buse de remplissage de saucisses
21	Bague d'appui pour l'embout à saucisses
22	Embout à kebbé
23	Bague conique pour insert à kebbé
24	Filière
25	Support pour filière
26	Bague d'appui pour kit pour gâteaux secs

Éléments de commande

Touche	Fonction
O/I	Démarrez et arrêtez le traitement.
REV	Décoincer les aliments avec la fonction d'inversion.
🔓	Déverrouillez et retirez l'accessoire.

Fonction d'inversion

La fonction d'inversion sert à retirer les aliments bloqués par un fonctionnement en sens inverse de la vis sans fin.
→ *"Dépannage", Page 42*

Remarque : Utilisez la fonction d'inversion uniquement avec le hachoir à viande.

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 42*

Disjoncteur thermique

Si le moteur est sursollicité ou devient trop chaud, le disjoncteur thermique éteint l'appareil.
Pour continuer à utiliser l'appareil, réinitialiser le disjoncteur thermique.
→ *"Dépannage", Page 42*

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.

Préparer l'appareil de base

→*Fig.* **2** - **3**

[1] Selon le modèle

Assembler le hachoir à viande

→*Fig.* **4** - **7**

Monter l'embout

→*Fig.* **8** - **11**

Disques ajourés

	Disque ajouré, fin (3 mm)
	Disque ajouré, moyen (4,8 mm)
	Disque ajouré, grossier (8 mm)

Transformer les aliments

→*Fig.* **12** - **18**

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 39*
→ *"Transformer les aliments", Page 39*

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.* **19** - **22**

Assemblez l'insert à kebbé

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

→*Fig.* **23** - **26**

Assembler le kit pour gâteaux secs

Le kit pour gâteaux secs convient pour donner forme à la pâte à petits-fours ou à la pâte brisée.

→*Fig.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Boîtier d'insert à râper
2	Poussoir pour insert à râper
3	Tambour à râper
4	Tambour à découper
5	Tambour à râper grossier
6	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 grossier Pour râper les aliments en gros morceaux, p. ex. les fruits et les légumes, comme les pommes ou carottes ; le fromage comme le gouda ou l'édam.
	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.* **32** - **40**

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.* **41**

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 consistante 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.* **42** - **47**

Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes

→*Fig.* **48** - **50**

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 42*
- 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.* **51** - **56**

Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes

→*Fig.* **57** - **59**

Accessoire à découper en dés

Le coupe-dés convient pour couper les aliments en cubes ou, avec le disque réversible à émincer/râper, pour couper et râper les aliments.

Aperçu

→*Fig.* **60**

1	Couvercle démultiplicateur du coupe-dés
2	Boîtier
3	Couvercle avec ouverture pour ajout
4	Pilon poussoir
5	Disque réversible à émincer / râper
6	Disque à découper
7	Grille de coupe
8	Support de base
9	Agrafes de fermeture
10	Arbre d'entraînement
11	Nettoyeur de grille de coupe

Indications générales

Le coupe-dés convient à la découpe en dés des aliments suivants :

- les légumes crus ou cuits tels que les pommes de terre, carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons
- les fruits tels que les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;

- les fromages durs, les œufs durs ou la charcuterie molle, p.ex. la mortadelle

Le disque réversible à émincer/râper convient pour traiter les aliments suivants :
- Pour émincer les fruits et légumes en tranches
- Pour râper les fruits, les légumes et le fromage en tranches comme le gouda

Instructions d'utilisation :
- Ne pas utiliser avec des fruits et légumes trop murs, car leur jus risque de couler
- Laisser refroidir les aliments cuits avant de les couper avec l'accessoire, pour qu'ils soient plus fermes et que le résultat de coupe soit meilleur
- Retirer les noyaux et pépins des fruits avant de les traiter, p.ex. pour les pommes ou les pêches
- Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, par ex. de la volaille, il faut la désosser
- La longueur des morceaux varient en fonction de la pression appliquée sur le poussoir
- Le coupe-dés ne convient pas aux fromages très mous comme la mozzarella ou le fromage de brebis
- Ne pas traiter plus de 1 kg à la fois de fromage en tranches ou dur, comme le gouda ou l'emmental
- Ne pas traiter d'aliments congelés

Remarques
- Le non-respect de ces consignes peut endommager le coupe-dés.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuelles dommages liés à l'utilisation du coupe-dés de manière abusive, détournée ou incorrecte. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises, p.ex. lames émoussées ou déformées.

Assembler le coupe-dés

→*Fig.* **61** - **67**

Monter le coupe-dés

→*Fig.* **68** - **69**

Utiliser l'accessoire à découper en dés

→*Fig.* **70** - **74**

Retirer le coupe-dés

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Ranger les pièces détachées

1. Après le nettoyage, ranger les accessoires secs du hachoir à viande dans la case de rangement du poussoir.
   →*Fig.* **81**
2. Pour ranger les disques ajourés, retirer le couvercle de la case de rangement situé sur la partie supérieure de l'appareil de base. Placer les disques ajourés sur les supports prévus et refermer le couvercle.
   →*Fig.* **82**

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.

Fromage râpé

Ingrédients
- 500 à 600 g de gouda

Préparation
- Coupez le Gouda en morceaux de 2,5 x 2,5 x 2,5 cm et congelez-le pendant 24 heures à -20 °C.
- Passez le gouda congelé au disque ajouré fin dans le hachoir à viande.

Durée de traitement : 1 minute

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
- 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. **Remarque :** Utiliser la fonction d'inversion uniquement avec le hachoir à viande. **1.** Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête. **2.** Appuyez pendant quelques secondes sur REV pour lancer la fonction d'inversion et libérer les aliments coincés. **3.** Attendez que l'appareil s'arrête. **4.** Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et vérifiez si les aliments sont à nouveau traités normalement.

Défaut	Cause et dépannage
Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.	**Remarque :** Si le dysfonctionnement ne peut pas être corrigé de cette manière, suivre les étapes suivantes. **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 00753348. **1.** Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux. →*Fig.* **83** **2.** Mettre en place le nouveau raccord et le visser. →*Fig.* **84**
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	Le moteur a surchauffé. **1.** Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise. **2.** Laissez l'appareil refroidir env. 1 heure. **3.** Appuyez sur l'interrupteur de protection thermique situé sous l'appareil pour désactiver la protection contre les surcharges. → *"Aperçu", Fig.* **1** / 9 *Page 38* **4.** Branchez la fiche secteur et remettez l'appareil en marche. **5.** Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.
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.** N'utilisez pas la fonction d'inversion, car vous risqueriez d'endommager l'appareil. **3.** Retirez l'embout et démontez-le. **4.** Retirez les aliments coincés et nettoyez soigneusement toutes les pièces. **5.** Respectez toutes les consignes avant de réutiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes. → *"Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 39*

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 récupération 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 53*
- ▸ 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.
- Afferrare il disco di taglio e la griglia di taglio solo in corrispondenza della plastica.

- Afferrare il disco doppia funzione taglio/grattugia solo dalla parte di plastica.
- 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. cucchiai) 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
D	Adattatore per kebbe
E	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata [1]
F	Adattatore sminuzzatore → *"Adattatore sminuzzatore", Pagina 49*
G	Adattatore pressafrutta → *"Adattatore pressafrutta", Pagina 49*
H	Cubettatrice → *"Cubettatrice", Pagina 50*
1	Tasto on/off
2	Pulsante funzione reverse
3	Spia di controllo
4	Sede e ingranaggio per adattatori
5	Pulsante di sblocco
6	Manico
7	Coperchio per vano di conservazione
8	Vano di conservazione per dischi forati
9	Interruttore di protezione termica
10	Portacavo
11	Piatto di carico [2]
12	Ghiera
13	Disco forato, grosso
14	Lama
15	Coclea di trasporto con giunto
16	Alloggiamento con camera in metallo
17	Disco forato, medio
18	Disco forato, fine
19	Pestello con vano di conservazione e coperchio
20	Ugello di riempimento
21	Anello del cuscinetto per insaccatrice
22	Ugello per kebbe

[1] Accessori speciali
[2] A seconda del modello

23	Anello conico per adattatore per kebbe
24	Lamiera traforata
25	Supporto per lamiera traforata
26	Anello del cuscinetto per adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

Elementi di comando

Pulsante	Funzione
O/I	Avviare e arrestare la lavorazione.
REV	Liberare gli alimenti incastrati con la funzione reverse.
🔓	Sbloccare e togliere l'accessorio.

Funzione reverse

La funzione reverse serve a smuovere gli alimenti incastrati facendo ruotare brevemente la coclea di trasporto in senso inverso.
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 52*

Nota: Utilizzare la funzione reverse esclusivamente con l'adattatore tritacarne.

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 52*

Interruttore di protezione termica

Se il motore è sovraccarico o si scalda eccessivamente, l'interruttore di protezione termica spegne l'apparecchio.
Per continuare a usare l'apparecchio, resettare l'interruttore di protezione termica.
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 52*

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.

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.

Preparazione dell'apparecchio base

→*Fig.* **2** - **3**

Assemblaggio dell'adattatore tritacarne

→*Fig.* **4** - **7**

Montaggio dell'adattatore

→*Fig.* **8** - **11**

Dischi forati

	Disco forato fine (3 mm)
	Disco forato medio (4,8 mm)
	Disco forato grosso (8 mm)

Lavorazione degli alimenti

→*Fig.* **12** - **18**

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 48*
→ *"Lavorazione degli alimenti", Pagina 48*

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.* **19** - **22**

Assemblaggio dell'adattatore per kebbe

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

→*Fig.* **23** - **26**

Assemblaggio dell'adattatore per biscotti

L'adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata è idoneo per formare pasta per pasticcini o pasta frolla.

→*Fig.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Corpo per adattatore sminuzzatore
2	Pestello per adattatore sminuzzatore
3	Tamburo grattugia
4	Tamburo di taglio
5	Tamburo sminuzzatore grosso
6	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 grosso Sminuzzare grossolanamente gli alimenti, ad es. frutta e verdura come mele o carote; formaggio come il Gouda o l'Edamer.
	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.* **32** - **40**

Adattatore pressafrutta

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

Panoramica

→ *Fig.* **41**

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.* **42** - **47**

Applicazione dell'adattatore pressafrutta

→ *Fig.* **48** - **50**

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 52*
- I semi di alcuni frutti sono di grandezza simile alle apertura 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.* **51** - **56**

Smontaggio dell'adattatore pressa-frutta

→*Fig.* **57** - **59**

Cubettatrice

La cubettatrice è adatta per tagliare alimenti a forma di cubetti o con il disco doppia funzione taglio/grattugia per tagliare e grattugiare alimenti.

Panoramica

→*Fig.* **60**

1	Innesto per corpo motore per cubettatrice
2	Corpo dell'apparecchio
3	Coperchio con bocca di carico integrata
4	Pestello
5	Disco doppia funzione taglio/grattugia
6	Disco di taglio
7	Griglia di taglio
8	Supporto base
9	Mollette di chiusura
10	Albero motore
11	Pulitore per griglia di taglio

Avvertenze generali

La cubettatrice è adatta per tagliare a cubetti i seguenti alimenti:
- verdure crude o cotte, come ad esempio patate, carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle
- frutta, ad esempio banane, mele, pere, pesche, fragole, meloni, kiwi
- formaggio duro, uova sode o salumi morbidi, come ad esempio la mortadella

Il disco doppia funzione taglio/grattugia è adatto per lavorare gli alimenti seguenti:
- Affettare frutta e verdura
- Grattugiare frutta, verdura e formaggio, ad es. gouda

Istruzioni per la lavorazione:
- Non lavorare frutta o verdura troppo mature, poiché in caso contrario il succo potrebbe fuoriuscire
- Far raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli, in questo modo saranno più solidi e il risultato di taglio sarà migliore
- Prima della lavorazione rimuovere i semi e i noccioli dalla frutta, ad esempio da mele o pesche
- Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla, ad es. la carne di pollame
- Una maggiore o minore pressione sul pestello modifica la lunghezza dei pezzi
- La cubettatrice non è adatta per il taglio di formaggi molto morbidi, ad es. mozzarella, formaggio di pecora
- Se si lavora un formaggio duro, ad es. il gouda o l'emmental, non lavorare più di 1 kg alla volta
- Non lavorare alimenti congelati

Note
- L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice.
- Si esclude una responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo dell'affettatrice a cubetti per scopi diversi da quello previsto, nonché in caso di modifiche e uso improprio della stessa. Questo esclude anche la responsabilità per determinati danni, come lame deformate o poco affilate, derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Assemblaggio della cubettatrice

→*Fig.* **61** - **67**

Applicazione della cubettatrice

→*Fig.* **68** - **69**

Utilizzo della cubettatrice

→*Fig.* **70** - **74**

Smontaggio della cubettatrice

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Conservazione dei singoli pezzi

1. Dopo il lavaggio, conservare gli accessori dell'adattatore tritacarne asciutti nell'apposito vano di conservazione del pestello.
   →*Fig.* **81**
2. Per riporre i dischi forati, togliere il coperchio del vano di conservazione sul lato superiore dell'apparecchio base. Sistemare i dischi forati negli appositi supporti e richiudere il coperchio.
   →*Fig.* **82**

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 cucchiaio 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.

Formaggio grattugiato

Ingredienti
- 500-600 g di Gouda

Preparazione
- Tagliare il Gouda a pezzi di 2,5 x 2,5 x 2,5 cm e metterlo nel congelatore per 24 ore a -20 °C.
- Lavorare il Gouda congelato con il tritacarne con il disco con fori piccoli.

Tempo di lavorazione: 1 minuto

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

- 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. **Nota:** Usare la funzione reverse solo con l'adattatore tritacarne. **1.** Premere il tasto on/off e attendere che l'apparecchio sia fermo. **2.** Premere REV per alcuni secondi per avviare la funzione reverse e liberare gli alimenti incastrati. **3.** Attendere che l'apparecchio sia fermo. **4.** Premere il tasto on/off e controllare che gli alimenti vengano di nuovo lavorati normalmente. **Nota:** Se il problema non viene eliminato, seguire i passi seguenti. **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 00753348 presso il servizio di assistenza clienti. **1.** Svitare la vite e togliere il giunto rotto. →*Fig.* **83** **2.** Inserire il nuovo giunto e serrarlo. →*Fig.* **84**
L'apparecchio si spegne durante la lavorazione.	Il motore è surriscaldato. **1.** Spegnere l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione. **2.** Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora. **3.** Premere l'interruttore di protezione termica sul lato inferiore dell'apparecchio per disattivare la protezione contro il sovraccarico. → *"Panoramica", Fig.* **1**/9 *Pagina 47* **4.** Inserire la spina di alimentazione e riaccendere l'apparecchio. **5.** Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Dall'adattatore pressafrutta non esce succo o polpa anche se l'apparecchio base è in funzione.	L'ugello di regolazione e l'inserto filtro sono otturati. **1.** Premere il tasto on/off e attendere che l'apparecchio sia fermo. **2.** Per evitare danni all'apparecchio non usare la funzione reverse. **3.** Togliere l'adattatore e smontarlo. **4.** Rimuovere gli alimenti incastrati e pulire a fondo tutte le parti. **5.** Osservare tutti i suggerimenti prima di usare di nuovo l'adattatore pressafrutta. → *"Adattatore pressafrutta", Pagina 49*

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.

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.
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.

⚠ 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 62*

- 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 vermijding 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.

- De messchijf en het snijrooster alleen bij de kunststof vastpakken.
- De snij-/raspschijf uitsluitend aan het kunststof beetpakken.
- 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
D	Kibbeh-opzetstuk
E	Spritsgebak-hulpstuk [1]
F	Versnipperopzetstuk → *"Versnipperopzetstuk", Pagina 57*
G	Fruitpershulpstuk → *"Fruitpershulpstuk", Pagina 58*
H	Blokjessnijder → *"Blokjessnijder", Pagina 59*
1	Knop Aan/Uit
2	Knop Reverse-functie
3	Controlelampje
4	Opname en aandrijving voor hulpstukken
5	Ontgrendelknop
6	Handgreep
7	Deksel voor opbergvak
8	Opbergvak voor ponsschijven
9	Thermische onderbreker
10	Kabelvak
11	Vultrechter [2]
12	Schroefring
13	Gatenschijf grof
14	Mes
15	Transportschroef met koppeling
16	Metalen behuizing met kamers
17	Gatenschijf middelfijn
18	Gatenschijf fijn
19	Stopper met opbergvak en deksel
20	Worstvulmondstuk
21	Lagerring voor worstvuller
22	Kibbeh-mondstuk
23	Conusring voor kibbeh-hulpstuk
24	Vormprofiel

[1] Speciale accessoires
[2] Afhankelijk van het model

25	Houder voor vormprofiel
26	Lagerring voor spritsgebak-hulpstuk

Bedieningselementen

Knop	Functie
O/I	Verwerking starten en stoppen.
REV	Vastzittende levensmiddelen losmaken met de Reverse-functie.
🔓	Hulpstuk ontgrendelen en verwijderen.

Reverse-functie

De Reverse-functie dient ervoor om vastzittende levensmiddelen weer los te maken door de transportschroef kort achteruit te laten draaien.
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 61*

Opmerking: Gebruik de Reverse-functie uitsluitend bij het vleesmolen-opzetstuk.

Veiligheidssystemen

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 61*

Thermische onderbreker

Wanneer de motor wordt overbelast of te sterk verhit raakt, schakelt de thermische onderbreker het apparaat uit.
Reset de thermische onderbreker om het apparaat verder te gebruiken.
→ *"Storingen verhelpen", Pagina 61*

Breekpunt

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

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.

Basisapparaat voorbereiden

→*Fig.* **2** - **3**

Vleesmolen-opzetstuk in elkaar zetten

→*Fig.* **4** - **7**

Opzetstuk aanbrengen

→*Fig.* **8** - **11**

Ponsschijven

	Ponsschijf fijn (3 mm)
	Ponsschijf gemiddeld (4,8 mm)
	Ponsschijf grof (8 mm)

Levensmiddelen verwerken

→*Fig.* **12** - **18**

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 57*
→ *"Levensmiddelen verwerken", Pagina 57*

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 cevapcici.

→*Fig.* **19** - **22**

Kibbeh-hulpstuk monteren

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

→*Fig.* **23** - **26**

Spritsgebak-hulpstuk monteren

Het spritsgebak-hulpstuk is geschikt voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

→*Fig.* **27** - **30**

Versnipperopzetstuk

Het versnipperopzetstuk is geschikt voor het versnipperen, raspen en snijden van levensmiddelen zoals kaas, fruit, groente, noten, amandelen gedroogde broodjes.

Overzicht

→*Fig.* **31**

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

Trommelinzetstukken

	Rasptrommel Levensmiddelen fijn raspen, bijv. noten, harde kaas, aardappelen.
	Snijtrommel Levensmiddelen in plakken snijden, bijv. komkommers, wortels, rode bieten.
	Versnippertrommel grof Levensmiddelen in grove stukjes versnipperen, bijv. groente en fruit zoals appels of wortelen; kaas zoals Goudse of Edammer kaas.
	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.* **32** - **40**

Fruitpershulpstuk

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

Overzicht

→*Fig.* **41**

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 verstoppen. 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 transportschroef en de filterhouder controleren. Nooit zonder afdichtringen en nooit met beschadigde afdichtringen gebruiken.

