



**BOSCH**

**Register** your  
new appliance  
now at MyBosch and  
enjoy benefits free of  
charge:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# SmartPower

**MFW25...**

**MMWP2...**

|             |                         |                       |    |
|-------------|-------------------------|-----------------------|----|
| <b>[ro]</b> | Manual de utilizare     | Mașină de tocat carne | 13 |
| <b>[bg]</b> | Ръководство за употреба | Месомелачка           | 21 |



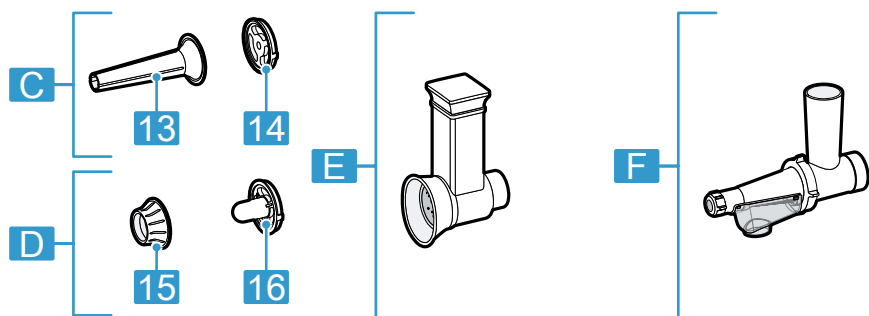
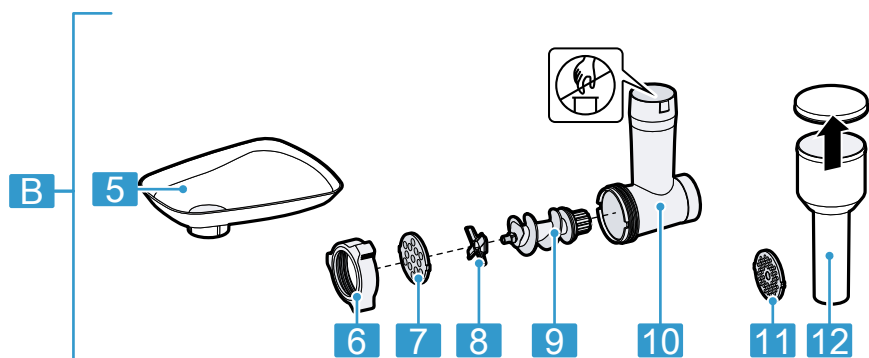
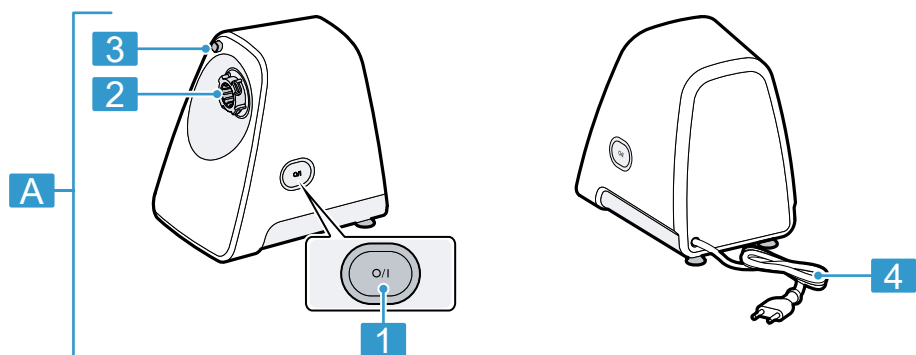


<https://ium-pim.bsh-digital.com/8001284869>

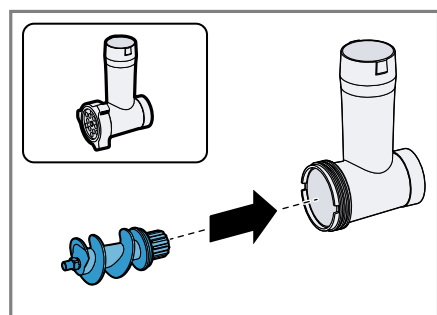
**[ro]** Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online. Scanați codul QR de pe pagina de pornire.

---

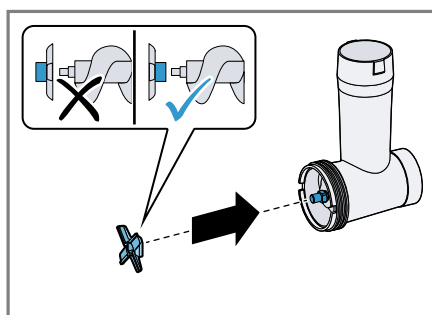
**[bg]** Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