→*Fig.* **42** - **47**

Fruitpershulpstuk aanbrengen

→*Fig.* **48** - **50**

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 61*
- De pitten van sommig fruit hebben vaak ongeveer dezelfde grootte als de openingen van het fijne of grove filterinzetstuk en kunnen het filterinzetstuk verstoppen. 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.* **51** - **56**

Fruitpershulpstuk uit elkaar nemen

→*Fig.* **57** - **59**

Blokjessnijder

De blokjessnijder is geschikt voor het in blokjes snijden van levensmiddelen of het in combinatie met de snij-/raspschijf snijden en raspen van levensmiddelen.

Overzicht

→*Fig.* **60**

1	Aandrijvingsopzetstuk voor blokjessnijder
2	Behuizing
3	Deksel met geïntegreerde vulschacht
4	Stopper
5	Snij-/raspschijf
6	Messchijf
7	Snijrooster
8	Basishouder
9	Bevestigingsklemmen
10	Aandrijfas
11	Snijroosterreiniger

Algemene aanwijzingen

De blokjessnijder is geschikt voor het in blokjes snijden van de volgende levensmiddelen:

- Rauwe of gekookte groenten, bijv. aardappelen, wortels, komkommers, tomaten, paprika, uien
- Fruit, bijv. bananen, appels, peren, perziken, aardbeien, meloenen, kiwi
- Harde kaas, hardgekookte eieren of zachte boterhamworst, bijv. mortadella

De snij-/raspschijf is geschikt voor verwerking van de volgende levensmiddelen:

- In plakken snijden van fruit en groente
- Raspen van fruit, groente en snijbare kaas, zoals Goudse kaas

Verwerkingstips:

- Geen te rijp fruit of te rijpe groenten verwerken, omdat er anders sap kan vrijkomen
- Gekookte levensmiddelen vóór het snijden laten afkoelen; dan zijn ze steviger en kunnen ze beter worden gesneden
- Vóór het verwerken de kernen en pitten van fruit verwijderen, bijv. van appels of perziken
- Vóór de verwerking de botten verwijderen uit gekookt of gebraden vlees, zoals gevogeltevlees
- Als er meer of minder druk op de stopper wordt uitgeoefend, verandert de lengte van de stukken
- De blokjessnijder is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte kaas, zoals mozzarella en schapenkaas
- Bij verwerking van snijbare of harde kaas zoals Goudse kaas of Emmentaler niet meer dan 1 kg per keer verwerken
- Geen bevroren levensmiddelen verwerken

Opmerkingen

- Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder.
- Als de blokjessnijder anders dan bedoeld, met wijzigingen of ondeskundig wordt gebruikt, is aansprakelijkheid voor eventuele schade uitgesloten. Dit sluit ook de aansprakelijkheid voor schade uit, bijv. botte of vervormde messen, die ontstaat door het verwerken van niet toegestane levensmiddelen.

Blokjessnijder in elkaar zetten

→*Fig.* **61** - **67**

Blokjessnijder aanbrengen

→*Fig.* **68** - **69**

Blokjessnijder gebruiken

→*Fig.* **70** - **74**

Blokjessnijder uit elkaar nemen

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Onderdelen bewaren

1. Na de reiniging de gedroogde accessoires van het vleesmolen-opzetstuk in het opbergvak van de stopper opbergen.
   →*Fig.* **81**
2. Voor het opbergen van de ponsschijven het deksel van het opbergvak aan de bovenzijde van het basisapparaat verwijderen. De ponsschijven op de hiervoor bestemde houders aanbrengen en het deksel weer sluiten.
   →*Fig.* **82**

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.

Geraspte kaas

Ingrediënten
- 500-600 g Goudse kaas

Bereiding
- De Goudse kaas in stukjes van 2,5 x 2,5 x 2,5 cm snijden en gedurende 24 uur op -20 °C invriezen.
- De bevroren Goudse kaas in de vleesmolen met fijne ponsschijf verwerken.

Verwerkingstijd: 1 minuut

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
- 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. **Opmerking:** De Reverse-functie alleen bij het vleesmolen-opzetstuk gebruiken. **1.** Op de aan/uit-knop drukken en wachten tot het apparaat niet meer draait. **2.** Enkele seconden op REV drukken om de Reverse-functie te starten en de vastzittende levensmiddelen los te maken. **3.** Wachten tot het apparaat niet meer draait. **4.** Op de aan/uit-knop drukken en controleren of de levensmiddelen weer normaal worden verwerkt. **Opmerking:** De volgende stappen volgen wanneer de storing zo niet kan worden verholpen. **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 00753348 verkrijgbaar bij de servicedienst. **1.** De schroef losdraaien en de defecte koppeling verwijderen. →*Fig.* **83** **2.** De nieuwe koppeling aanbrengen en vastschroeven. →*Fig.* **84**
Het apparaat gaat tijdens de verwerking uit.	Motor is oververhit. **1.** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. **2.** Laat het apparaat ca. 1 uur afkoelen. **3.** Druk op de thermische beveiligingsschakelaar op de onderzijde van het apparaat om de overbelastingsbeveiliging uit te schakelen. → *"Overzicht", Fig.* **1** / 9 *Pagina 56* **4.** Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. **5.** Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
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.** Maak geen gebruik van de Reverse-functie om schade aan het apparaat te voorkomen. **3.** Het opzetstuk van het apparaat verwijderen en uit elkaar nemen. **4.** Verwijder vastzittende levensmiddelen en reinig alle onderdelen grondig. **5.** Neem alle aanwijzingen in acht voordat u het fruitpershulpstuk weer in gebruik neemt. → *"Fruitpershulpstuk", Pagina 58*

Afvoeren van uw oude apparaat

- 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 garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, 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 garantievoorwaarden 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 gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

⚠ 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 forarbejdningsmængder 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 70*
- ▸ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

- Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktanordning, 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.
- Tag kun fat på knivskiven og skæregitteret ved kunststoffet.
- Tag kun fat på den vendbare skære-/raspeskives plastik.
- 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
D	Kibbeh-forsats
E	Småkageformsæt [1]
F	Raspepåsats → *"Raspepåsats", Side 66*
G	Frugtpresseforsats → *"Frugtpresseforsats", Side 67*
H	Terningsnitter → *"Terningsnitter", Side 67*
1	Tænd-/sluk-tast
2	Reverse-funktionstast
3	Kontrollampe
4	Holder og drev til forsatser
5	Sikkerhedsknap
6	Greb
7	Låg til opbevaringsrum
8	Opbevaringsrum til hulskiver
9	Termisk beskyttelsesafbryder
10	Kabelopbevaring
11	Påfyldningsskål [2]
12	Skruering
13	Hulskive, grov
14	Kniv
15	Transportsnegl med kobling
16	Metalkammerhus
17	Hulskive, middel
18	Hulskive, fin
19	Stopper med opbevaringsrum og låg
20	Pølsedyse
21	Lejering til pølsestopper
22	Kibbeh-dyse
23	Konus-ring til kibbeh-forsats
24	Formplade
25	Holder til formplade
26	Lejering til småkageformsæt

Betjeningselementer

Tast	Funktion
O/I	Start og stop af forarbejdning.
REV	Løsning af fødevarer, der har sat sig fast, med reverse-funktionen.
🔓	Oplåsning og aftagning af påsats.

Reverse-funktion

Reverse-funktionen bruges til at løsne fødevarer, der har sat sig fast, ved kortvarigt at lade transportsneglen køre baglæns.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 69*

Bemærk: Brug kun reverse-funktionen med kødhakkerpåsatsen.

[1] Ekstra tilbehør
[2] Afhængigt af model

Sikkerhedssystemer

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 69*

Termisk beskyttelsesafbryder

Den termiske beskyttelsesafbryder slukker apparatet, hvis motoren overbelastes eller opvarmes for kraftigt.
Nulstil den termiske beskyttelsesafbryder for at fortsætte med at anvende apparatet.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 69*

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.

Forberedelse af motorenhed

→*Fig.* **2** - **3**

Samling af kødhakkerpåsats

→*Fig.* **4** - **7**

Anbringelse af påsats

→*Fig.* **8** - **11**

Hulskiver

	Hulskive, fin (3 mm)
	Hulskive, middel (4,8 mm)
	Hulskive, grov (8 mm)

Forarbejdning af fødevarer

→*Fig.* **12** - **18**

Yderligere anvendelser

Kombinér 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 66*
→ *"Forarbejdning af fødevarer", Side 66*

Samling af pølsestopperforsats

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

→*Fig.* **19** - **22**

Samling af kibbeh-forsats

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

→*Fig.* **23** - **26**

Samling af småkageforsats

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

→*Fig.* **27** - **30**

Raspepåsats

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

Oversigt

→*Fig.* **31**

1	Hus til raspepåsats
2	Stopper til raspepåsats
3	Rivetromle
4	Skæretromle
5	Raspetromle, grov
6	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, grov Raspning af fødevarer i grove stykker, f.eks. frugt og grøntsager

	såsom æbler eller gulerødder eller ost såsom gouda eller edamer.
	Raspetromle, fin Raspning 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.* **32** - **40**

Frugtpresseforsats

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

Oversigt

→*Fig.* **41**

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	Tørrere 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.* **42** - **47**

Anbringelse af frugtpresseforsats

→*Fig.* **48** - **50**

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 69*
- 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.* **51** - **56**

Adskillelse af frugtpresseforsats

→*Fig.* **57** - **59**

Terningsnitter

Terningsnitteren er beregnet til at skære fødevarer i terninger eller til at skære og raspe fødevarer med den vendbare skære-/raspeskive.

Oversigt

→*Fig.* **60**

1	Drevpåsats til terningsnitter
2	Hus
3	Låg med integreret påfyldningsskakt
4	Stopper
5	Vendbar skære-/raspeskive
6	Knivskive
7	Skæregitter
8	Grundholder

9	Lukkeklemmer
10	Drivaksel
11	Skæregitter-rengøringsenhed

Generelle anvisninger

Terningsnitteren egner sig til at skære følgende fødevarer i terninger:
- Rå eller kogte grøntsager, f.eks. kartofler, gulerødder, agurk, tomater, peberfrugt, løg
- Frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, ferskner, jordbær, meloner, kiwi
- Hård ost, kogte æg eller blød pølse, f.eks. mortadella

Den vendbare skære-/raspeskive egner sig til at forarbejde følgende fødevarer:
- Skæring af frugt og grøntsager i skiver
- Raspning af frugt, grøntsager og skæreost, f.eks. gouda

Anvisninger om bearbejdning:
- Undlad at bearbejde frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud
- Lad kogte fødevarer køle af, før de skæres, da de så er fastere, og skæreresultatet bliver bedre
- Inden bearbejdningen skal kerner og sten fjernes fra frugten, f.eks. fra æbler eller ferskner
- Inden forarbejdningen skal ben fjernes fra kogt eller stegt kød, f.eks. fra fjerkræ-kød
- Hvis der udøves mere eller mindre tryk på stopperen, ændres stykkets længde
- Terningsnitteren er ikke egnet til at skære meget blød ost, f.eks. mozzarella og fåreost
- Hvis der forarbejdes skæreost eller hård ost, må der ikke forarbejdes mere end 1 kg i én arbejdsgang, f.eks. gouda og emmentaler
- Forarbejd ikke frosne fødevarer

Bemærkninger
- En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren.
- Hvis terningesnitteren misbruges, ændres eller anvendes forkert, fraskriver vi os ansvaret for eventuelle skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader, der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer, f.eks. uskarpe eller deformerede knive.

Samling af terningesnitter

→*Fig.* **61** - **67**

Påsætning af terningsnitter

→*Fig.* **68** - **69**

Anvendelse af terningsnitter

→*Fig.* **70** - **74**

Adskillelse af terningsnitter

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Opbevaring af enkeltdele

1. Opbevar kødhakkerpåsatsens tørre tilbehørsdele i stopperens opbevaringsrum efter rengøringen.
   →*Fig.* **81**
2. Tag opbevaringsrummets låg af på oversiden af motorenheden for at opbevare hulskiverne. Sæt hulskiverne på de dertil beregnede holdere, og luk låget igen.
   →*Fig.* **82**

Anvisninger om forarbejdning og eksempler på brug

Anvisninger om forarbejdning

Kødhakkerpåsats

- Alle hulskiver er egnet til at forarbejde råt 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.

Pølsestopperforsats

- Forarbejd kun fint hakkede fødevarer med pølsestopperforsatsen.

- 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.

Opskrifteksempler

Her kan du finde opskrifteksempler, 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, halvér 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.
- 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.

Malet ost

Ingredienser
- 500-600 g gouda

Tilberedning
- Skær goudaen i 2,5 x 2,5 x 2,5 cm store stykker, og frys dem i 24 timer ved -20 °C.
- Forarbejd den frosne gouda med den fine hulskive i kødhakkeren.

Forarbejdningstid: 1 minut

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
- Forarbejd først den frosne gouda og derefter okse- samt svinekødet med den fine hulskive i kødhakkeren.
- Tilsæt salt, peber og hvidløg, og bland det hele sammen.
- Form ca. 10 cm lange ruller med hånden, eller brug pølsestopperforsatsen.
- Opvarm en smule olie på en stegepande, og steg hakkekødsrullerne i ca. 5 minutter, mens de vendes flere gange undervejs.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.	Fødevarer sidder fast og har tilstoppet påsatsen. **Bemærk:** Brug kun reverse-funktionen med kødhakkerpåsatsen. **1.** Tryk på tænd-/sluk-tasten, og vent, indtil apparatet står stille. **2.** Tryk på REV i nogle sekunder for at starte reverse-funktionen og løsne fødevarerne, der har sat sig fast. **3.** Vent, indtil apparatet står stille. **4.** Tryk på tænd-/sluk-tasten, og kontrollér, om fødevarerne igen forarbejdes normalt.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.	**Bemærk:** Hvis fejlen ikke kan afhjælpes på denne måde, så følg de følgende trin. **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.
	Transportsneglens 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 00753348. **1.** Løsn skruen, og tag den defekte kobling ud. →*Fig.* **83** **2.** Sæt den nye kobling i, og skru den fast. →*Fig.* **84**
Apparatet slukkes efter brug.	Motoren er overophedet. **1.** Sluk for apparatet, og træk netstikket ud af kontakten. **2.** Lad apparatet køle af i ca. 1 time. **3.** Tryk på den termiske beskyttelsesafbryder på undersiden af apparatet for at deaktivere overbelastningssikringen. → *"Oversigt", Fig.* **1** / 9 *Side 65* **4.** Sæt netstikket i, og tænd for apparatet igen. **5.** Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
Der kommer ikke saft eller frugtkød ud af frugtpresseforsatsen, selvom motorenheden kører.	Indstillingsdysen og filterindsatsen er tilstoppet. **1.** Tryk på tænd-/sluk-tasten, og vent, indtil apparatet står stille. **2.** Anvend ikke reverse-funktionen for at undgå skader på apparatet. **3.** Tag påsatsen af, og skil den ad. **4.** Fjern fastsiddende fødevarer, og rengør alle dele grundigt. **5.** Følg alle anvisninger, før frugtpresseforsatsen anvendes igen. → *"Frugtpresseforsats", Side 67*

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 strømnettet 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 strømnettet. 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 79*
- ▸ 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.
- Grip bare tak i plasten på knivskiven og skjæregitteret.
- Grip bare i plastdelen på skjære-/raspe-vendeskiven.
- 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
D	Kebbepåsats
E	Forsats for sprøytebakst [1]
F	Raspepåsats → *"Raspepåsats", Side 75*
G	Forsats for fruktpresse → *"Forsats for fruktpresse", Side 76*
H	Terningkutter → *"Terningkutter", Side 76*
1	PÅ/AV-tast
2	Tast for Revers-funksjon
3	Kontrollys
4	Feste og drev for påsatser
5	Utløsningstast
6	Håndtak
7	Lokk for oppbevaringsrom
8	Oppbevaringsrom for hullskiver
9	Termisk vernebryter
10	Kabeloppbevaring
11	Matebrett [2]
12	Skruring
13	Hullskive, grov
14	Kniv
15	Mateskrue med kobling
16	Metallkammerhus
17	Hullskive, middels
18	Hullskive, fin
19	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
20	Pølsestapperdyse
21	Lagerring for pølsestapper
22	Kebbedyse
23	Konusring for kebbepåsats
24	Formplate
25	Holder for formplate
26	Lagerring for forsats for sprøytebakst

Betjeningselementer

Knapp	Funksjon
O/I	Starte og stoppe bearbeidingen.
REV	Løsne matvarer som har satt seg fast, med revers-funksjonen.
🔓	Løsne og ta av forsatsen.

Revers-funksjon

Revers-funksjonen har til oppgave å løsne matvarer som har satt seg fast, ved at mateskruen roterer bakover en kort tid.
→ *"Utbedring av feil", Side 78*

Merk: Revers-funksjonen må kun brukes med kjøttkvernpåsats.

Sikkerhetssystemer

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.
→ *"Utbedring av feil", Side 78*

[1] Spesialtilbehør
[2] Avhengig av modell

Termisk vernebryter

Hvis motoren overbelastes eller oppvarmes for mye, kobler den termiske vernebryteren ut apparatet.
Tilbakestill den termiske vernebryteren for å fortsette bruken av apparatet.
→ *"Utbedring av feil", Side 78*

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.

Forberedelse av grunnapparatet

→*Fig.* **2** - **3**

Sette sammen kjøttkvernpåsatsen

→*Fig.* **4** - **7**

Montere påsatsen

→*Fig.* **8** - **11**

Hullskiver

	Hullskive, fin (3 mm)
	Hullskive, middels (4,8 mm)
	Hullskive, grov (8 mm)

Behandle matvarer

→*Fig.* **12** - **18**

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 75*
→ *"Behandle matvarer", Side 75*

Sette sammen pølsestapperpåsatsen

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

→*Fig.* **19** - **22**

Sette sammen kebbepåsats

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

→*Fig.* **23** - **26**

Sette sammen påsats for sprøytebakst

Forsatsen for sprøytebakst egner seg til forming av kakedeig eller mørdeig.

→*Fig.* **27** - **30**

Raspepåsats

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

Oversikt

→*Fig.* **31**

1	Hus for raspepåsats
2	Støter for raspepåsats
3	Rivetrommel
4	Skjæretrommel
5	Raspetrommel, grov
6	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, grov Raspe matvarene i grove stykker, f.eks. frukt og grønnsaker, f.eks. epler eller gulrøtter; ost som f.eks. gouda eller edamer.
	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.* **32** - **40**

Forsats for fruktpresse

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

Oversikt

→*Fig.* **41**

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	Tørrere fruktkjøtt og mer saft

Merk: Hvis justeringsdysen skrus 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.* **42** - **47**

Montere forsatsen for fruktpresse

→*Fig.* **48** - **50**

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 fruktpresse er tilstoppet.
  → *"Utbedring av feil", Side 78*
- 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, stilker, kjerner og steiner.
- Frossen frukt må ikke bearbeides.
- Ikke utøv stort press med støteren.