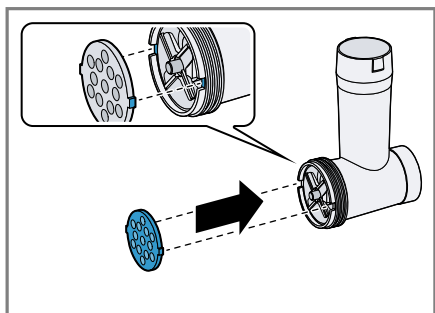
**1**



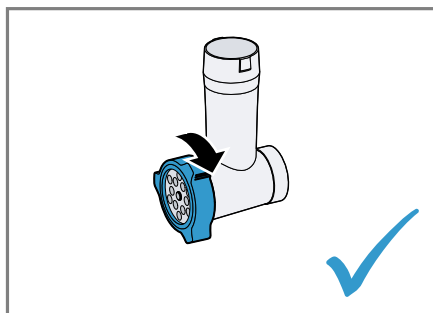
**2**



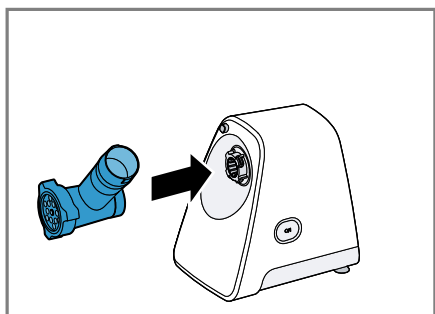
**3**



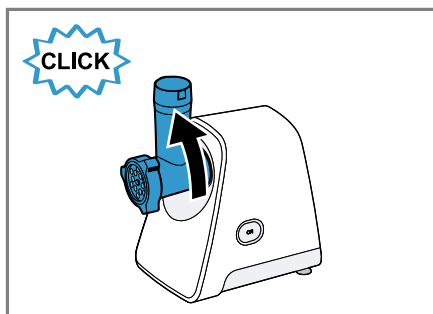
4



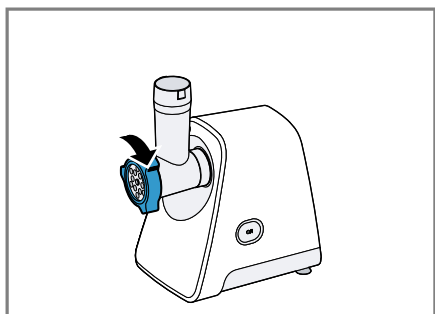
5



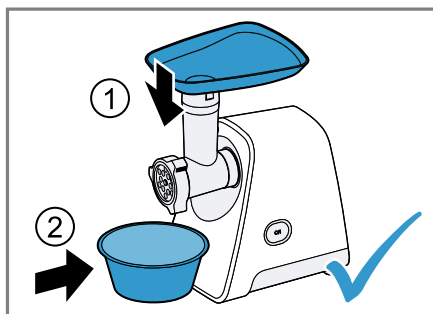
6



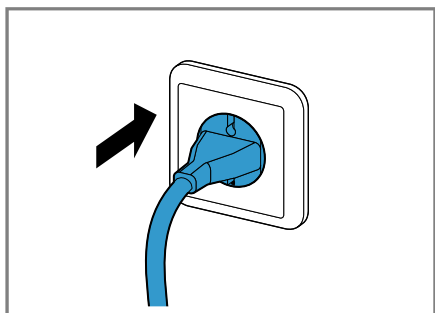
7



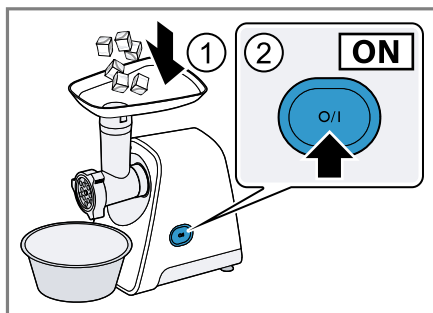
8



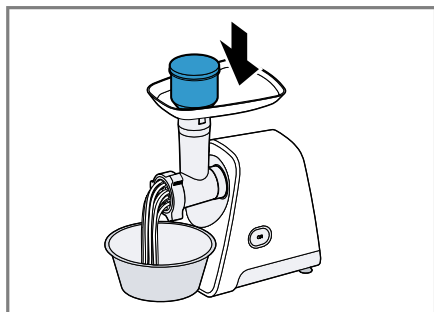
9



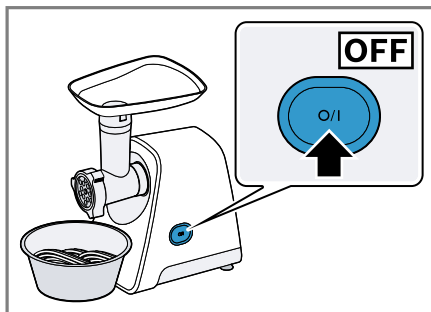
10



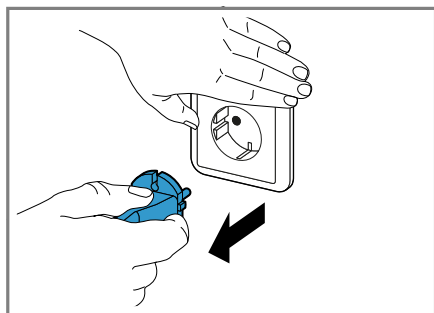
11



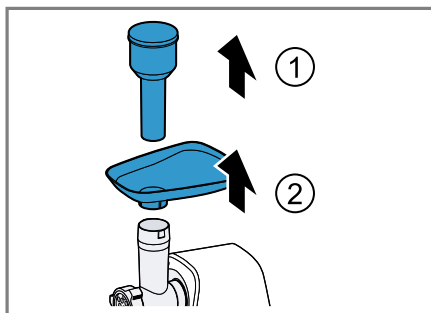
12



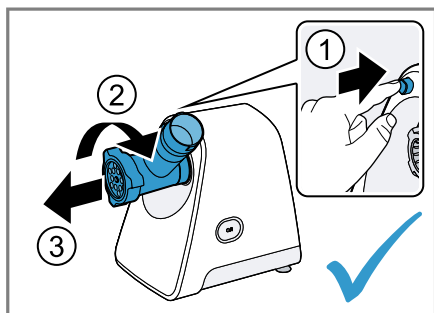
13



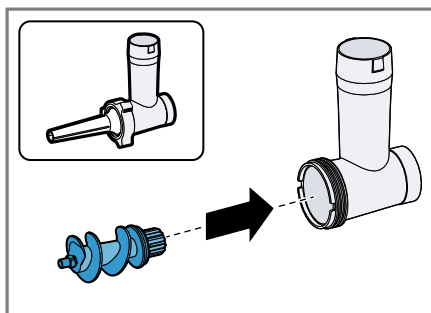
14



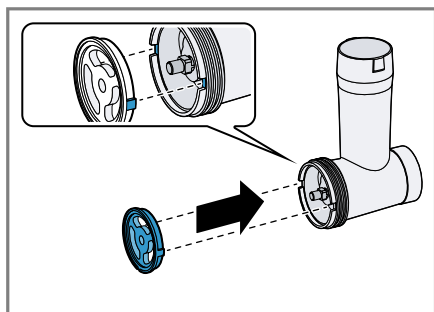
15



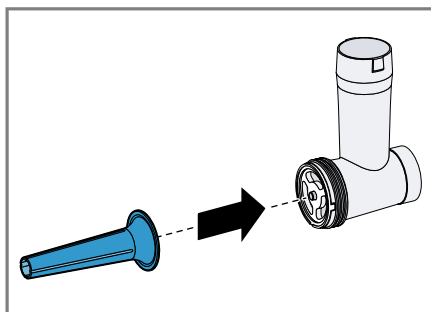
16



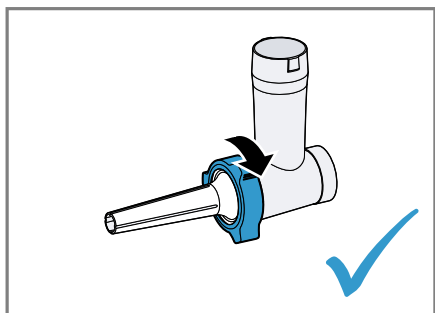
17



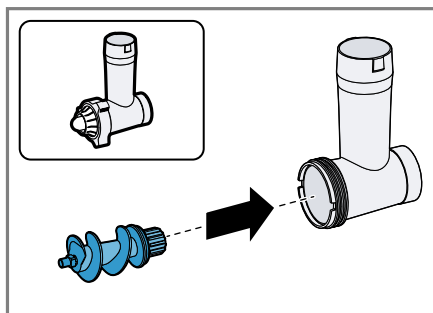
18



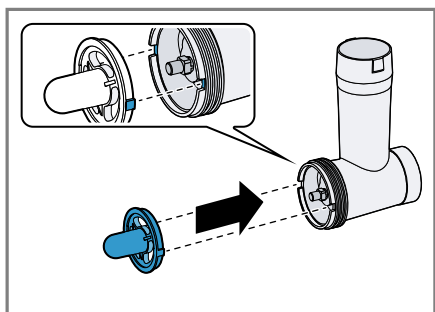
19



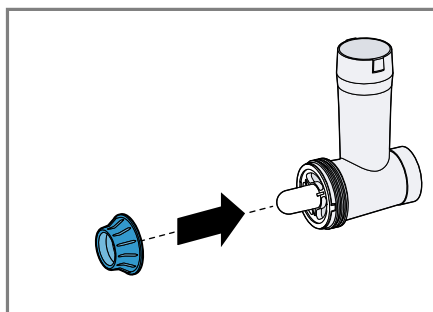
20



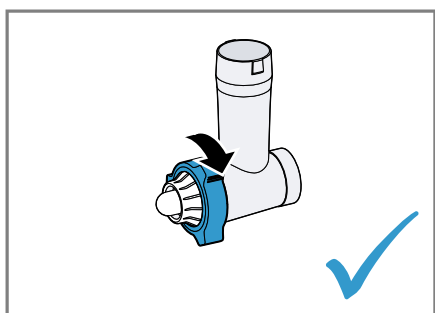
21



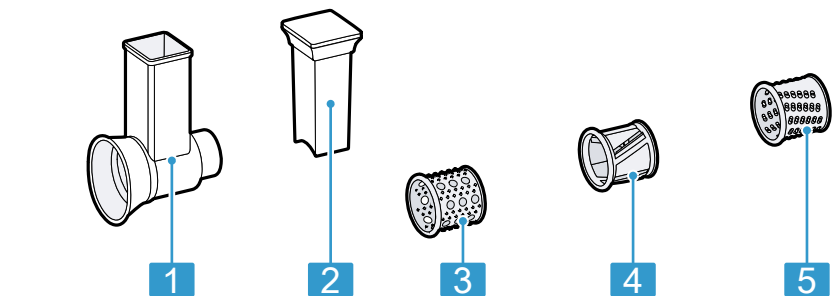
22



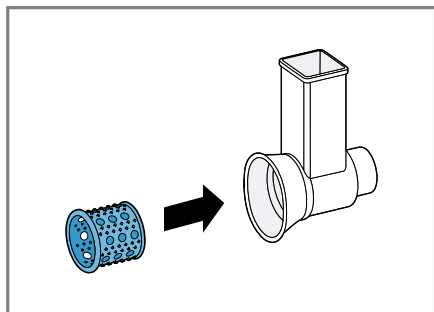
23



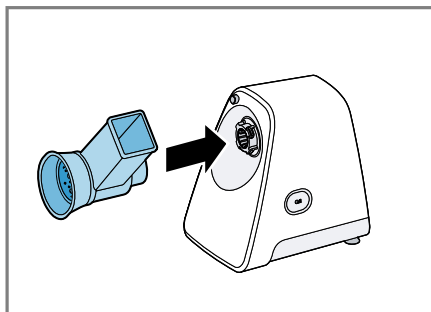
24



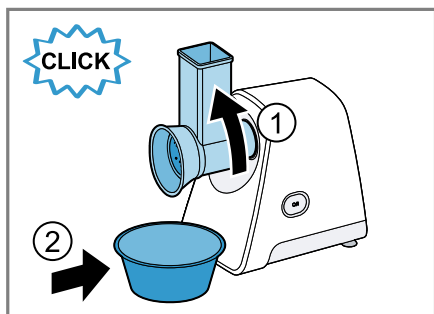
25



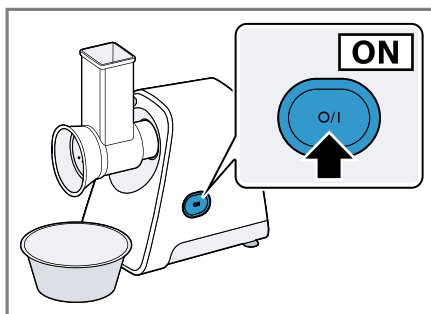
26



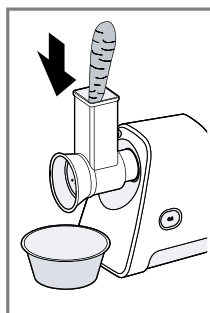
27



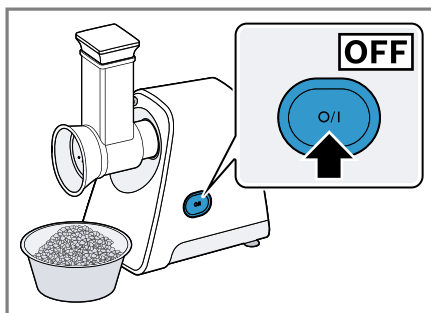
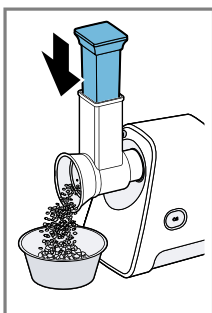
28