→*Fig.* **51** - **56**

Ta forsatsen for fruktpresse fra hverandre

→*Fig.* **57** - **59**

Terningkutter

Terningkutteren egner seg til skjæring av matvarer i terningform, eller til skjæring og rasping av matvarer med skjære-/raspevendeskiven.

Oversikt

→*Fig.* **60**

1	Drevpåsats for terningkutter
2	Hus
3	Lokk med integrert påfyllingssjakt
4	Støter
5	Skjære-/raspe-vendeskive
6	Knivskive
7	Skjæregitter
8	Basisholder
9	Låseklemmer
10	Drivaksling
11	Rens for skjæregitter

Generell informasjon

Terningkutteren er egnet til å skjære opp følgende matvarer i terninger:

- Rå eller kokte grønnsaker, f.eks. poteter, gulrøtter, agurker, tomater, paprika, løk
- Frukt, f.eks. bananer, epler, pærer, fersken, jordbær, meloner, kiwi
- Hard ost, hardkokte egg eller myke pølser, f.eks. mortadella

Skjære-/raspe-vendeskiven er egnet til å bearbeide følgende matvarer:

- Skjæring av frukt og grønnsaker i skiver
- Rasping av grønnsaker, frukt og ost, f.eks. gouda

Bearbeiding:

- Ikke bruk overmoden frukt eller overmodne grønnsaker siden saften kan renne ut
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp. Da har de en fastere konsistens, og skjæreresultatet blir dermed bedre
- Før bearbeiding må du fjerne kjerner og steiner fra frukten, f.eks. fra epler og ferskener
- Før bearbeiding må knoker fjernes fra kokt eller stekt kjøtt, f.eks. fra kjøtt fra fugl
- Hvor hardt du trykker mot støteren, påvirker lengden på stykkene
- Terningkutteren er ikke egnet til oppskjæring av svært myk ost, f.eks. mozzarella, fetaost
- Hvis du skal bearbeide skiveost eller hard ost, f.eks. gouda, emmentaler, må du ikke ta mer enn 1 kg om gangen
- Frosne matvarer skal ikke bearbeides

Merknader

- Dersom disse henvisningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren.
- Hvis du bruker terningkutteren på andre eller feilaktige måter, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader som oppstår dersom du bearbeider ikke tillatte matvarer, f.eks. sløve eller deformerte kniver.

Sammensetting av terningkutteren

→*Fig.* **61** - **67**

Montere terningkutter

→*Fig.* **68** - **69**

Bruk av terningkutteren

→*Fig.* **70** - **74**

Ta terningkutteren fra hverandre

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Oppbevaring av enkeltdelene

1. Etter at tilbehørsdelene til kjøttkvernpåsatsen er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til støteren.
   →*Fig.* **81**
2. For å oppbevare hullskivene tas lokket av oppbevaringsrommet på oppsiden av grunnapparatet. Legg hullskivene på de hertil tiltenkte holderne og lukk lokket igjen.
   →*Fig.* **82**

Merknader om bearbeiding og eksempler på bruk

Merknader om bearbeiding

Kjøttkvernpåsats

- 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.

Pølsestapperpåsats

- Kun finkuttede matvarer skal bearbeides med pølsestapperpåsatsen.
- Naturtarmen må bløtlegges i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeiding.
- Ikke overfyll pølseskinnet 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 finhakket 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.

Malt ost

Ingredienser
- 500-600 g gouda

Tilberedning
- Skjær goudaosten i 2,5 x 2,5 x 2,5 cm store stykker, og ha den i fryseren i 24 timer ved -20 °C.
- Bearbeid den frosne goudaosten med den fine hullskiven i kjøttkvernen.

Bearbeidingstid: 1 minutt

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
- 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 pølsestapperpåsatsen.
- 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. **Merk:** Revers-funksjonen må kun brukes med kjøttkvernpåsatsen. **1.** Trykk på PÅ/AV-tasten, og vent til apparatet står stille. **2.** Trykk på REV i noen sekunder for å starte revers-funksjonen og løsne matvarene som sitter fast. **3.** Vent til apparatet har stanset. **4.** Trykk på PÅ/AV-tasten, og kontroller om matvarene igjen kan bearbeides normalt. **Merk:** Følg punktene nedenfor dersom feilen ikke kan utbedres på denne måten.

Feil	Årsak og feilsøking
Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.	**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 brukket 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 00753348. **1.** Løsne skruen og ta ut den defekte koblingen. →*Fig.* **83** **2.** Sett inn og skru fast den nye koblingen. →*Fig.* **84**
Apparatet slås av under bearbeidningen.	Motoren er overopphetet. **1.** Slå av apparatet, og trekk støpselet ut av stikkontakten. **2.** La apparatet avkjøles i ca. 1 time. **3.** Trykk på varmebeskyttelsesbryteren på undersiden av apparatet for å deaktivere overlastsikringen. → *"Oversikt", Fig.* **1** / **9** *Side 74* **4.** Sett støpselet i stikkontakten, og slå apparatet på igjen. **5.** Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice.
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.** Ikke bruk revers-funksjonen, slik at du unngår skader på apparatet. **3.** Ta påsatsen av og ta den fra hverandre. **4.** Fjern fastsittende matvarer, og rengjør alle delene grundig. **5.** Følg alle instruksene før du igjen tar forsatsen for fruktpresse i bruk. → *"Forsats for fruktpresse", Side 76*

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 tilleggsdokumenter.

⚠ 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 finfördelning 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. 88*
- ▸ 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.
- Håll knivskivan och skärgallret enbart i plasten.
- Håll bara i den vändbara skär- och strimlingsskivans plastdel.
- 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 livsmedel, t.ex. morötter, rödbetor eller purjolök.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.
→ *Fig.* **1**

A	Motordel
B	Köttkvarntillsats
C	Korvstoppningstillsats
D	Kebbetillsats
E	Kakspritsmunstycke [1]
F	Rivtillsats → *"Rivtillsats", Sid. 84*
G	Fruktprestillsats → *"Fruktpresstillsats", Sid. 85*
H	Tärnare → *"Tärnare", Sid. 85*
1	on/off-knapp
2	Knapp reverseringsfunktion
3	Kontrollampa
4	Tillsatsfäste och -drivning
5	Låsknapp
6	Handtag
7	Lock till förvaringsfack
8	Förvaringsfack för rivskivor
9	Värmeskyddsbrytare
10	Kabelfack
11	Påfyllningsskål [2]
12	Låsring
13	Hålskiva grov
14	Kniv
15	Transportskruv med koppling
16	Metallkammarhus
17	Hålskiva medel
18	Hålskiva fin
19	Påmatare med förvaringsfack och lock
20	Korvstoppningsmunstycke
21	Lagerring till korvstoppare
22	Kebbemunstycke
23	Konring för kebbetillsats
24	Formplåt
25	Hållare för formplåt
26	Lagerring för kakspritstillsats

Kontroller

Knapp	Funktion
O/I	Starta och stoppa bearbetningen.
REV	Lossa fastnade matvaror med Reverse-funktionen.
🔓	Lossa tillsatsen och lyft av den.

Reverse-funktion

Reverse-funktionen används för att lösgöra fastnade matvaror genom att transportskruven kortvarigt körs bakåt.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 87*

Notering: Använd reverse-funktionen enbart tillsammans med köttkvarntillsats.en.

Säkerhetssystem

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 87*

Värmeskyddsbrytare

Om du överbelastar motorn eller om den blir för varm stänger värmeskyddsbrytaren av apparaten.
För att kunna fortsätta använda apparaten måste värmeskyddsbrytaren återställas.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 87*

[1] Extratillbehör
[2] Beroende på modell

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.

Förberedelse av motordelen

→*Fig.* **2** - **3**

Hopsättning av köttkvarntillsatsen

→*Fig.* **4** - **7**

Montering av tillsatsen

→*Fig.* **8** - **11**

Hålskivor

	Rivskiva, fin (3 mm)
	Rivskiva, medel (4,8 mm)
	Rivskiva, grov (8 mm)

Bearbeta livsmedel

→*Fig.* **12** - **18**

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 köttkvarnstillsatsen.
→ *"Montering av tillsatsen", Sid. 84*
→ *"Bearbeta livsmedel", Sid. 84*

Hopsättning nav korvstoppningstillsatsen

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

→*Fig.* **19** - **22**

Sätta ihop kebbetillsatsen

Kebbetillsatsen passar för att forma klimp eller köttfärspiroger.

→*Fig.* **23** - **26**

Sätta ihop kakspritstillsatsen

Kakspritstillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

→*Fig.* **27** - **30**

Rivtillsats

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

Översikt

→*Fig.* **31**

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

Truminsatser

	Rivtrumma Riv matvarorna fint, t.ex. nötter, hårdost, potatis.
	Skärtrumma Skär matvarorna i skivor, t.ex. gurka, morötter, rödbetor.
	Strimlingstrumma, grov Strimla matvaror i tjocka bitar, t.ex. frukt, och grönsaker som äpplen, eller morötter, ost som Gouda eller Edamer.
	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.* **32** - **40**

Fruktpresstillsats

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

Översikt

→*Fig.* **41**

1	Låsring för fruktpresstillsatsen
2	Inställningsmunstycke för fruktkött
3	Filterhållare med packning
4	Transportskruv med packning
5	Hölje för fruktpresstillsatsen
6	Utloppstratt
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.* **42** - **47**

Montera fruktpresstillsatsen

→*Fig.* **48** - **50**

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.
  → *"Avhjälpning av fel", Sid. 87*
- 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, stjälkar, kärnor och kärnor.
- Bearbeta inga frysta frukter.
- Tryck inte hårt på påmataren.

→*Fig.* **51** - **56**

Demontera fruktpresstillsatsen

→*Fig.* **57** - **59**

Tärnare

Använd tärnaren för att skära livsmedel i tärningar eller för att skära och strimla livsmedel med den vändbara skär- och strimlingsskivan.

Översikt

→*Fig.* **60**

1	Drivningstillsats för tärnare
2	Hölje
3	Lock med inbyggt matarrör
4	Påmatare
5	Vändbar skär- och strimlingsskiva
6	Knivskiva
7	Skärgaller
8	Hållare
9	Spärrar
10	Drivaxel
11	Rensare till skärgallret

Allmänna anvisningar

Använd tärnaren för att skära följande livsmedel i tärningar:

- Råa eller kokta grönsaker, t.ex. potatis, morötter, gurkor, tomater, paprikor, lökar
- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, persikor, jordgubbar, meloner, kiwi;
- Hårdost, hårdkokta ägg eller mjuk köttkorv, t.ex. mortadella

Använd den vändbara skär- och strimlingsskivan för att bearbeta följande livsmedel:
- Skära frukt och grönsaker i skivor
- Strimla frukt, grönsaker och ost, t.ex. Gouda

Bearbetningsanvisningar
- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut
- Låt kokta matvaror svalna innan du skär dem, eftersom de då blir fastare och ger ett bättre skärresultat
- Ta bort kärnor från frukt före bearbetning, t.ex. från äpplen och persikor
- Ta bort benen från kokt eller stekt kött före bearbetning, t.ex. från kyckling
- Bitarna blir olika långa beroende på om hur hårt du trycker på påmataren
- Tärnaren lämpar sig inte för att skära mycket mjuk ost, t.ex. mozzarella, fårost
- När du bearbetar ostskivor eller hårdost, t.ex. Emmentaler eller Gouda, ska du inte bearbeta mer än 1 kg åt gången
- Bearbeta inga frysta matvaror

Noteringar
- Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till att tärnaren skadas.
- Om tärnaren används på ej avsett eller felaktigt sätt eller modifieras är ansvar för ev. skador uteslutet. Detta utesluter även ansvar för skador som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats, t.ex. slöa eller deformerade knivar.

Montera tärningsskivaren

→*Fig.* **61** - **67**

Montera tärnaren

→*Fig.* **68** - **69**

Användning av tärningsskäraren

→*Fig.* **70** - **74**

Ta isär tärnaren

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Förvara delarna

1. När de torkade tillbehören har rengjorts förvarar du köttkvarntillsatsen i stötens förvaringsfack.
   →*Fig.* **81**
2. Förvara rivskivorna genom att ta av locket ¨på förvaringsfacken på motordelens ovansida. Lägg rivskivorna i tillhörande hållare och sätt tillbaka locket.
   →*Fig.* **82**

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 korvskinnet 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 häll 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.

Mald ost

Ingredienser
- 500-600 g Gouda

Tillagning
- Skär Gouda i 2,5 x 2,5 x 2,5 cm stora bitar och frys in i -20 °C i 24 timmar.
- Bearbeta den frysta goudaosten med den fina hålskivan i köttkvarnen.

Bearbetningstid: 1 minut

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
- 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 korvstoppningstillsatsen.
- 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 fastnad och satt igen tillsatsen. **Notering:** Använd enbart reverseringsfunktionen tillsammans med köttkvarntillsatsen. **1.** Tryck på on/off-knappen och vänta tills apparaten står stilla. **2.** Tryck på REV i ett par sekunder för att starta reverseringsfunktionen och lösgöra de matvaror som har fastnat. **3.** Vänta tills apparaten står stilla. **4.** Tryck på on/off-knappen och kontrollera om matvarorna bearbetas normalt igen. **Notering:** Vidta följande åtgärder om felet inte går att avhjälpa på detta sätt. **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 00753348.

Fel	Orsak och felsökning
Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.	**1.** Lossa skruven och ta ut den defekta kopplingen. →*Fig.* **83** **2.** Sätt in den nya kopplingen och skruva fast den. →*Fig.* **84**
Apparaten stängs av under bearbetningen.	Motorn är överhettad. **1.** Stäng av apparaten och dra ur kontakten. **2.** Låt apparaten svalna i ca 1 timme. **3.** Tryck på termoskyddsbrytaren på apparatens undersida för att avaktivera överlastsäkringen. → *"Översikt", Fig.* **1** / 9 *Sid. 83* **4.** Sätt i kontakten och slå på apparaten igen. **5.** Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten .
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.** För att undvika skador på apparaten, använd inte Reverse-funktionen. **3.** Ta av tillsatsen och ta isär den. **4.** Ta bort matvaror som fastnat och rengör alla delar noggrant. **5.** Följ alla instruktioner innan du använder fruktpresstillsatsen igen. → *"Fruktpresstillsats", Sid. 85*

Omhändertagande av begagnade apparater

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



Denna enhet är märkt i enlighet med der 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 produkt- och servicesida bland bruksanvisningar 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 lähettyviltä.

- ▸ 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 96*
- ▸ 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 peruslaitteesssa.
- Käytä laitetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- Tartu teräosaan ja säleikköön vain muoviosista.
- Koske vain käännettävän viipalointi- ja raastinterän muoviosiin.
- 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	Lihamylly
C	Makkarantäyttöputki
D	Kibbeh-varuste
E	Kakkupursotin [1]
F	Raastinosa → *"Raastinosa", Sivu 92*
G	Sosepuserrin → *"Sosepuserrin", Sivu 93*
H	Kuutioleikkuri → *"Kuutioleikkuri", Sivu 93*
1	Virtakytkin
2	Peruutustoimintopainike
3	Merkkivalo
4	Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
5	Avaamispainike
6	Kahva
7	Säilytyslokeron kansi
8	Säilytyslokero reikälevyjä varten
9	Lämpösuojakytkin
10	Johdon säilytystila
11	Täyttöastia [2]
12	Kiinnitysrengas
13	Reikälevy, karkea
14	Terä
15	Syöttöruuvi kytkimellä
16	Metallikammion kotelo
17	Reikälevy, keskikarkea
18	Reikälevy, hieno
19	Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi
20	Makkarantäyttösuutin
21	Laakerirengas makkaran täyttölaitetta varten
22	Kibbeh-suulake
23	Kartiorengas kibbeh-varusteeseen
24	Pursotinlevy
25	Pursotinlevyn pidike
26	Laakerirengas kakkupursottimelle

Valitsimet

Valitsin	Toiminto
O/I	Käsittelyn aloittaminen ja lopettaminen.
REV	Irrota juuttunut ruoka peruutustoiminnolla.
🔓	Lisäosan lukituksen avaaminen ja irrottaminen.

Peruutustoiminto

Peruutustoiminnon avulla voit irrottaa kiinni juuttuneet elintarvikkeet pyörittämällä syöttöruuvia hetken ajan taaksepäin.
→*"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 95*

Huomautus: Käytä peruutustoimintoa vain lihamyllyn lisäosan kanssa.

[1] Lisävarusteet
[2] Mallista riippuen

Turvajärjestelmät

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 95*

Lämpösuojakytkin

Jos moottori ylikuormitetaan tai ylikuumenee, lämpösuojakytkin sammuttaa laitteen.
Jos haluat jatkaa laitteen käyttöä, nollaa lämpösuojakytkin.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 95*

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.

Peruslaitteen esivalmistelut

→*Kuva* **2** - **3**

Lihamyllyn kokoonpano

→*Kuva* **4** - **7**

Lisäosan kiinnittäminen

→*Kuva* **8** - **11**

Reikälevyt

	Reikälevy, hieno (3 mm)
	Reikälevy, keskikarkea (4,8 mm)
	Reikälevy, karkea (8 mm)

Elintarvikkeiden käsittely

→*Kuva* **12** - **18**

Muut käyttötavat

Yhdistä lisävarusteet lihamyllyn lisäosien kanssa mahdollistaaksesi lisäsovelluksia.

Huomautus: Kokoa hylly haluttua sovellusta varten. Käytä valmistettua hyllyä lihamyllylle kuvatulla tavalla.
→ *"Lisäosan kiinnittäminen", Sivu 92*
→ *"Elintarvikkeiden käsittely", Sivu 92*

Makkarantäyttöputken kokoonpano

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

→*Kuva* **19** - **22**

Kibbeh-varusteen kokoaminen

Kibbeh-varuste sopii taikina- tai jauhelihataskujen muotoiluun.

→*Kuva* **23** - **26**

Kakkupursottimen kokoaminen

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

→*Kuva* **27** - **30**

Raastinosa

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

Yleiskatsaus

→*Kuva* **31**

1	Raastinosan runko
2	Raastinosan syöttöpainin
3	Raastinrumpu
4	Leikkuurumpu
5	Raastinrumpu, karkea
6	Raastinrumpu, hieno

Rummun lisäosat

	Raastinrumpu Raastaa hienoksi elintarvikkeet, esim. mantelit, kovan juuston ja perunat.
	Leikkuurumpu Leikkaa elintarvikkeet, esim. kurkut, porkkanat, punajuuret.
	Raastinrumpu, karkea

	Raastaa karkeasti elintarvikkeet, esim. hedelmät, vihannekset tai juustot kuten goudan tai edamin.
	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* **32** - **40**

Sosepuserrin

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

Yleiskatsaus

→*Kuva* **41**

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 syöttöruuvin ja suodatinpidikkeen tiivistysrenkaiden kunto ja oikea kiinnitys. Älä koskaan käytä ilman tiivistysrenkaita tai vahingoittuneilla tiivistysrenkailla.