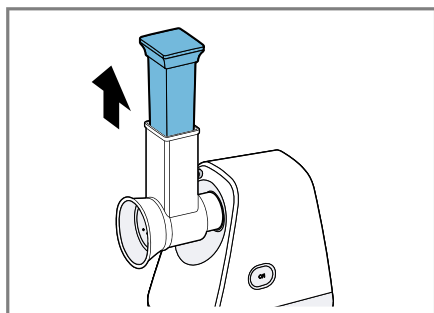
29



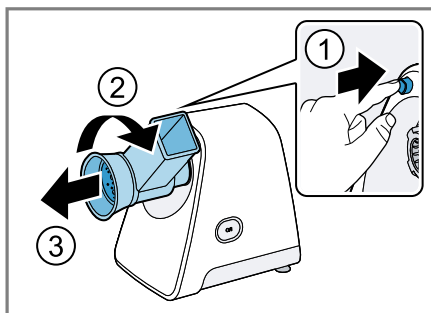
30



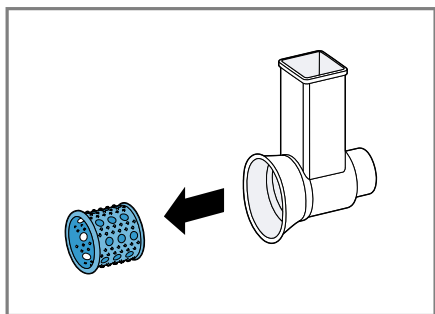
31



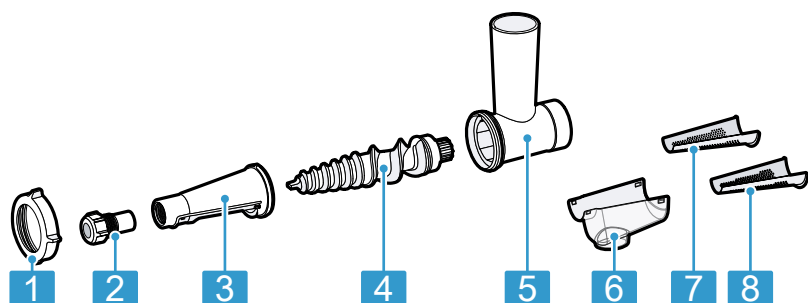
32



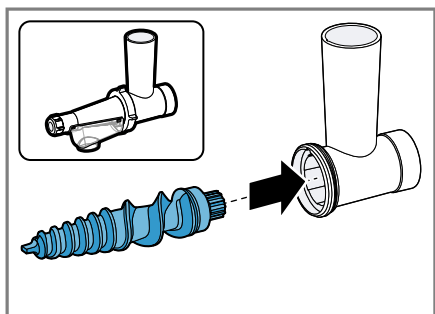
33



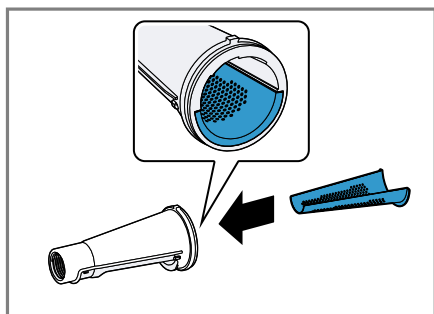
34



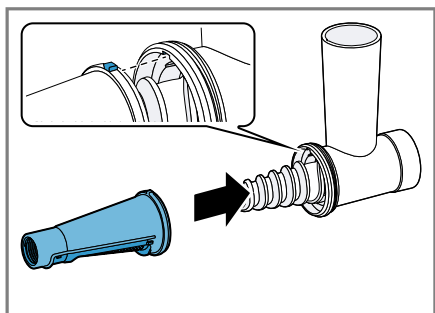
35



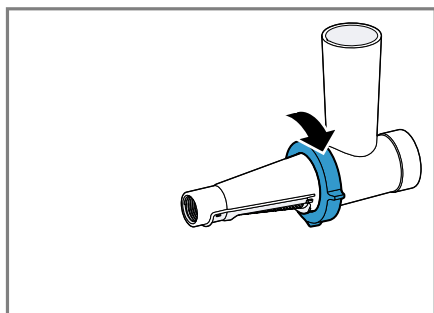
36



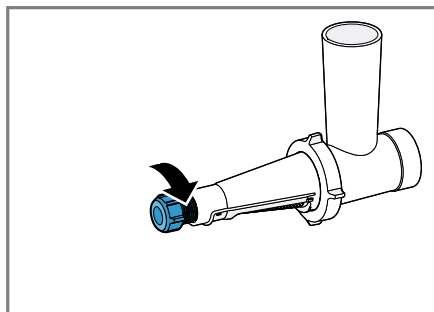
37



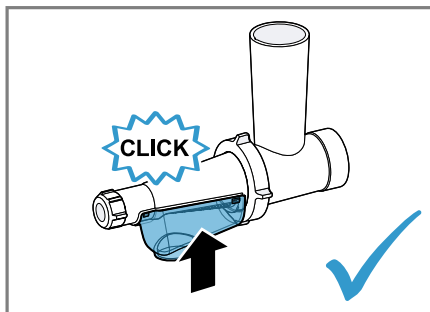
38



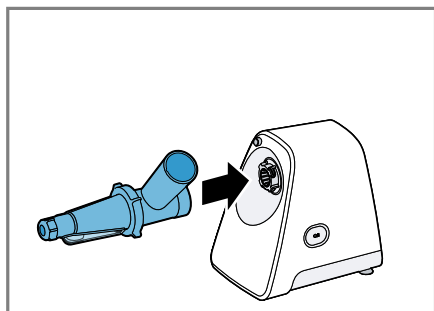
39



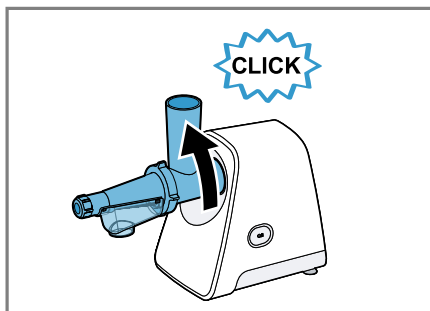
40



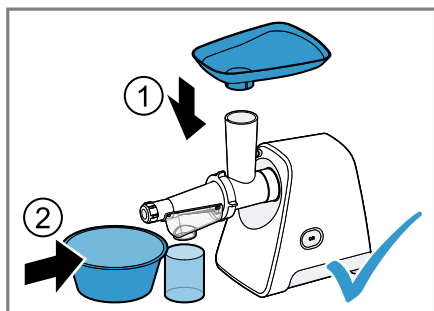
41



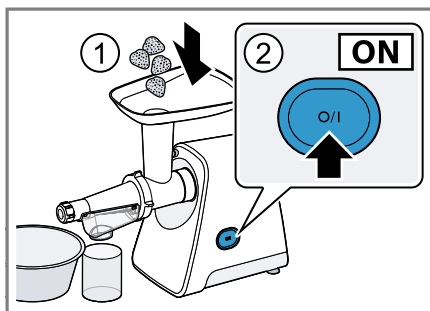
42



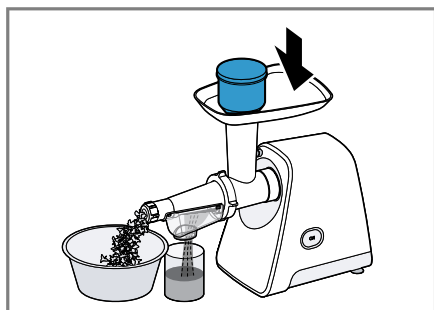
43



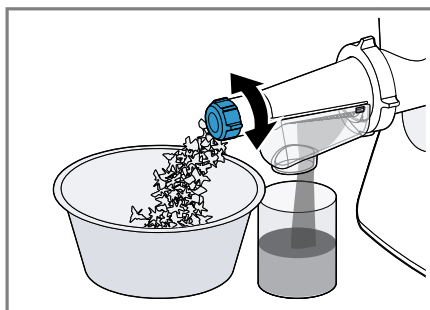
44



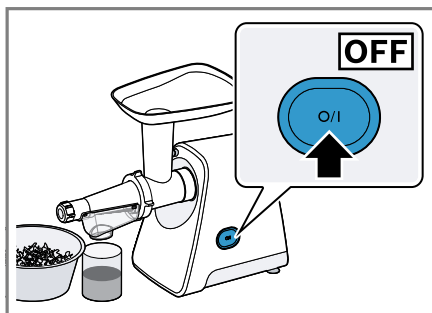
45



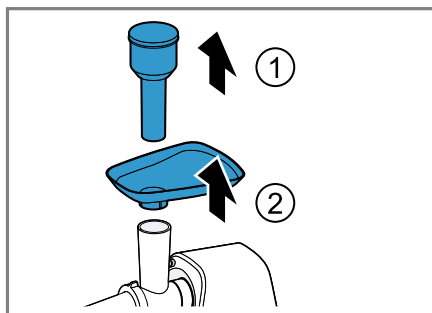
46



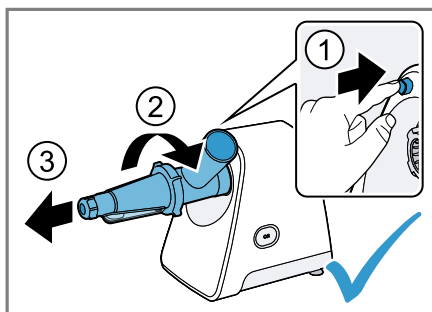
47



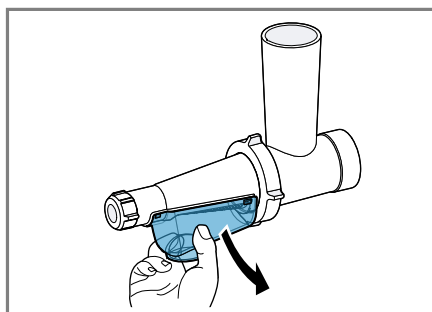
48



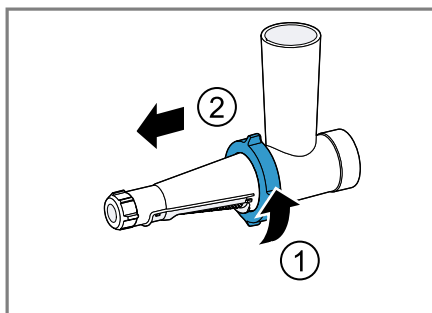
49



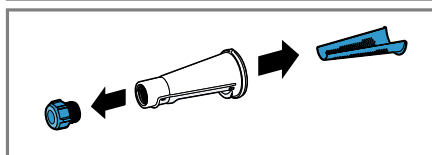
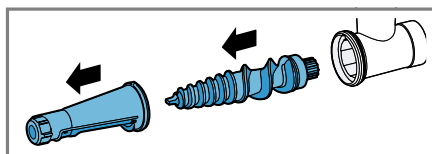
50



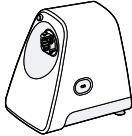
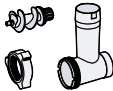
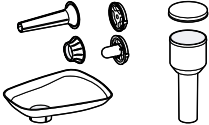
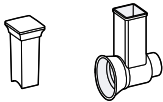
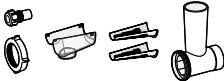
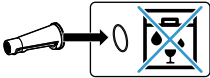
51

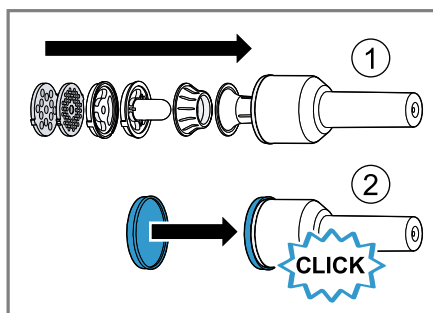


52

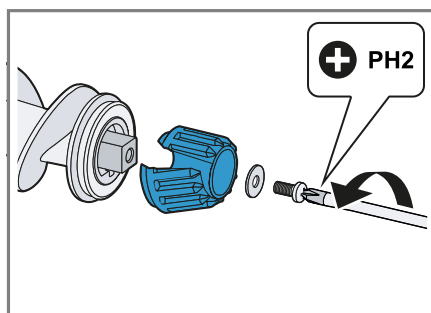


53

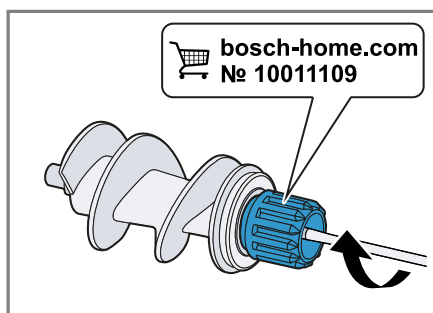
|                                                                                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|   | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |



55



56



57

## Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- pentru mărunțirea alimentelor crude sau fierte, de ex. carne, pește și legume.
- sub supraveghere.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică după fiecare utilizare, când este nesupravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare, la apropierea de piese rotative și în caz de defecțiune.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.

- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată. → *Pagina 19*
- ▶ Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- ▶ Nu racordați aparatul la o altă sursă de comutare, de exemplu, la un comutator temporizat sau la un sistem de comandă de la distanță.
- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Utilizați aparatul numai în spații închise.
- ▶ Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive.
- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.
- ▶ Nu așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
- ▶ Utilizați numai împingătorul pentru a împinge alimentele care trebuie adăugate.

- ▶ Piesele care prezintă rupturi sau alte deteriorări sau care nu sunt fixate corect vor fi schimbate cu piese de schimb originale.
- ▶ Nu asamblați niciodată accesoriile cu aparatul de bază.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Nu atingeți niciodată cuțitul și muchiile ascuțite cu mâinile goale.
- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.
- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.
- ▶ Respectați indicațiile privind curățarea.
- ▶ Curățați înainte de fiecare utilizare suprafețele care intră în contact cu alimentele.

## Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să lucreze neîntrerupt timp de mai mult de 10 minute. Apoi, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- ▶ Nu introduceți obiecte în canalul de alimentare sau în carcasă, de ex. lingura de lemn.
- ▶ Înainte de utilizare verificați să nu fie obiecte străine în canalul de alimentare și în carcasă.
- ▶ Nu utilizați niciodată atașamentul de presare a fructelor pentru a presa alimente foarte dure sau fibroase, de ex. morcovi, sfeclă roșie sau praz.

## Cunoașterea

### Vedere de ansamblu

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă și ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.

→ Fig. 1

|          |                                                    |
|----------|----------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Aparatul de bază                                   |
| <b>B</b> | Accesoriu mașină de tocat carne                    |
| <b>C</b> | Atașament de umplutură pentru cârnați <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Accesoriu pentru chiftele <sup>1</sup>             |