→*Kuva* **42** - **47**

Sosepusertimen kiinnitys

→*Kuva* **48** - **50**

Sosepusertimen käyttö

Huomautukset

- Huolehdi käsittelyn aikana siitä, että suodatin ja säätösuutin eivät tukkeudu; muuten käyttöliitäntään ja laitteen sisäpuolelle voi tunkeutua nestettä. Jos sosepuserrin on tukossa, sammuta laite välittömästi.
  → *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 95*
- 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* **51** - **56**

Sosepusertimen purkaminen osiin

→*Kuva* **57** - **59**

Kuutioleikkuri

Kuutioleikkuri soveltuu elintarvikkeiden leikkaamiseen kuutioiksi tai niiden viipalointiin ja raastamiseen käännettävän viipalointi- ja raastinterän avulla.

Yleiskatsaus

→*Kuva* **60**

1	Kuutioleikkurin vaihteisto-osa
2	Runko

3	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
4	Syöttöpainin
5	Käännettävä viipalointi- ja raastinterä
6	Teräosa
7	Säleikkö
8	Kannatin
9	Kiinnittimet
10	Käyttöakseli
11	Säleikön puhdistin

Yleisiä ohjeita

Kuutioleikkuri soveltuu seuraavien elintarvikkeiden kuutiointiin:
- Raa'at tai keitetyt kasvikset, esim. peruna, porkkana, kurkku, tomaatti, paprika, sipuli
- Hedelmät, kuten banaani, omena, päärynä, persikka, mansikka, meloni, kiivi
- Kova juusto, kovaksi keitetyt munat tai pehmeä leikkelemakkara, esim. Mortadella

Käännettävä viipalointi- ja raastinterä soveltuu seuraavien elintarvikkeiden käsittelyyn:
- Hedelmien ja vihannesten viipalointiin
- Hedelmien, kasvisten ja puolikovan juuston, esim. Goudan, raastamiseen

Käsittelyohjeita:
- Älä käsittele liian kypsiä hedelmiä tai vihanneksia, koska niistä voi tulla ulos mehua
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi
- Poista ennen käsittelyä kivet hedelmistä, esim. omenoista tai persikoista
- Keitetystä tai paistetusta lihasta, esim. linnunlihasta, poistetaan luut ennen käsittelyä
- Kappaleiden pituus muuttuu syöttöpaininta enemmän tai vähemmän painettaessa
- Kuutioleikkuri ei sovellu erittäin pehmeän juuston, esim. mozzarellan tai vuohenjuuston, leikkaamiseen
- Puolikovaa tai kovaa juustoa, esim. goudaa, emmentalia, käsiteltäessä yhdessä työvaiheessa ei saa käsitellä yli 1 kg:aa
- Älä käsittele jäisiä elintarvikkeita

Huomautukset
- Jollet noudata ohjeita, kuutioleikkuri saattaa vioittua.
- Emme vastaa mahdollisista vahingoista, jos kuutioleikkuria käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai epäasianmukaisesti tai siihen tehdään muutoksia. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot, esim. tylsät tai vääntyneet terät, aiheutuvat muiden kuin hyväksyttyjen elintarvikkeiden käsittelystä.

Kuutioleikkurin kokoaminen

→*Kuva* **61** - **67**

Kuutioleikkurin kiinnittäminen

→*Kuva* **68** - **69**

Kuutioleikkurin käyttö

→*Kuva* **70** - **74**

Kuutioleikkurin osien irrottaminen

→*Kuva* **75** - **79**

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* **80**

Yksittäisten osien säilyttäminen

1. Säilytä kuivatut lihamyllyn lisäosat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.
   →*Kuva* **81**
2. Kun haluat säilyttää reikälevyjä, irrota peruslaitteen päällä olevan säilytyslokeron kansi. Aseta reikälevyt mukana toimitetuille pidikkeille ja sulje kansi uudelleen.
   →*Kuva* **82**

Käsittelyohjeita ja käyttöesimerkkejä

Käsittelyohjeita

Lihamylly

- 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 jänteet.

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 keitettäessä 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 jauhoja
- 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.

Jauhettu juusto

Ainekset

- 500-600 g goudajuustoa

Valmistus

- Leikkaa gouda 2,5 x 2,5 x 2,5 cm:n paloiksi ja pakasta 24 tuntia -20 °C:ssa.
- Jauha pakastettu gouda lihamyllyn hienolla reikälevyllä.

Käsittelyaika: 1 minuutti

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

- 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. **Huomautus:** Käytä peruutustoimintoa vain lihamyllyn kanssa. **1.** Paina virtakytkintä ja odota, kunnes laite pysähtyy. **2.** Paina muutaman sekunnin ajan REV käynnistääksesi peruutustoiminnon ja irrottaaksesi juuttuneen elintarvikkeen.

Vika	Syy ja vianhaku
Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.	**3.** Odota, kunnes laite pysähtyy. **4.** Paina virtakytkintä ja tarkista, onko elintarvikkeet taas käsitelty normaalisti. **Huomautus:** Jos häiriötä ei voida korjata tällä tavalla, noudata alla olevia ohjeita. **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, jänteitä tai muita kovia osia.
	Syöttöruuvin kytkin on ylikuormittunut ja murtunut murtumiskohdasta. **Huomautus:** Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin. Uuden kytkimen voit tilata huoltopalvelusta tilausnumerolla 00753348. **1.** Irrota ruuvi ja poista viallinen kytkin. →*Kuva* **83** **2.** Aseta uusi kytkin paikalleen ja kierrä kiinni. →*Kuva* **84**
Laite kytkeytyy käsittelyn aikana pois päältä.	Moottori on ylikuumentunut. **1.** Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke. **2.** Anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan. **3.** Poista ylikuormitussuoja käytöstä painamalla laitteen alapuolella olevaa lämpökatkaisijaa. → *"Yleiskatsaus", Kuva* **1** / 9 *Sivu 91* **4.** Liitä verkkopistoke ja kytke laite uudelleen päälle. **5.** Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun.
Sosepuristimesta ei tule mehua tai hedelmälihaa, vaikka peruslaite on käynnissä.	Suutin ja suodatin ovat tukkeutuneet. **1.** Paina virtakytkintä ja odota, kunnes laite pysähtyy. **2.** Älä käytä peruutustoimintoa, jotta laite ei vahingoitu. **3.** Irrota hylly ja poista se. **4.** Poista kiinni tarttuneet elintarvikejäämät ja puhdista kaikki osat huolellisesti. **5.** Noudata kaikkia ohjeita ennen kuin käytät sosepuserrinta uudelleen. → *"Sosepuserrin", Sivu 93*

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

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 107*
- 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.
- La cuchilla y la rejilla cortadora solo deben tocarse por la parte de plástico.
- Sujetar el disco reversible para cortar y rallar solo por la parte de plástico.
- 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
D	Accesorio para kibbe
E	Accesorio para repostería [1]
F	Accesorio para rallar y cortar → *"Accesorio para rallar y cortar", Página102*
G	Accesorio tamizador de frutas → *"Accesorio tamizador de frutas", Página102*
H	Picadora en dados → *"Picadora en dados", Página103*
1	Tecla on/off
2	Tecla función de marcha atrás
3	Piloto de control
4	Alojamiento y transmisión para accesorios
5	Tecla de desbloqueo
6	tirador
7	Tapa del compartimento de almacenamiento

[1] Accesorios opcionales

8	Compartimento de almacenamiento para discos perforados
9	Interruptor de protección térmica
10	Recogida del cable
11	Bandeja de carga [1]
12	Anillo roscado
13	Disco perforado, grueso
14	Cuchilla
15	Tornillo de alimentación con acoplamiento
16	Cuerpo
17	Disco perforado, mediano
18	Disco perforado, fino
19	Empujador con compartimento para guardar accesorios y tapa
20	Boquilla para llenar embutido
21	Aro de rodamiento para embutidora
22	Boquilla para kebbe
23	Anillo cónico para el accesorio para kebbe
24	Placa de moldeado
25	Soporte para la placa de moldeado
26	Aro de rodamiento para accesorio para repostería

Mandos

Tecla	Función
O/I	Iniciar y detener la preparación.
REV	Desprender los alimentos adheridos con la función de marcha atrás.
🔓	Desbloquear y retirar el accesorio.

Función de marcha atrás

La función de marcha atrás sirve para desprender alimentos que hayan podido quedarse adheridos mediante una breve marcha atrás del tornillo de alimentación.
→ *"Solucionar pequeñas averías", Página105*

Nota: Utilice la función de marcha atrás únicamente con la picadora de carne.

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", Página105*

Interruptor de protección térmica

Si el motor se sobrecarga o se calienta demasiado, el interruptor de protección térmica desconecta el aparato.
Para seguir utilizando el aparato, restablecer el interruptor de protección térmica.
→ *"Solucionar pequeñas averías", Página105*

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.

Preparativos de la base motriz

→ *Fig.* **2** - **3**

Montar la picadora de carne

→ *Fig.* **4** - **7**

Colocar el accesorio

→ *Fig.* **8** - **11**

Discos perforados

	Disco perforado fino (3 mm)
	Disco perforado medio (4,8 mm)
	Disco perforado grueso (8 mm)

Procesar los alimentos

→ *Fig.* **12** - **18**

[1] En función del modelo

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", Página 101*
→ *"Procesar los alimentos", Página 101*

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.* **19** - **22**

Armar el accesorio para kebbe

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

→*Fig.* **23** - **26**

Armar el accesorio para repostería

El accesorio para repostería es adecuado para moldear masa de galletas o masa quebrada.

→*Fig.* **27** - **30**

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.* **31**

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 grueso
6	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 grueso Para rallar los alimentos en trozos gruesos, p. ej., fruta y verdura, como manzanas o zanahorias; quesos tipo gouda o edamer.
	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.* **32** - **40**

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.* **41**

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.* **42** - **47**

Colocar el accesorio tamizador de frutas

→*Fig.* **48** - **50**

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", Página105*
- 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.* **51** - **56**

Desmontar el accesorio tamizador de frutas

→*Fig.* **57** - **59**

Picadora en dados

La picadora en dados es ideal para cortar alimentos en forma de dados y también se puede usar con el disco reversible para cortar y rallar alimentos.

Vista general

→*Fig.* **60**

1	Tapa de accionamiento para la picadora en dados
2	Carcasa
3	Tapa con boca de llenado integrada
4	Empujador
5	Disco reversible para cortar y rallar
6	Cuchilla
7	Rejilla cortadora
8	Base motriz
9	Cierres
10	Eje de accionamiento
11	Limpiador de la rejilla cortadora

Advertencias de carácter general

La picadora en dados está indicada para cortar en forma de dados los siguientes alimentos:

- Hortalizas crudas o cocidas, como patatas, zanahorias, pepinos, tomates, pimientos, cebollas
- Frutas, como plátanos, manzanas, peras, melocotones, fresas, melones y sandías, kiwis
- Queso curado, huevos duros o embutidos blandos, como la mortadela

El disco reversible para cortar y rallar es adecuado para procesar los siguientes alimentos:

- Para cortar frutas y verduras en rodajas
- Para rallar frutas, verduras y quesos de corte, como el Gouda

Indicaciones de uso:
- No procesar frutas y hortalizas excesivamente maduras: podría salir el jugo
- Dejar enfriar los alimentos cocidos antes de cortarlos: estarán más firmes y podrán cortarse mejor
- Antes de procesar fruta, retirar las pepitas y los huesos, por ejemplo, de las manzanas y los melocotones
- Antes de proceder a la elaboración, retirar los huesos de la carne cocida o asada, como la carne de ave
- La longitud de los trozos se modifica presionando más o menos el empujador
- La picadora en dados no es adecuada para cortar queso muy blando como mozzarella o queso de cabra
- Si se corta queso de corte o curado, como Gouda o Emmental, no procesar más de 1 kg en un mismo ciclo de trabajo
- No procesar alimentos congelados

Notas
- El incumplimiento de estas advertencias puede causar importantes da daños en la picadora en dados.
- Si la cortadora de dados se utiliza en contra del uso previsto, con modificaciones o de forma inadecuada, no se asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (p. ej., cuchillas sin filo o deformadas) en caso de procesamiento de alimentos no permitidos.

Montar la cortadora de dados

→*Fig.* **61** - **67**

Colocar la picadora en dados

→*Fig.* **68** - **69**

Utilizar la cortadora de dados

→*Fig.* **70** - **74**

Desmontar la picadora en dados

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Guardar las piezas individuales

1. Después de la limpieza, guardar los accesorios secos de la picadora de carne en el compartimento de almacenamiento del empujador.
   →*Fig.* **81**
2. Para guardar los discos perforados, quitar la tapa del compartimento de almacenamiento en la parte superior de la base motriz. Colocar los discos perforados en la sujeción prevista y volver a cerrar la tapa.
   →*Fig.* **82**

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 largo, 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.

Queso molido

Ingredientes
- 500-600 g de queso gouda

Preparación
- Cortar el gouda en trozos de 2,5 x 2,5 x 2,5 cm y congelarlos a -20 °C durante 24 horas.
- Procesar el gouda congelado con el disco perforado de agujeros finos en la picadora de carne.

Tiempo de elaboración: 1 minuto

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
- 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. **Nota:** Utilizar la función de marcha atrás únicamente con la picadora de carne. **1.** Pulse la tecla on/off y espere a que el aparato se detenga completamente. **2.** Pulse durante unos segundos REV para iniciar la función de marcha atrás y desprenda los alimentos adheridos. **3.** Espere hasta que se detenga el aparato. **4.** Pulse la tecla on/off y compruebe si los alimentos se vuelven a procesar con normalidad. **Nota:** Si no puede subsanarse la avería, deben tenerse en cuenta los siguientes pasos.

Avería	Causa y resolución de problemas
Los alimentos no son procesados aunque la base motriz está en marcha.	**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 solicitarse un nuevo acoplamiento al Servicio de Asistencia Técnica con el n.° de pedido 00753348. **1.** Aflojar el tornillo y retirar el acoplamiento defectuosos. →*Fig.* **83** **2.** Colocar y enroscar el nuevo acoplamiento. →*Fig.* **84**
El aparato se desconecta durante el procesamiento.	El motor se ha sobrecalentado. **1.** Desconectar el aparato y extraer el enchufe. **2.** Dejar enfriar el aparato durante aproximadamente 1 hora. **3.** Presionar el interruptor térmico ubicado en la parte inferior del aparato para desactivar la protección contra sobrecarga. → *"Vista general", Fig.* **1** / 9 *Página 101* **4.** Insertar el enchufe en la toma de corriente y encender de nuevo el aparato. **5.** Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente.
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.** No utilizar la función de marcha atrás para evitar daños en el aparato. **3.** Retirar el accesorio y desarmarlo. **4.** Retirar todos los alimentos incrustados y limpiar bien todas las piezas. **5.** Seguir todas las instrucciones antes de volver a usar el accesorio tamizador de frutas. → *"Accesorio tamizador de frutas", Página 102*

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 116*
- ▸ 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.
- Agarre a lâmina circular e a grelha de corte apenas pela parte de plástico.

- Pegue no disco reversível de cortar/ralar apenas pela parte de plástico.
- 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
D	Acessório para bolinhos de carne
E	Adaptador para biscoitos [1]
F	Acessório para ralar → *"Acessório para ralar", Página 112*
G	Adaptador para espremedor de fruta → *"Adaptador para espremedor de fruta", Página 112*
H	Cortadora de cubos → *"Cortadora de cubos", Página 113*
1	Tecla "on/off"
2	Tecla função de inversão
3	Luz de controlo
4	Alojamento e acionamento para acessórios
5	Botão de desbloqueio
6	Punho
7	Tampa do compartimento de arrumação
8	Compartimento de arrumação para discos perfurados
9	Interruptor de proteção térmica
10	Arrumação do cabo
11	Recipiente de enchimento [2]
12	Anel roscado
13	Disco com furos, grosso
14	Lâmina
15	Parafuso sem-fim de transporte com acoplamento
16	Caixa com câmaras de metal
17	Disco com furos, médio
18	Disco com furos, fino

[1] Acessórios especiais
[2] Conforme o modelo

19	Calcador com compartimento de arrumação e tampa
20	Bocal para enchidos
21	Anel de rolamento para acessório para enchidos
22	Bico de bolinhos de carne
23	Anel cónico para acessório para bolinhos de carne
24	Forma
25	Suporte para forma
26	Anel de rolamento para adaptador para biscoitos

Comandos

Tecla	Função
O/I	Iniciar e parar o processamento.
REV	Soltar alimentos presos com a função de inversão.
🔓	Desbloquear e retirar o suporte.

Função de inversão

A função de inversão permite soltar alimentos presos no aparelho, pondo o parafuso sem-fim de transporte a funcionar brevemente para trás.
→ *"Eliminar falhas", Página 115*

Nota: Use a função de inversão exclusivamente com o acessório para picador de carne.

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 115*

Interruptor de proteção térmica

Se o motor é sobrecarregado ou aquece demasiado, o interruptor de proteção térmica desliga o aparelho.
Para continuar a utilizar o aparelho, repor o interruptor de proteção térmica.
→ *"Eliminar falhas", Página 115*

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.

Preparar o aparelho base

→ *Fig.* **2** - **3**

Montar o acessório para picador de carne

→ *Fig.* **4** - **7**

Colocar o acessório

→ *Fig.* **8** - **11**

Discos perfurados

	Disco perfurado, fino (3 mm)
	Disco perfurado, médio (4,8 mm)
	Disco perfurado, grosso (8 mm)

Processar os alimentos

→ *Fig.* **12** - **18**

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 111*
→ *"Processar os alimentos", Página 111*

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.* **19** - **22**

Monte o acessório para bolinhos de carne

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

→*Fig.* **23** - **26**

Monte o adaptador para biscoitos

O adaptador para biscoitos é adequado para moldar massa para biscoitos ou massa quebrada.

→*Fig.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Caixa para acessório para ralar
2	Calcador para acessório para ralar
3	Tambor para raspar
4	Tambor para cortar
5	Tambor para ralar, grosso
6	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 rodelas, p. ex. pepinos, cenouras, beterraba.
	Tambor para ralar, grosso Para ralar alimentos em pedaços grossos, p. ex. fruta e legumes, como maças ou cenouras; queijo como Gouda ou Edam.
	Tambor para ralar, fino Para ralar alimentos em pedaços finos, p. ex. nozes; fruta e legumes, como maças 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.* **32** - **40**

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.* **41**

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.* **42** - **47**

Colocar o adaptador para espremedor de fruta

→*Fig.* **48** - **50**

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 contrário, 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 115*
- 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.* **51** - **56**

Desmontar o adaptador para espremedor de fruta

→*Fig.* **57** - **59**

Cortadora de cubos

A cortadora de cubos serve para cortar alimentos em forma de cubos ou, com disco reversível de cortar/ralar, para cortar e ralar alimentos.