|           |                                                                                                     |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E</b>  | Accesoriu pentru răzuire <sup>1</sup><br>→ "Accesoriu pentru răzuire",<br>Pagina 16                 |
| <b>F</b>  | Accesoriu pentru presa de fructe <sup>1</sup><br>→ "Accesoriu pentru presa de fructe",<br>Pagina 17 |
| <b>1</b>  | Tasta Pornit/Oprit                                                                                  |
| <b>2</b>  | Suport și mecanism de acționare pentru accesorii                                                    |
| <b>3</b>  | Tastă de deblocare                                                                                  |
| <b>4</b>  | Cablu de alimentare electrică                                                                       |
| <b>5</b>  | Cupă de umplere                                                                                     |
| <b>6</b>  | Inel filetat                                                                                        |
| <b>7</b>  | Disc perforat mare <sup>1</sup>                                                                     |
| <b>8</b>  | Cuțit                                                                                               |
| <b>9</b>  | Șnec de pompare cu cuplă                                                                            |
| <b>10</b> | Carcasă metalică a camerei                                                                          |
| <b>11</b> | Disc perforat fin                                                                                   |
| <b>12</b> | Împingător cu compartiment de depozitare și capac                                                   |
| <b>13</b> | Duză pentru umplut cârnați                                                                          |
| <b>14</b> | Inel de rulment pentru accesoriu pentru umplerea cârnaților                                         |
| <b>15</b> | Duză pentru chiftele                                                                                |
| <b>16</b> | Inel conic pentru accesoriul pentru chiftele                                                        |

<sup>1</sup> În funcție de model

## Elemente de comandă

| Tasta | Funcție                       |
|-------|-------------------------------|
| O/I   | Porniți și opriți procesarea. |

## Sisteme de siguranță

### Siguranța la suprasarcină

Siguranța la suprasarcină previne ca motorul și celelalte componente să se deterioreze datorită unei suprasolicitații.

→ "Remediați defecțiunile", Pagina 18

### Comutator de protecție termică

Dacă motorul este suprasolicitat sau dacă se încălzește prea tare, comutatorul de protecție termică oprește aparatul.

### Punctul nominal de ruptură

Dacă șneclul de pompă este blocat sau este suprasolicitat, cupla se rupe la punctul nominal de rupere, prevăzut în acest sens.

## Utilizarea

### Curățarea aparatului și a pieselor acestuia înainte de prima utilizare

1. Toate piesele care intră în contact cu alimentele se curăță înainte de prima utilizare.
2. Așezați la îndemână piesele curățate și uscate în vederea utilizării.

### Asamblarea accesoriului mașinii de tocat

→ Fig. 2 - 5

### Montarea accesoriului

→ Fig. 6 - 9

### Discuri perforate

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Disc perforat fin (3,8 mm) |
|  | Disc perforat mare (8 mm)  |

### Procesarea alimentelor

→ Fig. 10 - 16

### Alte utilizări

Combinați piese de accesorii cu piese ale accesoriului mașinii de tocat carne pentru a permite alte utilizări.

**Observație:** Asamblați accesoriul pentru utilizarea respectivă. Utilizați accesoriul pre-

gătit așa cum este descris pentru accesoriul mașinii de tocat carne.

### Asamblarea atașamentului de umplutură pentru cârnați

Atașamentul de umplutură pentru cârnați este adecvat pentru umplerea intestinelor sintetice și intestinelor naturale cu carne tocată și pentru formarea de rulouri, de exemplu, pentru cevapci.

→ Fig. 17 - 20

### Asamblarea accesoriului pentru chiflele

Accesoriul pentru chiflele este adecvat pentru formarea umpluturilor cu carne tocată și aluaturilor cu carne tocată.

→ Fig. 21 - 24

## Accesoriu pentru răzuire

Accesoriul pentru răzuire este adecvat pentru răzuirea, mărunțirea și tăierea alimentelor, de ex. brânză, fructe, legume, nuci, migdale sau chifle uscate.

### Vedere de ansamblu

→ Fig. 25

- 1 Carcasă pentru accesoriu pentru răzuire
- 2 Împingător pentru accesoriu pentru răzuire
- 3 Tambur răzătoare
- 4 Tambur de tăiere
- 5 Tambur de raspătoare fin

### Insertii tambur



Tambur răzătoare  
Mărunțirea fină a alimentelor, de ex. nuci, brânzeturi de consistență tare, cartofi.



Tambur de tăiere  
Tăiați alimentele în felii groase sau subțiri, de ex. castraveți, morcovi, sfeclă roșie.



Tambur de raspătoare fin  
Răzuți alimentele fin, de ex. nuci; fructe și legume precum mere sau morcovi; cașcaval, cum ar fi cel de tip Gouda sau Edamer.

### Observații

- Insertiile tambur nu sunt adecvate pentru prelucrarea alimentelor foarte moi sau foarte fibroase.

- Durata de funcționare continuă recomandată este de 2 minute.

## Utilizarea accesoriului pentru răzuire

→ Fig. 26 - 34

## Accesorii pentru presa de fructe

Accesorii pentru presa de fructe este adecvat pentru stoarcerea alimentelor moi, de ex. roșii, struguri fără sâmburi, pepeni roșii și mere.

### Vedere de ansamblu

→ Fig. 35

|   |                                                       |
|---|-------------------------------------------------------|
| 1 | Inel filetat pentru accesoriul pentru presa de fructe |
| 2 | Duză de reglare pentru pulpa fructelor                |
| 3 | Suport de filtru cu inel de etanșare                  |
| 4 | Spiră șneac cu inel de etanșare                       |
| 5 | Carcasă pentru accesoriul pentru presa de fructe      |
| 6 | Pâlnie de evacuare                                    |
| 7 | Insertie filtru fin                                   |
| 8 | Insertie filtru grosier                               |

### Duză de reglare

Cu ajutorul duzei de reglare, stabiliți consistența pulpei fructelor.

|                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Rotire spre stânga  | Pulpă de fructe mai umedă și mai puțin suc |
| Rotire spre dreapta | Pulpă de fructe mai uscată și mai mult suc |

**Observație:** Dacă duza de reglare este rotită prea mult spre interior, pulpa de fructe foarte fixă sau uscată poate să înfundă duza de reglare. Rotiți mai mult spre exterior duza de reglare sau scoateți-o complet.

### Asamblarea accesoriului pentru presa de fructe

**Observație:** Înainte de asamblare, verificați starea și poziția corectă a inelelor de etanșare ale spirei șneac și ale suportului filtrului. A nu se utiliza niciodată fără inele de etanșare și cu inele de etanșare deteriorate.