Vista geral

→*Fig.* **60**

1	Suporte da engrenagem para cortadora de cubos
2	Caixa
3	Tampa com canal de enchimento integrado
4	Calcador
5	Disco reversível de cortar/ralar
6	Lâmina circular
7	Grelha de corte
8	Suporte base
9	Grampos de fecho
10	Veio de acionamento
11	Objeto de limpeza da grelha de corte

Indicações gerais

A cortadora de cubos é adequada para cortar os seguintes alimentos em cubos:

- Legumos crus ou cozidos, p. ex., batatas, cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas
- Fruta, p. ex., bananas, maçãs, peras, pêssegos, morangos, melões, kiwis
- Queijo duro, ovos cozidos ou enchidos macios, p. ex., mortadela

O disco reversível de cortar/ralar é adequado para processar os seguintes alimentos:

- Cortar fruta e legumes em rodelas
- Para ralar fruta, legumes, frutos e queijo fatiado, p. ex. Gouda

Indicações de utilização:

- Não processar frutos ou legumes demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar
- Deixar arrefecer os alimentos cozidos antes de os cortar, pois assim ficam mais rijos e o resultado de corte é melhor
- Antes de processar, remover os caroços da fruta, p. ex., de maçãs ou pêssegos
- Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados, p. ex. carne de aves
- Se for exercida mais ou menos pressão no calcador, o comprimento dos pedaços pode alterar
- A cortadora de cubos não é adequada para cortar queijo muito mole, p. ex., Mozzarella, queijo de ovelha
- Se for processado queijo fatiado ou duro, p. ex. Gouda, Emmental, não processar mais de 1 kg numa única operação
- Não processar alimentos congelados

Notas
- A não observância destas indicações pode provocar danos na cortadora de cubos.
- Se o cortador de cubos for utilizado para outros fins, modificado ou utilizado incorretamente, está excluída a responsabilidade por eventuais danos. Isto exclui também a responsabilidade por danos resultantes do processamento de alimentos não recomendados, p. ex., lâminas rombas ou deformadas.

Montar o cortador de cubos

→*Fig.* **61** - **67**

Colocar a cortadora de cubos

→*Fig.* **68** - **69**

Usar cortadora de cubos

→*Fig.* **70** - **74**

Desmontar a cortadora de cubos

→*Fig.* **75** - **79**

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.* **80**

Guardar peças individuais

1. Após a limpeza, guarde os acessórios secos do acessório para picador de carne no compartimento de arrumação do calcador.
   →*Fig.* **81**
2. Para armazenar os discos perfurados, remova a tampa do compartimento de arrumação na parte de cima do aparelho base. Coloque os discos perfurados no suportes previstos e volte a fechar a tampa.
   →*Fig.* **82**

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.

Queijo ralado

Ingredientes
- 500-600 g de queijo Gouda

Preparação
- Cortar o queijo Gouda em pedaços de 2,5 x 2,5 x 2,5 cm de tamanho e congelar durante 24 horas a -20 °C.
- Processar o queijo Gouda congelado com o disco perfurado fino no picador de carne.

Tempo de processamento: 1 minuto

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
- 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. **Nota:** Usar a função de inversão apenas com o acessório para picador de carne. **1.** Prima a tecla "on/off" e aguarde que o aparelho pare. **2.** Prima REV durante alguns segundos para iniciar a função de inversão e soltar alimentos presos. **3.** Aguarde a paragem do aparelho. **4.** Prima a tecla "on/off" e verifique se os alimentos são novamente processados de forma normal. **Nota:** Se não for possível eliminar a falha, observe os seguintes passos. **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 00753348.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Os alimentos não são processados, apesar de o aparelho estar a funcionar.	**1.** Solte o parafuso e remova o acoplamento com defeito. →*Fig.* **83** **2.** Coloque e enrosque bem o acoplamento novo. →*Fig.* **84**
O aparelho desliga-se durante o processamento.	O motor está demasiado quente. **1.** Desligue o aparelho e retire a ficha. **2.** Deixe arrefecer o aparelho aprox. 1 hora. **3.** Pressione o interruptor de proteção térmica na parte inferior do aparelho, para desativar a proteção contra sobrecarga. → *"Vista geral", Fig.* **1**/**9** *Página 110* **4.** Enfie a ficha na tomada e volte a ligar o aparelho. **5.** Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
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.** Não utilize a função de inversão para evitar danos no aparelho. **3.** Retire o acessório e desmonte o acessório. **4.** Retire os alimentos incrustados e limpe muito bem todas as peças. **5.** Observe todas as indicações antes de utilizar novamente o adaptador para espremedor de fruta. → *"Adaptador para espremedor de fruta", Página 112*

Eliminar o aparelho usado

- 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 válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

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) 2023/826online 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 τοι δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φις του καλωδίου σύνδεσης.

- Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φις του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. →*Σελίδα 126*
- 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 ζημιά, 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 τσακίζετε, 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.
- Πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού και το πλέγμα κοπής μόνο από το πλαστικό.
- Πιάνετε τον δίσκο κοπής/ξυσίματος, διπλής όψης μόνο από το πλαστικό.
- 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 ξεπακετάρισμα 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 λουκάνικου
D	Εξάρτημα κεμπέ
E	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ [1]
F	Προσάρτημα ξυσίματος → *"Προσάρτημα ξυσίματος", Σελίδα 121*
G	Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων → *"Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων", Σελίδα 121*
H	Εξάρτημα κοπής κύβων → *"Εξάρτημα κοπής κύβων", Σελίδα 122*
1	Πλήκτρο On/Off
2	Πλήκτρο "Λειτουργία αντιστροφής"

[1] Ειδικά εξαρτήματα

3	Ενδεικτική λυχνία
4	Τποδοχή και μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
5	Πλήκτρο απασφάλισης
6	Λαβή
7	Καπάκι για θήκη φύλαξης
8	Θήκη φύλαξης για διάτρητους δίσκους
9	Διακόπτης θερμικής προστασίας
10	Φύλαξη καλωδίου
11	Δοχείο πλήρωσης [1]
12	Βιδωτός δακτύλιος
13	Διάτρητος δίσκος, χοντρός
14	Μαχαίρι
15	Ελικοειδές γρανάζι με ζεύξη
16	Μεταλλικό περίβλημα θαλάμου
17	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος
18	Διάτρητος δίσκος, λεπτός
19	Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης και καπάκι
20	Ακροφύσιο πλήρωσης λουκάνικου
21	Δακτύλιος για γεμιστικό λουκάνικων
22	Ακροφύσιο κεμπέ
23	Κωνικός δακτύλιος για το επίθεμα κεμπέ
24	Έλασμα διαμόρφωσης
25	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
26	Δακτύλιος του προσαρτήματος για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

Στοιχεία χειρισμού

Πλήκτρο	Λειτουργία
O/I	Εκκίνηση και τερματισμός της επεξεργασίας.
REV	Απεμπλέξτε τα μαγκωμένα τρόφιμα με τη λειτουργία αντιστροφής.
🔓	Απασφάλιση και αφαίρεση προσαρτήματος.

Λειτουργία αντιστροφής

Η λειτουργία αντιστροφής χρησιμεύει για την απεμπλοκή ξανά των μαγκωμένων τροφίμων μέσω σύντομης κίνησης προς τα πίσω του ελικοειδούς γραναζιού.
→ *"Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 125*

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αντιστροφής αποκλειστικά με το επίθεμα κρεατομηχανής.

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 125*

Διακόπτης θερμικής προστασίας

Όταν το μοτέρ επιβαρυνθεί ή θερμανθεί πολύ, ο διακόπτης θερμικής προστασίας απενεργοποιεί τη συσκευή.
Για να συνεχίσετε με τη χρήση της συσκευής, επαναφέρετε τον διακόπτη θερμικής προστασίας.
→ *"Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 125*

Σημείο προκαθορισμένης θραύσης

Όταν το ελικοειδές γρανάζι 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.

Προετοιμασία της βασικής συσκευής

→*Εικ.* **2** - **3**

Συναρμολόγηση επιθέματος κρεατομηχανής

→*Εικ.* **4** - **7**

Τοποθέτηση προσαρτήματος

→*Εικ.* **8** - **11**

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Διάτρητοι δίσκοι

	Διάτρητος δίσκος, λεπτός (3 mm)
	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος (4,8 mm)
	Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm)

Επεξεργασία τροφίμων

→*Εικ.* **12** - **18**

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 120*
→ *"Επεξεργασία τροφίμων", Σελίδα 121*

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 (cevapci).

→*Εικ.* **19** - **22**

Συναρμολόγηση του επιθέματος κεμπέ

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

→*Εικ.* **23** - **26**

Συναρμολόγηση προσαρτήματος κορνέ

Το προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ είναι κατάλληλο για το πλάσιμο από ζύμη μπισκότου ή ζύμη τάρτας.

→*Εικ.* **27** - **30**

Προσάρτημα ξυσίματος

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

Επισκόπηση

→*Εικ.* **31**

1	Περίβλημα για προσάρτημα τυμπάνου ξυσίματος
2	Εξάρτημα ώθησης για προσάρτημα ξυσίματος
3	Τύμπανο τριψίματος
4	Τύμπανο κοπής
5	Τύμπανο χοντρού ξυσίματος
6	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 χοντρού ξυσίματος Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά κομμάτια, π.χ. φρούτα και λαχανικά, όπως μήλα ή καρότα, τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.
	Τύμπανο λεπτού ξυσίματος Ξύσιμο τροφίμων σε λεπτά κομμάτια, π.χ. καρύδια, φρούτα και λαχανικά, όπως μήλα ή καρότα, τυρί, όπως γκούντα.

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.* **32** - **40**

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων

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

Επισκόπηση

→*Εικ.* **41**

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	Περίβλημα 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.

Αριστερόστροφη περιστροφή	Πιο υγρός φρουτοπολτός και λιγότερος χυμός
Δεξιόστροφη περιστροφή	Πιο στεγός φρουτοπολτός και περισσότερος χυμός

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 κοχλία και του στηρίγματος του φίλτρου. Ποτέ μην κάνετε χρήση χωρίς δακτυλίους στεγανοποίησης και ποτέ με κατεστραμμένους δακτυλίους στεγανοποίησης.

→*Εικ.* **42** - **47**

Τοποθέτηση του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

→*Εικ.* **48** - **50**

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 125*
- 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 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.* **51** - **56**

Αποσυναρμολόγη του προσαρτήματος αποχυμωτή φρούτων

→*Εικ.* **57** - **59**

Εξάρτημα κοπής κύβων

Το εξάρτημα κοπής κύβων είναι κατάλληλο για κοπή τροφίμων σε σχήμα κύβου ή με τον δίσκο κοπής/ξυσίματος, διπλής όψης για κοπή και ξύσιμο τροφίμων.

Επισκόπηση

→*Εικ.* **60**

1	Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης για το ξάρτημα κοπής κύβων
2	Περίβλημα
3	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
4	Εξάρτημα ώθησης
5	Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης
6	Δίσκος μαχαιριού
7	Πλέγμα κοπής
8	Βασικός φορέας
9	Συνδετήρες κλεισίματος

10 Κινητήριος άξονας

11 Καθαριστής πλέγματος κοπής

Γενικές υποδείξεις

Το εξάρτημα κοπής κύβων είναι κατάλληλο για την κοπή των ακόλουθων τροφίμων σε μορφή κύβου:

- Ωμά ή βρασμένα λαχανικά, π.χ. πατάτες, καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια
- Φρούτα όπως π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια
- Σκληρό τυρί, σφιχτά αβγά ή μαλακό λουκάνικο βραστού κρέατος, για παράδειγμα μορταδέλα

Ο δίσκος κοπής/ξυσίματος διπλής όψης είναι κατάλληλος για την επεξεργασία των ακόλουθων τροφίμων:

- Κοπή φρούτων και λαχανικών σε φέτες
- Ξύσιμο φτούτων, λαχανικών και ημίσκληρου τυριού, π.χ. τυρί γκούντα

Υποδείξεις επεξεργασίας:

- Μην επεξεργάζεστε πολύ ώριμα φρούτα ή λαχανικά, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέξει ο χυμός τους
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα, π.χ. από τα μήλα ή τα ροδάκινα
- Πριν την επεξεργασία αφαιρέστε τα κόκαλα από το βραστό ή ψητό κρέας, π.χ. από το κρέας πουλερικών
- Αναλόγως της πίεσης που ασκείται στο εξάρτημα ώθησης, αλλάζει το μήκος των τεμαχίων
- Το εξάρτημα κοπής κύβων δεν είναι κατάλληλο για την κοπή πολύ μαλακού τυριού, π.χ. μοτσαρέλα, τυρί φέτα
- Εάν γίνεται επεξεργασία ημίσκληρου ή σκληρού τυριού, μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 1 kg ανά στάδιο εργασίας, π.χ. γκούντα, έμενταλ
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα

Σημειώσεις

- Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του εξαρτήματος κοπής κύβων.
- Αν το εξάρτημα κοπής κύβων χρησιμοποιηθεί για σκοπό εκτός του προβλεπόμενου, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα, αποκλείεται κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές. Αυτό αποκλείει επίσης και την ευθύνη για ζημιές, π.χ. στομωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια, οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κοπής κύβων

→*Εικ.* **61** - **67**

Τοποθέτηση του εξαρτήματος κοπής κύβων

→*Εικ.* **68** - **69**

Χρήση του κόφτη κύβων

→*Εικ.* **70** - **74**

Αποσυναρμολόγηση του εξαρτήματος κοπής κύβων

→*Εικ.* **75** - **79**

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.* **80**

Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων

1. Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε τα στεγνά εξαρτήματα του επιθέματος κρεατομηχανής στη θήκη φύλαξης του εξαρτήματος ώθησης.
   →*Εικ.* **81**
2. Για τη φύλαξη των διάτρητων δίσκων αφαιρέστε το καπάκι της θήκης φύλαξης στην επάνω πλευρά της βασικής συσκευής. Τοποθετήστε τους διάτρητους δίσκους στις προβλεπόμενες υποδοχές και κλείστε ξανά το καπάκι.
   →*Εικ.* **82**

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 ψιλοκομμένα 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 ψιλοκομμένα 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 ψιλοκομμένα 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.

Αλεσμένο τυρί

Υλικά συνταγής
- 500-600 g τυρί γκούντα

Παρασκευή
- Κόψτε το τυρί γκούντα σε κομμάτια 2,5 x 2,5 x 2,5 cm και καταψύστε το στους -20 °C για 24 ώρες.
- Επεξεργαστείτε το κατεψυγμένο τυρί γκούντα με τον λεπτό διάτρητο δίσκο στην κρεατομηχανή.

Χρόνος επεξεργασίας: 1 λεπτό

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
- 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 λουκάνικων.
- 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. **Σημείωση:** Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αντιστροφής μόνο με το επίθεμα κρεατομηχανής. **1.** Πατήστε το πλήκτρο On/Off και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. **2.** Πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα REV, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία αντιστροφής και να απεμπλέξετε τα μαγκωμένα τρόφιμα. **3.** Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. **4.** Πατήστε το πλήκτρο On/Off και ελέγξτε, εάν μπορεί να συνεχιστεί κανονικά η επεξεργασία των τροφίμων. **Σημείωση:** Εάν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί η δυσλειτουργία με αυτόν τον τρόπο, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα. **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 ζεύξη 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 ζεύξη είναι διαθέσιμη κάτω από τον αριθμό παραγγελίας 00753348 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. **1.** Λύστε τη βίδα και αφαιρέστε την ελαττωματική ζεύξη. →*Εικ.* **83** **2.** Τοποθετήστε τη νέα ζεύξη και σφίξτε την. →*Εικ.* **84**
Η συσκευή τίθεται κατά την επεξεργασία εκτός λειτουργίας.	Ο κινητήρας είναι υπερθερμασμένος. **1.** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα. **2.** Αφήστε τη συσκευή περίπου 1 ώρα να κρυώσει. **3.** Πατήστε τον διακόπτη θερμικής προστασίας στο κάτω μέρος της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε την προστασία υπερφόρτωσης. → *"Επισκόπηση", Εικ.* **1** / **9** *Σελίδα 120* **4.** Συνδέστε το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. **5.** Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Από το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων δεν εξέρχεται χυμός ή πολτός, 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.** Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αντιστροφής. **3.** Αφαιρέστε το προσάρτημα και αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα. **4.** Αφαιρέστε τα κολλημένα τρόφιμα και καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα. **5.** Προσέξτε όλες τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε ξανά το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων. → *"Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων", Σελίδα 121*

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- Αποσύρετε 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 (EU) 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 işlenilen 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. →*Sayfa135*
- ▸ 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 tıkacı 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.
- Bıçak diskini ve kesme ızgarasını sadece plastikten tutunuz.
- Ters çevrilebilir kesme-rendeleme diskini mutlaka plastik bölümünden tutunuz.
- 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
D	İçli köfte aparatı
E	Sıkma hamur ön takımı [1]
F	Rendeleme ünitesi → *"Rendeleme ünitesi", Sayfa130*
G	Meyve sıkıcı ön takımı → *"Meyve sıkıcı ön takımı", Sayfa131*
H	Küp kesici → *"Küp kesici", Sayfa132*
1	Açma/Kapama tuşu
2	Terse çevirme fonksiyonu tuşu
3	Kontrol lambası
4	Ekler için yuva ve tahrik
5	Kilidi açma düğmesi
6	Tutma sapı
7	Muhafaza gözü için kapak
8	Delikli diskler için muhafaza gözü
9	Termal devre kesici
10	Kablo muhafaza bölümü
11	Malzeme doldurma kabı [2]
12	Montaj bileziği
13	Kaba delikli disk
14	Bıçak
15	Kuplajlı burgu
16	Metal hazne gövdesi
17	Orta delikli disk
18	İnce delikli disk
19	Muhafaza gözlü tıkaç ve kapak
20	Sosis doldurma ağızlığı
21	Sucuk doldurma ünitesi için yatak halkası
22	Kebbe nozülü
23	Kebbe ünitesi için koni halkası
24	Profil levha
25	Profil levhalı tutucu
26	Sıkma hamur ön takımı için yatak halkası

Kumanda elemanları

Tuş	Fonksiyon
O/I	İşlemeyi başlatıp durdurunuz.

[1] Özel aksesuar
[2] Modele bağlı

Tuş	Fonksiyon
REV	Yapışmış besinleri ters çevirme fonksiyonu ile çözme.
🔓	Takımın kilidini açınız ve takımı çıkartınız.

Terse çevirme fonksiyonu

Terse çevirme fonksiyonu, burguyu kısa süre geriye doğru döndürerek yapışmış besin maddelerinin tekrar çözülmesini sağlamak için kullanılır.
→ *"Arızaları giderme", Sayfa134*

Not: Terse çevirme fonksiyonunu sadece et kıyma makinesi parçasıyla birlikte kullanınız.

Emniyet sistemleri

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yükleme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.
→ *"Arızaları giderme", Sayfa134*

Termal devre kesici

Motorun aşırı yüklenmesi veya aşırı ısınması durumunda, termal devre kesici cihazı kapatacaktır.
Cihazı tekrar kullanmak için termal devre kesiciyi sıfırlayınız.
→ *"Arızaları giderme", Sayfa134*

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.

Ana cihazın hazırlanması

→*Şek.* **2** - **3**

Et kıyma makinesi parçasının birleştirilmesi

→*Şek.* **4** - **7**

Üst parçanın takılması

→*Şek.* **8** - **11**

Delikli diskler

	İnce delikli disk (3 mm)
	Orta delikli disk (4,8 mm)
	Kaba delikli disk (8 mm)

Besinlerin işlenmesi

→*Şek.* **12** - **18**

Diğer uygulamalar

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

Not: İstediğiniz uygulama için olan üst parçayı birleştirerek oluşturunuz. Hazırladığınız üst parçayı, et kıyma makinesi parçası için açıklanan şekilde kullanınız.
→ *"Üst parçanın takılması", Sayfa130*
→ *"Besinlerin işlenmesi", Sayfa130*

Sosis doldurma ünitesinin birleştirilmesi

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

→*Şek.* **19** - **22**

Kebbe ünitesinin birleştirilmesi

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

→*Şek.* **23** - **26**

Sıkma hamur ön takımının birleştirilmesi

Sıkma hamur ön takımı, kurabiye hamuruna veya tart hamuruna şekil vermek için uygundur.

→*Şek.* **27** - **30**

Rendeleme ünitesi

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

Genel bakış

→*Şek.* **31**

1	Rendeleme ünitesi için gövde
2	Rendeleme ünitesi için tıkaç
3	Rendeleme tamburu

4	Kesme silindiri
5	Kaba rendeleme silindiri
6	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.
	Kaba rendeleme silindiri Elma veya havuç gibi meyve ve sebzeleri, Gouda veya Edam gibi peynirleri iri parçalar şeklinde rendeler.
	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.* **32** - **40**

Meyve sıkıcı ön takımı

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

Genel bakış

→*Şek.* **41**

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.* **42** - **47**

Meyve sıkıcı ön takımının yerleştirilmesi

→*Şek.* **48** - **50**

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", Sayfa134*
- 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.* **51** - **56**

Meyve sıkıcı ön takımı parçalarının ayrılması

→*Şek.* **57** - **59**

Küp kesici

Küp kesici, besinlerin küp şeklinde kesilmesi veya ters çevrilebilir kesme-rendeleme diski ile birlikte besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.

Genel bakış

→*Şek.* **60**

1	Küp kesici için dişli düzeneği
2	Gövde
3	Entegre doldurma ağızlı kapak
4	Tıkaç
5	Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk
6	Bıçak diski
7	Kesme ızgarası
8	Ana mesnet
9	Kilitleme mandalları
10	Tahrik mili
11	Kesme ızgarası temizleyici

Genel uyarılar

Küp kesici şu besinlerin küp şeklinde kesilmesi için uygundur:

- Çiğ veya haşlanmış sebzelerin, örn. patates, havuç, salatalık, domates, biber, soğan
- Meyve, örn. muz, elma, armut, şeftali, çilek, kavun-karpuz, kivi
- Sert peynir, haşlanmış yumurtalar veya yumuşak sucuk, örn. Mortadella

Ters çevrilebilir kesme-rendeleme diski şu besinlerin işlenmesi için uygundur:

- Sebzeleri ve meyveleri dilimler halinde kesme
- Sebzeleri, meyveleri ve Gouda gibi sert peynirleri rendeleme

İşleme uyarıları:

- Çok fazla olgunlaşmamış meyve veya sebzeleri işlemeyiniz, aksi halde bunların suyu akabilir
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur
- İşlemeden önce elma veya şeftali gibi meyvelerin çekirdeklerini çıkarın
- Pişmiş veya kızartılmış etleri işlemeden önce kemikleri ayıklayınız, örn. kümes hayvanı etleri
- Tıkaç üzerine uygulanan fazla veya az baskıya göre parça büyüklüğü değişir
- Küp kesici, Mozzarella veya beyaz peynir gibi çok yumuşak peynirlerin kesilmesi için uygun değildir
- Gouda veya Emmentaler gibi yarı sert veya sert peynirleri işlerken, bir işlem adımında en fazla 1 kg peynir kullanınız
- Dondurulmuş besinleri işlemeyiniz

Notlar

- Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması küp kesicinin zarar görmesine neden olur.
- Küp doğrayıcı amacı dışında kullanılır, değiştirilir veya amacına uygun kullanılmazsa olası bir hasar için sorumluluk üstlenilmez. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez, örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar.

Küp doğrayıcının toplanıp monte edilmesi

→*Şek.* **61** - **67**

Küp kesicinin yerleştirilmesi

→*Şek.* **68** - **69**

Küp kesici kullanımı

→*Şek.* **70** - **74**

Küp kesicinin parçalarına ayrılması

→*Şek.* **75** - **79**

Temizliğe genel bakış

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

- ▸ Alkol veya ispirto 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.* **80**

Ayrı parçaların saklanması

1. Temizledikten sonra, et kıyma makinesi parçasının kurumuş aksesuarlarını tıkacın muhafaza gözünde saklayınız.
→*Şek.* **81**
2. Delikli diskleri muhafaza etmek için, ana cihazın üst tarafındaki muhafaza gözü kapağını çıkartınız. Delikli diskleri buradaki tutuculara yerleştiriniz ve kapağı tekrar kapatınız.
→*Şek.* **82**

İşleme uyarıları ve uygulama örnekleri

İşleme uyarıları

Et kıyma makinesi parçası

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

Sosis doldurma ünitesi

- Sosis doldurma ünitesinde sadece ince kıyılmış besinleri işleyiniz.
- Doğal bağırsağı işlemeden önce 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmayınız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarırken 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

Hazırlama
- Ekmeği 10 mm kalınlığında dilimler halinde kesiniz, boyuna ikiye bölünüz, üzerine 20 ml süt dökünüz ve bekletiniz.
- Islak ekmek 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 ekmek köftelerini şekillendirip biraz unla yuvarlayınız.
- Ekmek köftelerini yeterli miktarda kaynar suya atınız ve suyu tekrar kaynatmadan 20 dakika su içinde bekletiniz.

Öğütülmüş peynir

Malzemeler
- 500-600 g Gouda peyniri

Hazırlama
- Gouda peynirini 2,5 x 2,5 x 2,5 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesiniz ve 24 saat süresince 20 °C'de dondurucuda dondurunuz.
- Donmuş haldeki Gouda peynirini kıyma makinesinde ince delikli disk ile işleyiniz.

İşleme süresi: 1 dakika

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
- 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. **Not:** Terse çevirme fonksiyonunu yalnızca et kıyma makinesi parçası ile kullanınız. **1.** Açma/Kapama tuşuna basınız ve cihazın durmasını bekleyiniz. **2.** Terse çevirme fonksiyonunu başlatmak ve yapışmış besinlerin çözülmesini sağlamak için birkaç saniye REV tuşuna basınız. **3.** Cihazın durmasını bekleyiniz. **4.** Açma/Kapama tuşuna basınız ve besinlerin tekrar normal şekilde işlenip işlenmediğini kontrol ediniz. **Not:** Arızayı bu şekilde gideremezseniz aşağıdaki adımları uygulayınız. **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, 00753348 sipariş numarasıyla müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. **1.** Vidayı sökünüz ve arızalı kuplajı çıkartınız. →*Şek.* **83** **2.** Yeni kuplajı yerleştiriniz ve sıkıca vidalayınız. →*Şek.* **84**
Cihaz işleme esnasında kapanıyor.	Motor aşırı ısınmış. **1.** Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz. **2.** Cihazı yakl. 1 saat soğumaya bırakınız. **3.** Aşırı yük emniyetini devre dışı bırakmak için cihazın alt tarafındaki termal koruma şalterine basınız. → *"Genel bakış", Şek.* **1** / 9 *Sayfa 129* **4.** Elektrik fişini takınız ve cihazı tekrar açınız. **5.** Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
Ana cihazın çalışmasına rağmen meyve sıkıcı ön takımından meyve suyu veya meyvenin etli kısmı çıkmıyor.	Ayar memesi ve filtre elemanı tıkanmış. **1.** Açma/Kapama tuşuna basınız ve cihazın durmasını bekleyiniz. **2.** Cihazda hasarları önlemek için terse çevirme fonksiyonunu kullanmayınız. **3.** Üst parçayı çıkartınız ve parçalarına ayırınız. **4.** Sıkışmış besinleri çıkartınız ve tüm parçaları iyice temizleyiniz. **5.** Meyve sıkıcı ön takımını yeniden kullanmadan önce tüm ipuçlarını dikkate alınız. → *"Meyve sıkıcı ön takımı", Sayfa131*

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

Kullanim 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 146*
- ▸ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▸ Nigdy nie zasilać 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 wtyczce 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 niepoprawnie 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.
- Tarczę nożową i kratkę tnącą chwytać tylko za plastikowe części.
- Tarczę dwustronną do cięcia i wiórkowania chwytać za plastikowy element.
- 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 zaczekać, 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.

Poznawanie 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
D	Przystawka do kebbe
E	Przystawka do wyciskania ciastek [1]
F	Szatkownica → *"Szatkownica", Strona 141*
G	Przystawka do wyciskania soku z owoców → *"Przystawka do wyciskania soku z owoców", Strona 141*
H	Przystawka do krojenia w kostkę → *"Przystawka do krojenia w kostkę", Strona 142*
1	Przycisk włącz/wyłącz
2	Przycisk funkcji reverse
3	Lampka kontrolna
4	Uchwyt do napędu i przystawek
5	Przycisk zwalniający
6	Uchwyt
7	Pokrywa schowka

[1] Akcesoria specjalne

8	Schowek do przechowywania sitek
9	Bezpiecznik termiczny
10	Schowek dla kabla
11	Taca wsypowa [1]
12	Nakrętka
13	Tarcza perforowana do grubego tarcia
14	Nóż
15	Ślimak ze sprzęgłem
16	Metalowa obudowa komory mielenia
17	Tarcza perforowana do średnio grubego tarcia
18	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
19	Popychacz ze schowkiem i pokrywą
20	Dysza nasadki masarskiej
21	Pierścień do przechowywania nasadki masarskiej
22	Dysza do kebbe
23	Pierścień stożkowy przystawki do kebbe
24	Wzornik
25	Uchwyt wzornika
26	Pierścień nośny przystawki do wyciskania ciastek

Elementy obsługi

Przycisk	Funkcja
O/I	Rozpoczynanie i przerywanie przetwarzania.
REV	Odblokować zablokowane artykuły spożywcze przy użyciu funkcji revers.
🔓	Odblokowywanie i zdejmowanie przystawki.

Funkcja revers

Funkcja revers służy do odblokowywania artykułów spożywczych przez krótkotrwałe odwrócenie kierunku obrotów ślimaka.
→ *"Usuwanie usterek", Strona 144*

Uwaga: Funkcji revers należy używać wyłącznie w połączeniu z maszyną do mielenia mięsa.

Systemy zabezpieczające

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.
→ *"Usuwanie usterek", Strona 144*

Bezpiecznik termiczny

Bezpiecznik termiczny wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania lub nadmiernego nagrzania silnika.
Aby umożliwić dalsze używanie urządzenia, należy zresetować bezpiecznik termiczny.
→ *"Usuwanie usterek", Strona 144*

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.

Przygotowywanie korpusu urządzenia

→*Rys.* **2** - **3**

Składanie maszyny do mielenia mięsa

→*Rys.* **4** - **7**

Zakładanie przystawki

→*Rys.* **8** - **11**

Sitka

	Sitko do drobnego mielenia (3 mm)
	Sitko do średniego mielenia (4,8 mm)
	Sitko do grubego mielenia (8 mm)

[1] W zależności od modelu

Przetwarzanie produktów spożywczych

→*Rys.* **12** - **18**

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 140*
→ *"Przetwarzanie produktów spożywczych", Strona 141*

Składanie nasadki masarskiej

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

→*Rys.* **19** - **22**

Montaż przystawki do kebbe

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

→*Rys.* **23** - **26**

Montaż przystawki do formowania ciastek

Przystawka do wyciskania ciastek nadaje się do formowania ciasta na drobne wypieki i ciasta kruchego.

→*Rys.* **27** - **30**

Szatkownica

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

Przegląd

→*Rys.* **31**

1	Obudowa szatkownicy
2	Popychacz do szatkownicy
3	Bęben do przecierania
4	Bęben do szatkowania na plasterki
5	Bęben do szatkowania na grubo
6	Bęben do szatkowania na drobno

Wkłady bębnowe

	Bęben do przecierania Drobne przecieranie artykułów spożywczych, np. orzechów, twardych serów, ziemniaków.
	Bęben do szatkowania na plasterki Krojenie artykułów spożywczych, np. ogórków, marchewek, buraków, na plasterki.
	Bęben do szatkowania na grubo Szatkowanie artykułów spożywczych, np. owoców i warzyw takich jak jabłka albo marchew lub serów takich jak gouda czy edamer, na grube lub drobne kawałki.
	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.* **32** - **40**

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.* **41**

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 kierunku ruchu wskazówek zegara	Wilgotniejszy miąższ i mniej soku
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.* **42** - **47**

Zakładanie przystawki do wyciskania soku z owoców

→*Rys.* **48** - **50**

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 144*
- 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 wsypowego. Usunąć twarde skórki, szypułki i pestki.
- Nie przetwarzać mrożonych owoców.
- Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.

→*Rys.* **51** - **56**

Demontaż przystawki do wyciskania soku z owoców

→*Rys.* **57** - **59**

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka do krojenia w kostkę nadaje się do krojenia artykułów spożywczych w kostkę albo do cięcia i wiórkowania artykułów spożywczych przy użyciu tarczy dwustronnej do cięcia i wiórkowania.

Przegląd

→*Rys.* **60**

1	Nasadka przekładniowa dla przystawki do krojenia w kostkę
2	Obudowa
3	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
4	Popychacz
5	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki
6	Tarcza nożowa
7	Kratka do cięcia
8	Uchwyt narzędzi
9	Klamry zamykające
10	Wałek napędowy
11	Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej

Wskazówki ogólne

Przystawka do krojenia w kostkę jest przystosowana do krojenia następujących produktów:

- surowe lub gotowane warzywa, np. ziemniaki, marchewki, ogórki, pomidory, papryka, cebula
- owoców takich, jak np. bananów, jabłek, gruszek, brzoskwiń, truskawek, melonów, kiwi;

- twardy ser, jajka ugotowane na twardo, mocno rozdrobniona kiełbasa, np. mortadela

Tarcza dwustronna do cięcia i wiórkowania jest przystosowana do przetwarzania następujących artykułów spożywczych:
- krojenie owoców i warzyw na plasterki
- wiórkowanie owoców, warzyw i sera, np. goudy

Wskazówki dotyczące przygotowania:
- Nie przetwarzać zbyt dojrzałych owoców i warzyw, które mogą wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze ostudzić przed krojeniem; będą wtedy twardsze, co ułatwi ich pokrojenie.
- Przed przetworzeniem usunąć gniazda nasienne i pestki z owoców, np. jabłek czy brzoskwiń
- Przed rozpoczęciem przetwarzania gotowanego lub pieczonego mięsa, np. drobiowego, należy usunąć kości
- Przy zmianie siły nacisku zmienia się długość kawałków
- Przystawka do krojenia w kostkę nie nadaje się do krojenia bardzo miękkiego sera, np. mozzarelli, sera owczego
- Przy krojeniu twardego sera, np. goudy lub emmentalera, nie przetwarzać na raz więcej niż 1 kg
- Nie przetwarzać mrożonych produktów spożywczych

Uwagi
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może spowodować uszkodzenie przystawki do krojenia w kostkę.
- Odpowiedzialność za ewentualne szkody jest wykluczona, jeśli przystawka do krojenia w kostkę będzie używana w sposób niewłaściwy lub niezgodny z przeznaczeniem. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia, np. stępienie czy deformację noży, spowodowane przetwarzaniem artykułów spożywczych, których przetwarzanie przy użyciu tego urządzenia jest niedozwolone.

Montaż przystawki do krojenia w kostkę

→*Rys.* **61** - **67**

Zakładanie przystawki do krojenia w kostkę

→*Rys.* **68** - **69**

Używanie przystawki do krojenia w kostkę

→*Rys.* **70** - **74**

Rozkładanie przystawki do krojenia w kostkę

→*Rys.* **75** - **79**

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.* **80**

Przechowywanie elementów wyposażenia

1. Po wyczyszczeniu przechowywać suche elementy maszyny do mielenia mięsa przechowywać w schowku popychacza.
   →*Rys.* **81**
2. Aby umieścić sitka w miejscu ich przechowywania, zdjąć pokrywę schowka w górnej części korpusu urządzenia. Umieścić sitka w odpowiednich uchwytach i zamknąć pokrywę.
   →*Rys.* **82**

Wskazówki dotyczące przygotowywania artykułów i przykłady 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 wsypowego.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożyw-

czych, 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 kiełbas nie wypełniać nadmiernie, ponieważ podczas gotowania lub smażenia kiełbasy 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, przepołowić kromki wzdłuż, zalać 20 ml mleka i zaczekać, 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.

Mielony ser

Składniki
- 500-600 g sera gouda

Przyrządzanie
- Pokroić ser gouda na kawałki 2,5 x 2,5 x 2,5 cm i zamrozić na 24 godziny w temperaturze -20°C.
- Zmielić zamrożony ser gouda w maszynce do mielenia mięsa z sitkiem do drobnego mielenia.

Czas przetwarzania: 1 minuta

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
- Zmielić 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 masarskiej.
- 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 przetwarzane, mimo że urządzenie działa.	Artykuły spożywcze zostały zablokowane i zatkały przystawkę. **Uwaga:** Funkcji reverse należy używać wyłącznie w połączeniu z maszyną do mielenia mięsa.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Produkty nie są przetwarzane, mimo że urządzenie działa.	**1.** Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i zaczekać na zatrzymanie się urządzenia. **2.** Naciskać REV przez kilka sekund, aby uruchomić funkcję reverse i odblokować artykuły spożywcze. **3.** Zaczekać na zatrzymanie napędu urządzenia. **4.** Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i sprawdzić, czy jest znowu możliwe normalne przetwarzanie artykułów spożywczych. **Uwaga:** Jeżeli problemu nie można usunąć w ten sposób, wykonać opisane niżej czynności. **1.** Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i zaczekać 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 przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym. Nowe sprzęgło można nabyć w serwisie pod numerem katalogowym 00753348. **1.** Odkręcić śrubę i wyjąć uszkodzone sprzęgło. →*Rys.* **83** **2.** Założyć i przykręcić nowe sprzęgło. →*Rys.* **84**
Urządzenie wyłącza się podczas przetwarzania składników.	Silnik jest przegrzany. **1.** Wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. **2.** Odczekać ok. 1 godziny, aż urządzenie ostygnie. **3.** Wcisnąć bezpiecznik termiczny na spodzie urządzenia, aby dezaktywować zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe. → *"Przegląd", Rys.* **1**/9 *Strona 140* **4.** Ponownie podłączyć wtyczkę sieciową do gniazda i włączyć urządzenie. **5.** Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis.
Z przystawki do wyciskania soku z owoców nie wydobywa się sok ani miąższ, mimo że urządzenie pracuje.	Dysza regulacyjna i wkład filtrujący są zatkane. **1.** Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i zaczekać na zatrzymanie się urządzenia. **2.** Nie używać funkcji reverse, aby wykluczyć uszkodzenia urządzenia. **3.** Zdjąć i rozłożyć przystawkę. **4.** Usunąć zablokowane artykuły spożywcze i dokładnie wyczyścić części. **5.** Przed ponownym użyciem przystawki do wyciskania soku z owoców zapoznać się ze wskazówkami. → *"Przystawka do wyciskania soku z owoców", Strona 141*

Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
  Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym 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 156*

- 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 пульта 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 вологи.
- 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.
- Дисковий ніж і різальну решітку беріть лише за пластмасову частину.
- Беріть двобічний різально-шаткувальний диск лише за пластмасову частину.
- 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
D	Насадка для кеббе
E	Насадка для печива[1]
F	Шаткувальна насадка → *"Шаткувальна насадка", Сторінка 151*
G	Насадка-прес для фруктів → *"Насадка-прес для фруктів", Сторінка 151*
H	Кубикорізка → *"Кубикорізка", Сторінка 152*
1	Кнопка ввімкнення/вимкнення
2	Кнопка функції реверсу
3	Контрольна лампочка
4	Кріплення та привод для насадок
5	Кнопка розблокування
6	ручка
7	Кришка відділення для зберігання
8	Відділення для зберігання перфорованих дисків
9	Теплозахисний вимикач
10	Місце для зберігання кабелю
11	Завантажувальна чаша[2]
12	Гвинтове кільце
13	Перфорований диск із великими отворами
14	Ніж
15	Подавальний шнек зі зчепленням

[1] Спеціальне приладдя
[2] Залежно від моделі

16	Металевий корпус із камерами
17	Перфорований диск із середніми отворами
18	Перфорований диск із дрібними отворами
19	Штовхач з відсіком і кришкою для зберігання
20	Ковбасний наконечник
21	Підшипникове кільце для ковбасного шприца
22	Трубка для кеббе
23	Конусне кільце для насадки для кеббе
24	Формувальна пластина
25	Тримач для формувальної пластини
26	Опорне кільце під насадку для печива

Елементи управління

Кнопка	Функція
O/I	Початок і зупинка обробки.
REV	Звільнення застряглих продуктів функцією реверсу.
🔓	Розблокування і зняття насадки.