→ Fig. 36 - 41

## Atașarea accesoriului pentru presa de fructe

→ Fig. 42 - 44

## Utilizarea accesoriului pentru presa de fructe

### Observații

- Înainte de prelucrare, accesoriul pentru presa de fructe trebuie asamblată complet și montată corect pe aparatul de bază.
- În timpul procesării, aveți grijă ca inserția filtru și duza de reglare să nu se înfundă; în caz contrar, lichidul poate fi presat în sistemul de acționare și în interiorul aparatului. Dacă accesoriul pentru presa de fructe este înfundat, opriți imediat aparatul.  
→ "Remediați defecțiunile", Pagina 18
- Sâmburii unor fructe au o mărime similară cu cea a orificiilor inserției de filtru fin sau grosier și pot să înfundă inserția filtru. Înainte de procesare, reglați duza de reglare la o setare pentru pulpă de fructe umedă. Sâmburii sunt apoi presați din duză împreună cu pulpa de fructe.
- Mărunțiți fructele mai mari pentru ca acestea să intre în canalul de alimentare. Îndepărtați cojile tari, tulpinile, sâmburii și pietrele.
- Nu procesați fructe congelate.
- Să nu exercitați o presiune mare cu apă-sătorul.

→ Fig. 45 - 50

## Dezasamblarea accesoriului pentru presa de fructe

→ Fig. 51 - 53

## Vedere de ansamblu curățare

Curățați toate piesele imediat după utilizare, pentru ca resturile să nu se usuce pe ele.

- ▶ Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- ▶ Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- ▶ Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți.

Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.

→ Fig. 54

## Depozitarea pieselor individuale

- După curățare, depozitați piesele uscate ale accesoriului mașinii de tocat carne în compartimentul de depozitare al împingătorului.

→ Fig. 55

## Indicații de prelucrare și exemple de utilizare

### Indicații de prelucrare

#### Accesoriu mașină de tocat carne

- Toate discurile perforate sunt adecvate pentru procesarea cărnii roșii.
- Tăiați în bucăți carnea și alimentele mari, pentru ca să intre în canalul de alimentare.
- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase sau ligamente.

#### Atașament de umplutură pentru cârnați

- Procesati cu atașamentul de umplutură pentru cârnați doar alimente mărunțite fin.
- Înmuiati intestinele naturale în apă caldă cu aproximativ 10 minute înainte de preparare.
- Nu umpleți cârnatul până la refuz, în caz contrar, acesta ar putea plesni în timpul preparării.

## Exemple de rețete

Aici găsiți exemple de rețete care au fost concepute special pentru aparatul dvs.

### Găluște de chifle

#### Ingrediente

- 300 g pâine albă proaspătă
- 20 ml lapte
- 40 g unt sau margarină
- 3 ouă
- 1 lingură ceapă tocată fin
- pătrunjel
- puțină făină
- Sare și piper

#### Preparare

- Tăiați pâinea în felii groase de 10 mm, înjumătățiți pe lungime și turnați peste 20 ml lapte, apoi lăsați să se pătrundă.
- Procesati bucățile de pâine umezite în mașina de tocat carne cu discul perforat fin timp de aprox. 50 secunde.
- Adăugați și amestecați ceapa tocată mărunt, pătrunjelul și untul topit.
- Amestecați în masa formată ouă bătute, sare și piper.
- Lăsați masa să se pătrundă timp de câteva minute și frământați încă o dată.
- Cu mâinile umezite, formați găluștele și treceți-le prin puțină făină.
- Puneți găluștele în suficientă apă clocotită și lăsați-le astfel timp de 20 minute, fără a fierbe apa din nou.

### Ruladă de carne tocată cu brânză gouda

#### Ingrediente

- 500 g carne de vită, tăiată fâșii
- 500 g carne de porc, tăiată fâșii
- 200 g brânză gouda
- 10 g sare
- 2 g piper negru, măcinat
- usturoi, opțional
- puțin ulei pentru prăjire

#### Preparare

- Tăiați brânza gouda cu o zi înainte în bucăți de 2 x 1 x 1 cm și lăsați-o la congelat peste noapte.
- Mai întâi procesați brânza gouda congelată, apoi carnea de vită și de porc în mașina de tocat carne, utilizând discul perforat fin.
- Adăugați sare, piper și usturoi și amestecați.
- Formați cu mâna rulouri cu lungimea de aproximativ 10 cm sau utilizați atașamentul de umplutură pentru cârnați.
- Încingeți puțin ulei într-o tigaie și prăjiți rulourile de carne tocată timp de aprox. 5 minute, întorcându-le de mai multe ori.

## Remediați defecțiunile

### Defecțiuni

Alimentele nu sunt procesate, cu toate că aparatul de bază funcționează.

### Cauzele și remedierea defectelor

Alimentele stau pe loc și au înfundat accesoriul.

1. Apăsati tasta Pornit/Oprit și așteptați oprirea aparatului.
2. Scoateți accesoriul și dezasamblați-l.

| <b>Defecțiune</b>                                                                                                 | <b>Cauzele și remedierea defectelor</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentele nu sunt procesate, cu toate că aparatul de bază funcționează.                                          | <p><b>3.</b> Îndepărtați alimentele blocate și verificați dacă în accesoriu sau în alimente există oase, tendoane sau alte componente dure.</p> <p>Cupla șnecului de pompă a fost suprasolicitată și este ruptă în punctul nominal de rupere.</p> <p><b>Observație:</b> Piesele de schimb cu punct de rupere prestabilit nu fac parte din obligațiile noastre de garanție. Puteți procura o nouă cuplă de la unitatea de service abilitată, cu numărul de comandă 10011109.</p> <p><b>1.</b> Desfaceți șurubul și scoateți cupla defectă.<br/>→ Fig. <b>56</b></p> <p><b>2.</b> Introduceți și înșurubați bine noua cuplă.<br/>→ Fig. <b>57</b></p> |
| Aparatul se deconectează în timpul preparării.                                                                    | <p