Функція реверсу

Функція реверсу слугує для звільнення застряглих продуктів короткочасним зворотним обертанням подавального шнека.
→ *"Усунення несправностей", Сторінка 154*

Нотатка: Використовуйте функцію реверсу лише з насадкою-м'ясорубкою.

Системи безпеки

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.
→ *"Усунення несправностей", Сторінка 154*

Теплозахисний вимикач

У разі перевантаження або перегріву двигуна теплозахисний вимикач вимикає прилад.

Щоб знову користуватися приладом, поверніть теплозахисний вимикач у вихідний стан.
→ *"Усунення несправностей", Сторінка 154*

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 користуванням слід помити.
2. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

Підготовка основного блока

→*Мал.* **2** - **3**

Складання насадки-м'ясорубки

→*Мал.* **4** - **7**

Розміщення насадки

→*Мал.* **8** - **11**

Перфоровані диски

	Перфорований диск із дрібними отворами (3 мм)
	Перфорований диск із середніми отворами (4,8 мм)
	Перфорований диск із великими отворами (8 мм)

Обробка продуктів

→*Мал.* **12** - **18**

Додаткові способи застосування

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

Нотатка: Складіть насадку для бажаного способу застосування. Використовуйте підготовлену насадку так, як описано для насадки-м'ясорубки.
→ *"Розміщення насадки", Сторінка 150*
→ *"Обробка продуктів", Сторінка 150*

Складання насадки для ковбасок

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

→*Мал.* **19** - **22**

Збирання насадки для кеббе

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

→*Мал.* **23** - **26**

Збирання кондитерської насадки

Насадка для печива підходить, щоб формувати пісочне й інше печиво.

→*Мал.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Корпус для шаткувальної насадки
2	Штовхач для шаткувальної насадки
3	Натиральний барабан
4	Різальний барабан
5	Шаткувальний барабан з великими отворами
6	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 з великими отворами Шаткування продуктів, як-от фрукти й овочі (наприклад, яблука чи морква) або сир (наприклад, гауда або едам), великими шматками.
	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

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

Використання шаткувальної насадки

→*Мал.* **32** - **40**

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.* **41**

1	Гвинтове кільце насадки-преса для фруктів
2	Регулювальна 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

Регулювальна насадка

За допомогою регулювальної 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 регулювальну насадку надто сильно, надто тверда чи суха фруктова м'якоть може забити регулювальну насадку. Трохи відкрутіть регулювальну 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.* **42** - **47**

Установлення насадки-преса для фруктів

→*Мал.* **48** - **50**

Використання насадки-преса для фруктів

Нотатки

- Під час обробки пильнуйте, щоб фільтрувальна вставка й регулювальна насадка не забивалися, інакше рідина може потрапити в привод і всередину приладу. Якщо насадка-прес для фруктів забилася, негайно зупиніть прилад.
  → *"Усунення несправностей", Сторінка 154*
- 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.* **51** - **56**

Розбирання насадки-преса для фруктів

→*Мал.* **57** - **59**

Кубикорізка

Кубикорізка підходить для нарізання продуктів кубиками або, у поєднанні з двобічним різально-шаткувальним диском, — для нарізання й шаткування.

Огляд

→*Мал.* **60**

1	Редукторна насадка для кубикорізки
2	Корпус
3	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
4	Штовхач
5	Двобічний різально-шаткувальний диск
6	Диск-ніж
7	Різальна решітка
8	Основа
9	Затискувачі
10	Приводний вал
11	Пристрій для очищення різальної решітки

Загальні вказівки щодо встановлення приладу

Кубикорізка підходить для нарізання кубиками таких продуктів:

- Сирі або варені овочі, наприклад, картопля, морква, огірки, помідори, перець, цибуля
- Фрукти, наприклад, банани, яблука, груші, персики, полуниці, дині, ківі
- Твердий сир, зварені круто яйця або м'яка ковбаса, наприклад, мортаделла

Двобічний різально-шаткувальний диск підходить для обробки таких продуктів:

- Нарізання овочів і фруктів скибками,

- Шаткування овочів, фруктів і сиру (наприклад, сиру гауда).

Вказівки щодо обробки:
- Не обробляйте перестиглі фрукти або овочі, бо вони можуть пустити сік
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити; тоді вони стануть тугішими, що покращить результати нарізання
- Перед обробкою видаліть серцевини та кісточки із фруктів, наприклад, із яблук або персиків
- Перед обробкою вареного або смаженого м'яса (птиці) слід видалити кістки.
- У міру більшого або меншого тиску на штовхач довжина шматків буде змінюватися
- Кубикорізка не підходить для переробки дуже м'якого сиру, наприклад моцарели або овечого.
- Нарізаючи твердий або напівм'який сир (наприклад, гауду або ементаль), за один цикл дозволено обробити максимум 1 кг.
- Заморожені продукти переробляти не можна

Нотатки
- Недотримання цих вказівок може призвести до пошкоджень кубикорізки.
- У разі неправильного використання, модифікації або використання не за призначенням кубикорізки виключається відповідальність за будь-які пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження, що виникають унаслідок переробки недозволених продуктів (наприклад, затуплення або деформація ножів).

Складання кубикорізки

→*Мал.* **61** - **67**

Розміщення кубикорізки

→*Мал.* **68** - **69**

Застосування кубикорізки

→*Мал.* **70** - **74**

Розбирання кубикорізки

→*Мал.* **75** - **79**

Огляд чищення

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

- ▸ 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.* **80**

Зберігання окремих деталей

1. Чисте й сухе приладдя насадки-м'ясорубки покладіть на зберігання всередину штовхача.
   →*Мал.* **81**
2. Щоб помістити на зберігання перфоровані диски, зніміть кришку відділення для зберігання зверху основного блока приладу. Покладіть перфоровані диски на спеціально передбачені тримачі; знову зачиніть кришку.
   →*Мал.* **82**

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 кнедлі

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 зліпіть кнедлі; обваляйте їх у борошні.
- Покладіть кнедлі в достатню кількість води, що закипіла, й витримайте так 20 хвилин, більше не доводячи воду до кипіння.

Мелений сир

Інгредієнти
- 500—600 г сиру гауда

Приготування
- Поріжте сир гауда шматками завбільшки 2,5 x 2,5 x 2,5 см і заморожуйте протягом 24 годин при температурі -20 °C.
- Заморожений сир гауда перемеліть у м'ясорубці, установивши диск із дрібними отворами.

Тривалість обробки: 1 хвилина

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
- 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 зліпіть 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. **Нотатка:** Функцію реверсу застосовуйте тільки з насадкою-м'ясорубкою.

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад працює, але продукти не перемелюються.	**1.** Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. **2.** На кілька секунд натисніть кнопку REV, щоб запустити функцію реверсу й звільнити застряглі продукти. **3.** Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться. **4.** Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й перевірте, чи відновилася нормальна обробка продуктів. **Нотатка:** Якщо несправність не зникла, виконайте описані нижче дії. **1.** Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. **2.** Зніміть і розберіть насадку. **3.** Приберіть застряглі продукти; переконайтеся, що ні в насадці, ні в продуктах немає твердих часток, як-от зернин або кісточок.
	Зчеплення подавального шнека перевантажилося 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 00753348. **1.** Відпустіть гвинт і зніміть зіпсоване зчеплення. →*Мал.* **83** **2.** Установіть і пригвинтіть нове зчеплення. →*Мал.* **84**
Прилад вимикається під час обробки.	Двигун перегрівся. **1.** Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки. **2.** Дайте приладу охолонути приблизно 1 годину. **3.** Натисніть вимикач термозахисту знизу приладу, щоб деактивувати запобіжник від перевантаження. →*"Огляд", Мал.* **1** / 9 *Сторінка 149* **4.** Вставте вилку в розетку і знов увімкніть прилад. **5.** Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу.
З насадки-пресу для фруктів не йде сік або м'якуш, хоча основний блок приладу працює.	Забилися регулювальна насадка й фільтрувальна вставка. **1.** Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення й дочекайтеся зупинки приладу. **2.** Не користуйтеся функцією реверсу, інакше можливе пошкодження приладу. **3.** Зніміть і розберіть насадку. **4.** Приберіть застряглі продукти й ретельно почистьте всі деталі. **5.** Перед повторним застосуванням насадки-преса виконайте всі вказівки. →*"Насадка-прес для фруктів", Сторінка 151*

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 ви-

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

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: 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 166*
- 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, защемлять 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.
- Диск-нож и режущую решетку брать только за пластмассовую часть.
- Берите двусторонний диск-резку/-шинковку только за пластиковую часть.
- 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-порея.

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
D	Насадка-кеббе
E	Насадка-шаблон для выпечки [1]
F	Насадка для шинковки → *"Насадка для шинковки", Страница 161*
G	Насадка-пресс для отжима сока → *"Насадка-пресс для отжима сока", Страница 161*
H	Насадка для нарезки кубиками → *"Насадка для нарезки кубиками", Страница 162*
1	Кнопка Вкл/Выкл
2	Кнопка функции реверса
3	Контрольная лампочка
4	Крепление и привод насадки
5	Кнопка фиксации
6	Ручка
7	Крышка отделения для хранения
8	Отделение для хранения формовочных дисков
9	Выключатель теплозащиты
10	Отсек для хранения кабеля

[1] Специальные принадлежности

11	Загрузочный лоток [1]
12	Кольцо с резьбой
13	Формовочный диск для крупной рубки
14	Нож
15	Шнек со сцеплением
16	Металлический корпус
17	Формовочный диск для средней рубки
18	Формовочный диск для мелкой рубки
19	Толкатель с отсеком для хранения и крышкой
20	Трубка колбасного шприца
21	Опорный диск для колбасного шприца
22	Насадка-кеббе
23	Конусное кольцо для насадки-кеббе
24	Формовочная планка
25	Держатель формовочной планки
26	Опорный диск насадки-шаблона для выпечки

Элементы управления

Кнопка	Функция
O/I	Запуск и остановка переработки.
REV	Освобождение застрявших продуктов функцией реверса.
	Разблокирование и снятие насадки.

Функция реверса

Функция реверса служит для того, чтобы путем кратковременного обратного вращения шнека освобождать застрявшие продукты.
→ *"Устранение неисправностей", Страница 165*

Примечание: Используйте функцию реверса только с насадкой-мясорубкой.

Системы безопасности

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.
→ *"Устранение неисправностей", Страница 165*

Выключатель теплозащиты

В случае перегрузки или перегрева двигателя выключатель теплозащиты выключает прибор.
Для дальнейшего использования прибора верните в исходное положение выключатель теплозащиты.
→ *"Устранение неисправностей", Страница 165*

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.

Подготовка блока двигателя

→ *Рис.* **2** - **3**

Сборка насадки-мясорубки

→ *Рис.* **4** - **7**

Установка насадки

→ *Рис.* **8** - **11**

Формовочные диски

	Формовочный диск для мелкой рубки (3 мм)
	Формовочный диск для средней рубки (4,8 мм)
	Формовочный диск для крупной рубки (8 мм)

[1] В зависимости от модели

Обработка продуктов

→*Рис.* **12** - **18**

Дополнительные функции

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

Примечание: Соберите насадку для выполнения желаемой функции. Используйте подготовленную насадку, как описано для насадки-мясорубки.
→ *"Установка насадки", Страница 160*
→ *"Обработка продуктов", Страница 161*

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.* **19** - **22**

Сборка насадки-кеббе

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

→*Рис.* **23** - **26**

Сборка насадки-шаблона для выпечки

Насадка-шаблон для выпечки подходит для формования песочного и другого печенья.

→*Рис.* **27** - **30**

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.* **31**

1	Корпус насадки для шинковки
2	Толкатель насадки для шинковки
3	Терочный барабан
4	Барабанчик для нарезки
5	Барабан для крупной шинковки
6	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 крупной шинковки Шинковка продуктов, например фруктов и овощей (яблок, моркови и т. п.) или сыра (такого как гауда, эдам), крупными кусочками.
	Барабан для мелкой шинковки Шинковка продуктов, например орехов, фруктов и овощей (яблок, моркови 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.* **32** - **40**

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.* **41**

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.* **42** - **47**

Установка насадки-пресса для отжима сока

→*Рис.* **48** - **50**

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 165*
- 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.* **51** - **56**

Разборка насадки-пресса для отжима сока

→*Рис.* **57** - **59**

Насадка для нарезки кубиками

Эта насадка используется для нарезки продуктов кубиками или совместно с двусторонним диском для резки и шинковки продуктов.

Обзор

→*Рис.* **60**

1	Редуктор насадки для нарезки кубиками
2	Корпус
3	Крышка со встроенным загрузочным стволом
4	Толкатель
5	Двусторонний диск-резка/-шинковка
6	Диск-нож
7	Режущая решетка
8	Основа
9	Зажимы
11	Приспособление для чистки режущей решетки

Общие указания

Насадка для нарезки кубиками используется для нарезки кубиками следующих продуктов:

- сырые или вареные овощи, например, картофель, морковь, огурцы, томаты, стручковый перец, лук
- фрукты, такие как бананы, яблоки, груши, персики, клубника, дыни, киви

- твердый сыр, свареные вкрутую яйца или мягкая вареная колбаса, например, мортаделла

Двусторонний диск-резка/-шинковка используется для переработки следующих продуктов:
- резка фруктов и овощей ломтиками
- шинковка фруктов, овощей и нарезного сыра, например, сыра гауда

Инструкции по использованию
- Не обрабатывайте переспелые фрукты и овощи, так как они могут пустить сок
- Вареные продукты необходимо охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться
- Перед обработкой удалите сердцевину и косточки из фруктов, таких как яблоки или персики
- Перед переработкой удалите кости из вареного или жареного мяса, например, из мяса птицы
- Длина кусков изменяется в зависимости от усилия, прилагаемого к толкателю
- Насадка для нарезки кубиками не годится для нарезания очень мягкого сыра, например, мортаделы, овечьего сыра
- При работе с нарезным или твердым сыром, например, эмментальским или сыром гауда, не перерабатывайте за одну операцию больше 1 кг
- Запрещено перерабатывать замороженные продукты

Указания
- Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками.
- В случае использования насадки для нарезки кубиками не по назначению, внесения в нее изменений или ненадлежащего использования ответственность за возможный ущерб исключена. Это исключает также ответственность за повреждения, возникшие в результате переработки недопустимых продуктов (например, затупившиеся или деформированные ножи).

Сборка насадки для нарезки кубиками

→*Рис.* **61** - **67**

Установка насадки для нарезки кубиками

→*Рис.* **68** - **69**

Использование насадки для нарезки кубиками

→*Рис.* **70** - **74**

Разборка насадки для нарезки кубиками

→*Рис.* **75** - **79**

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- ▸ 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.* **80**

Хранение деталей прибора

1. После очистки и сушки поместите принадлежности насадки-мясорубки на хранение внутрь толкателя.
   →*Рис.* **81**
2. Чтобы поместить на хранение формовочные диски, снимите крышку отделения для хранения сверху блока двигателя. Положите формовочные диски на специально предусмотренные крепления и снова закройте крышку.
   →*Рис.* **82**

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 обвалять в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их томиться на 20 минут без повторного вскипания воды.

Молотый сыр

Ингредиенты
- 500-600 г сыра «Гауда»

Приготовление
- Нарезать сыр «Гауда» кусочками размером 2,5 x 2,5 x 2,5 см и заморозить на 24 часа при -20 °C.
- Замороженный сыр «Гауда» переработать в мясорубке, используя формовочный диск для мелкой рубки.

Время переработки: 1 минута

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
- 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 сковороде 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. **Примечание:** Используйте функцию реверса только с насадкой-мясорубкой. **1.** Нажмите кнопку Вкл/Выкл и дождитесь полной остановки прибора. **2.** На несколько секунд нажмите REV, чтобы запустить функцию реверса и освободить застрявшие продукты. **3.** Дождитесь полной остановки прибора. **4.** Нажмите кнопку Вкл/Выкл и проверьте, возможна ли снова нормальная обработка продуктов. **Примечание:** Если неисправность не удалось устранить таким образом, см. инструкции далее. **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 00753348. **1.** Отпустите винт и снимите неисправное сцепление. →*Рис.* **83** **2.** Установите и привинтите новое сцепление. →*Рис.* **84**
Во время переработки прибор отключается.	Перегрев двигателя. **1.** Выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки. **2.** Дайте прибору остыть в течение прибл. 1 часа. **3.** Нажмите на выключатель термозащиты с нижней стороны прибора, чтобы отключить перегрузочный предохранитель. → *"Обзор", Рис.* **1**/9 *Страница 159* **4.** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и снова включите прибор. **5.** Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
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.** Используйте функцию реверса, чтобы не повредить прибор. **3.** Снимите и разберите насадку. **4.** Удалите прилипшие остатки пищи и тщательно очистите все детали. **5.** Перед повторным применением насадки-пресса для отжима сока выполните все рекомендации. → *"Насадка-пресс для отжима сока", Страница 161*

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 и утилизации старых приборов.

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

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 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 المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائيّ دائمًا 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 أجزاءٍ دوَّارة.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية 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 تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء. ←*الصفحة 174*
- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- لا تزوِّد الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.

- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، 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 تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- لا تركّب أو تفك التجهيزات العلوية إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوِّنات.
- الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكلٍ صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- لا تُجمِّع التجهيزات العلوية أبدًا في الجهاز الأساسيّ.
- لا تستخدم التجهيزات العلوية إلا في حالةٍ مُجمَّعة بالكامل.
- لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الجزء البلاستيكي.
- لا تُمسك قرص التقطيع والبشر ذا الوجهين إلا من المقبض البلاستيكي.
- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تُشغِّل الجهاز أبدًا أطول من 10 دقائق دون انقطاع. أوقف الجهاز عن التشغيل بعدها ودعه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تُدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- لا تستخدم عصارة الفواكه أبدًا لعصر المواد الغذائية الصلبة أو الليفية جدًا، مثل الجزر أو الشمندر أو الكراث.

التعرّف

عرضٌ عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	ملحق مفرمة اللحم
C	التجهيزة العلوية لحشو النقانق
D	تجهيزة علوية للكبة
E	قمع تشكيل عجين الحلويات [1]
F	تجهيزة علوية للبشر ←*"تجهيزة علوية للبشر", الصفحة 170*
G	تجهيزة علوية لعصر الثمار ←*"تجهيزة علوية لعصر الثمار", الصفحة 171*
H	قطاعة المكعبات ←*"قطاعة المكعبات", الصفحة 171*
1	زر التشغيل/الإيقاف
2	زر الوظيفة العكسية
3	لمبة المراقبة
4	موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية
5	زر فك تأمين الغلق
6	مقبض
7	غطاء لرف الحفظ
8	رف حفظ الأقراص المثقبة
9	مفتاح الحماية الحرارية
10	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
11	وعاء التعبئة [2]
12	حلقة الثبيت
13	قرص مثقب خشن
14	السكين
15	ناقل لولبي مع قابض
16	مبيت الغرفة المعدنية
17	قرص مثقب متوسط
18	قرص مثقب ناعم
19	كباس مزود بموضع حفظ وغطاء
20	منفث حشو النقانق
21	حلقة محمل لأداة حشو النقانق
22	فوهة الكبة
23	حلقة مخروطية للتجهيزة العلوية للكبة
24	لوح الأشكال
25	حامل لوح الأشكال
26	حلقة محمل لقمع تشكيل عجين الحلويات

عناصر الاستعمال

الزر	الوظيفة
O/I	بدء المعالجة وإيقافها.
REV	فك المواد الغذائية العالقة باستخدام الوظيفة العكسية.
🔓	فك قفل الجزء العلوي وخلعه.

الوظيفة العكسية

تفيد الوظيفة العكسية في فك الطعام الملتصق من خلال لف الناقل اللولبيّ في الاتجاه المعاكس لمدةٍ قصيرة.

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 173*

ملاحظة: لا تستخدم الوظيفة العكسية إلا مع ملحق مفرمة اللحم.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 173*

[1] ملحق خاص
[2] على حسب الطراز

مفتاح الحماية الحرارية

عندما يُحمَّل المُحرِّك فوق قدرته أو يسخن سخونةً مفرطة، يُطفئ مفتاح الحماية الحرارية الجهاز.
لمواصلة استخدام الجهاز، أعد ضبط مفتاح الحماية الحرارية.
←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 173*

موضع الانكسار المُحدَّد مسبقًا

عندما يُحجَز الناقلُ اللولبيّ أو يُحمَّل فوق قدرته، ينكسر القابض عند موضع الانكسار المفترض المُخصَّص لذلك.

الاستعمال

تنظيف الجهاز والأجزاء قبل الاستخدام الأول

1. نظِّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
2. جهِّز الأجزاء المنظَّفة والمجفَّفة للاستخدام.

تحضير الجهاز الأساسيّ

←*الشكل* **2** - **3**

تجميع ملحق مفرمة اللحم

←*الشكل* **4** - **7**

تركيب الجزء العلوي

←*الشكل* **8** - **11**

الأقراص المثقبة

	قرص المثقب الناعم (3 مم)
	القرص المثقب المتوسط (4.8 مم)
	القرص المثقب الخشن (8 مم)

تحضير المواد الغذائية

←*الشكل* **12** - **18**

استخداماتٌ أخرى

اربط أجزاء الملحقات مع أجزاء ملحق مفرمة اللحم لإتاحة تطبيقات أخرى.

ملاحظة: جمِّع الجزء العلوي من أجل الاستخدام المرغوب المعنيّ. استخدم الجزء العلوي المُجهَّز، كما هو موصوفٌ لملحق مفرمة اللحم.
←*"تركيب الجزء العلوي", الصفحة 170*
←*"تحضير المواد الغذائية", الصفحة 170*

تجميع التجهيزة العلوية لحشو النقانق

التجهيزة العلوية لحشو النقانق مناسبةٌ لحشو الأمعاء الطبيعية والاصطناعية بلحم السجق ولتشكيل لفائف اللحم، مثلاً لتحضير طبق كافابتشيسي.

←*الشكل* **19** - **22**

تجميع التجهيزة العلوية للكبة

التجهيزة العلوية للكبة مناسبة لتشكيل أكياس العجين أو اللحم المفروم.

←*الشكل* **23** - **26**

تجميع قمع تشكيل البيتي فور

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

←*الشكل* **27** - **30**

تجهيزة علوية للبشر

تناسب التجهيزة العلوية للبشر بشر وفرك وتقطيع المواد الغذائية، من قبيل الجبن أو الفواكه أو الخضروات أو المكسرات أو اللوز أو الخبز الجاف.

عرضٌ عام

←*الشكل* **31**

1	مبيت للتجهيزة العلوية للبشر
2	كباس للتجهيزة العلوية للبشر
3	أسطوانة التقشير
4	أسطوانة تقطيع
5	أسطوانة بشر خشن
6	أسطوانة بشر ناعم

ولائج الأسطوانة

	أسطوانة التقشير فرك المواد الغذائية في صورةٍ ناعمة، مثل الجوز، والجبن الصلب، والبطاطس.
	أسطوانة التقطيع تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح، مثل الخيار، والجزر، والشمندر.
	أسطوانة البشر الخشن بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة، مثل الفاكهة والخضروات مثل التفاح أو الجزر، والجبن مثل الجودا أو الفلمنك.
	أسطوانة بشر ناعم بشر المواد الغذائية إلى قطع ناعمة، مثل الجوز والفاكهة والخضروات مثل التفاح أو الجزر، والجبن مثل الجودا أو الفلمنك.

ملاحظات

- ولائح الأسطوانة ليست مناسبةً لمعالجة المواد الغذائية المرنة جدًا أو غزيرة الألياف.
- يبلغ وقت التشغيل المستمر الموصى به 2 دقيقة.

استخدام التجهيزة العلوية للبشر

←*الشكل* **32** - **40**

تجهيزة علوية لعصر الثمار

تناسب التجهيزة العلوية لعصر الثمار عصرَ المواد الغذائية، مثل الطماطم والعنب الخالي من البذور والبطيخ والتفاح.

عرضٌ عام

←*الشكل* **41**

1	حلقة تثبيت للتجهيزة العلوية لعصر الثمار
2	فوهة ضبط للب الفاكهة
3	حامل فلتر مع حلقة إحكام
4	ناقل لولبي مع حلقة إحكام
5	جسم الماكينة للتجهيزة العلوية لعصر الثمار
6	قمع الصب
7	وليجة الفلتر للدرجة الناعمة
8	وليجة الفلتر للدرجة الخشنة

فوهة الضبط

تُحدِّد باستخدام فوهة الضبط قوام لب الفاكهة.

الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر رطوبة وعصيرٌ أقل
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر جفافًا وعصيرٌ أكثر

ملاحظة: عندما تُلف فوهةُ الضبط إلى الداخل أكثر من اللازم، فقد يسد لبُ الفاكهة الصلبة أو الجافة جدًا فوهة الضبط. فك فوهة الضبط إلى الخارج كثيرًا أو اخلعها تمامًا.

تجميع التجهيزة العلوية لعصر الثمار

ملاحظة: تحقَّق من حالة والاستقرار السليم لحلقات الإحكام للناقل اللولبي ولحامل الفلتر قبل التجميع. ولا تستخدمها أبدًا بدون حلقات إحكام ولا مع حلقات إحكام تالفة.

←*الشكل* **42** - **47**

تركيب التجهيزة العلوية لعصر الثمار

←*الشكل* **48** - **50**

استخدام التجهيزة العلوية لعصر الثمار

ملاحظات

- تأكَّد في أثناء المعالجة من عدم انسداد وليجة الفلتر وفوهة الضبط، وإلا فقد ينضغط السائل في وحدة الإدارة وفي الجزء الداخلي من الجهاز. وإذا انسدت التجهيزة العلوية لعصر الثمار، فأوقف تشغيل الجهاز على الفور.
←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 173*
- تتشابه بذورُ بعض الفاكهة في الحجم مع فتحات وليجة الفلتر الناعمة أو الخشنة ويمكن أن تسد وليجة الفلتر. اضبط منفث الضبط قبل المعالجة على درجة ضبط تناسب لب الفاكهة الأكثر طراوةً. يُكبَس النوى عندئذٍ مع لب الفاكهة من المنفث.
- قطِّع ثمار الفاكهة الكبيرة، بحيث تتناسب مع منفذ التعبئة. أزل القشور والسيقان والبذور والحجارة الصلبة.
- لا تعالج ثمار الفاكهة المجمدة.
- لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

←*الشكل* **51** - **56**

تفكيك التجهيزة العلوية لعصر الثمار

←*الشكل* **57** - **59**

قطاعة المكعبات

تناسب قطاعةُ المكعبات تقطيعَ المواد الغذائية إلى مكعبات أو باستخدام قرص التقطيع والبشر ذي الوجهين لتقطيع الطعام وبشره.

عرضٌ عام

←*الشكل* **60**

1	قاعدة مجموعة التروس لقطاعة المكعبات
2	جسم الماكينة
3	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
4	الكباس
5	قرص التقطيع والبشر الدوَّار
6	قرص سكين
7	شبكة تقطيع
8	حامل أساسي
9	مشابك إغلاق
10	عمود الدوران
11	منظف شبكة التقطيع

إرشادات عامة

تعد قطاعة المكعبات مناسبةً لتقطيع الأطعمة التالية لمكعبات:

- الخضار النيئ أو المطبوخ، على سبيل المثال البطاطاس، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل
- الفواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، خوخ، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- الجبن الصلب والبيض المسلوق أو النقانق الطرية، على سبيل المثال المرتديلا

يناسب قرص التقطيع والبشر ذو الوجهين معالجة المواد الغذائية التالية:

- تقطيع الفواكه والخضراوات إلى شرائح
- بشر الفواكه والخضراوات الجبن الشرائح، مثل الجودة

إرشادات التحضير:

- لا تعالج خضارًا أو فاكهةً ناضجةً للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتُها
- اترك المواد الغذائية المطهوة حتى تبرد قبل التقطيع، فتصبح أكثر صلابةً ومن ثم تتحسَّن نتيجة التقطيع
- قبل المعالجة، قم بإزالة النوى من الفاكهة، على سبيل المثال من التفاح أو الخوخ
- أزلْ العظامَ من اللحم المسلوق أو المقلي، مثل لحم الطيور، قبل الإعداد
- كلما تم ممارسة ضغط أكثر أو أقل على الكباس، سيتغير طول القطع
- تكون قطاعة المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري للغاية، مثل الموتزاريلا وجبن الماعز
- عندما تُعالج الجبن الشرائح أو جبن الصلب، لا تُعد أكثر من 1 كجم في دورة العمل الواحدة، على سبيل المثال الجودة أو إيمانتال
- تجنب تحضير أطعمة مجمدة

ملاحظات

- قد يؤدي عدم اتباع هذه الإرشادات إلى حدوث أضرار في قطاعة المكعبات.
- يتم استبعاد المسؤولية عن حدوث أي ضرر إذا تم إساءة استخدام قاطعة المكعّبات أو إدخال تعديلات عليها أو استخدامها بشكل غير صحيح. كما أن ذلك يستبعد المسؤولية عن الأضرار التي تحدث نتيجة معالجة مواد غذائية غير مسموح بها مثل أن تصبح السكاكين غير حادة أو مشوهّة.

تجميع أجزاء قاطعة المكعّبات

←*الشكل* **61** - **67**

تركيب قطاعة المكعبات

←*الشكل* **68** - **69**

استخدام قطاعة المكعبات

←*الشكل* **70** - **74**

تفكيك قطاعة المكعبات

←*الشكل* **75** - **79**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظّف 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.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **80**

حفظ الأجزاء المفردة

1. احفظ أجزاءَ الملحقات الجافة لملحق مفرمة اللحم بعد تنظيفها في رف حفظ الكباس.
←*الشكل* **81**
2. لحفظ الأقراص المُثقبَّة، انتزع غطاء رف الحفظ على الجهة العلوية من الجهاز الأساسيّ. ضع الأقراصَ المُثقبة على الحوامل المُخصَّصة وأعد غلق الغطاء.
←*الشكل* **82**

إرشادات المعالجة وأمثلة تطبيقية

إرشادات المعالجة

ملحق مفرمة اللحم

- كلُ الأقراص المُثقَّبة مناسبةٌ لمعالجة اللحم النيئ.
- قطِّعْ اللحم والمواد الغذائية الكبيرة إلى قطع، بحيثُ تناسب منفذ التعبئة.
- أزل المُكوِّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار.

التجهيزة العلوية لحشو النقانق

- لا تعالج باستخدام التجهيزة العلوية لحشو النقانق إلا المواد الغذائية المُفتتة بدرجة ناعمة.
- قم بنقع الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة 10 دقائق قبل التحضير.
- لا تقم بحشو أغلفة النقانق أكثر من اللازم، حيث يمكن أن تنفجر النقانق عند السلق أو التحمير.

وصفاتٌ مقترحة

تجد هنا أمثلةً من الوصفات، صُمِّمت خصيصًا من أجل جهازك.

زلابية الخبز

المُكوِّنات

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 20 مل حليب
- 40 جم زبد أو سمن
- 3 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم
- بقدونس
- قليلٌ من الطحين
- ملح وفلفل

التحضير

- يُقطَّع الخبزُ إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم يُقسَّم إلى أنصاف من حيث الطول، ويُغمَر بكمية 20 مل من الحليب ويُترك ليُنقَع.
- تُعالَج قطعُ الخبز المُبلَّلة باستخدام القرص المثقب الخشن في مفرمة اللحم لمدة 50 ثانية تقريبًا.
- يُضاف البصل المخرط الناعم والبقدونس والزبد المُذاب إلى الخليط وتُخلَط.
- يُخلَط البيض بعد تقطيعه إلى أرباع مع الملح والفلفل في المزيج.
- يُترك المزيج لبضع دقائق، ثم يُعجَن مرةً أخرى.
- تُشكَّل الزلابية بيدين مبللتين وتُدحَرج في القليل من الدقيق.
- تُوضَع الزلابية في كميةٍ من الماء المغلي بما يكفي وتُترك لمدة 20 دقيقة دون أن يُغلَي الماءُ مرةً أخرى.

جبن مطحون

المُكوِّنات

- 500-600 جم جبن غاودا

التحضير

- يُقطَّع جبن غاودا إلى قطع 2.5 × 2.5 × 2.5 سم ويُجمَّد لمدة 24 ساعة عند درجة -20 °م.
- يُعالَج جبن غاودا المُجمَّد في مفرمة اللحم باستخدام القرص المثقب الناعم.

مدة الإعداد: 1 دقيقة

لفائف اللحم المفروم مع جبن غاودا

المُكوِّنات

- 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
- قليلٌ من الزيت للتحمير

التحضير

- تُعالَج جبن غاودا المُجمَّد أولاً، ثم اللحم البقري ولحم الخنزير في المفرمة باستخدام القرص المثقب الناعم.
- يُضاف الملح والفلفل والثوم ويُخلَط المزيج.
- تُشكَّل لفائف بطول 10 سم باليد أو تُستخدَم التجهيزة العلوية لحشو النقانق.
- يُسخَّن قليلٌ من الزيت في مقلاة وتُقلى لفائف اللحم المفروم لمدة 5 دقائق تقريبًا مع التقليب عدة مرات.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
المواد الغذائية لا تُعالَج، رغم أن الجهازَ الأساسيَّ يدور.	المواد الغذائية تعلَق وتُسبب انسداد التجهيزة العلوية. **ملاحظة:** لا تستخدم الوظيفة العكسية إلا مع ملحق مفرمة اللحم. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** اضغط REV لبضع ثوانٍ، كي تبدأ تشغيلَ الوظيفة العكسية وتحل الموادَ الغذائيةَ العالقة. **3.** انتظر حتى يتوقف الجهاز عن الدوران. **4.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وتحقَّق مما إذا كانت المواد الغذائية سوف تُعالَج مرةً أخرى بصورةٍ طبيعية. **ملاحظة:** إذا لم يُحل العطل بهذه الطريقة، فاتبع الخطوات التالية. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** إخلع التجهيزة العلوية وفكّكها. **3.** أزل المواد الغذائية العالقة وتحقَّق من عدم وجود عظام أو أوتار أو مواد صلبة أخرى في التجهيزة العلوية أو في المواد الغذائية.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
المواد الغذائية لا تُعالج، رغم أن الجهاز الأساسيّ يدور.	تعرَّض قابض الناقل اللولبيّ للتحميل بشكلٍ زائد وانكسر عند موضع الانكسار المُحدَّد مسبقًا. **ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر قابض جديد تحت رقم الطلب 00753348 لدى خدمة العملاء. **1.** حلْ البرغي وانتزع القابضَ التالف. ←*الشكل* **83** **2.** ركّب القابضَ الجديد وأحكم ربطه. ←*الشكل* **84**
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة.	المُحرِّك مفرط السخونة. **1.** أوقف تشغيلَ الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس. **2.** اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة تقريبًا. **3.** اضغط مفتاح الحماية الحراري على الجانب السفليّ من الجهاز لإيقاف تنشيط مصهر الحمل الزائد. ←*"عرضٌ عام", الشكل* **1** / 9 *الصفحة 169* **4.** اقبس قابس التوصيل الكهربائي وأعدْ تشغيل الجهاز. **5.** إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
لا يخرج أيُّ عصير أو لب من التجهيزة العلوية لعصر الثمار على الرغم من تشغيل الجهاز الأساسي.	فوهة الضبط ووليجة الفلتر مسدودتان. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** لا تستخدم الوظيفة العكسية لتجنُّب حدوث أضرار في الجهاز. **3.** اخلع التجهيزة العلوية وفكّكها. **4.** أزل المواد الغذائية العالقة ونظّف جميعَ الأجزاء تنظيفًا جيدًا. **5.** انتبه لمراعاة جميع الإرشادات قبل أن تُعيدَ استخدامَ التجهيزة العلوية لعصر الثمار. ←*"تجهيزة علوية لعصر الثمار", الصفحة 171*

التخلص من الجهاز القديم

- تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

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.

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

8001335020 (050314)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar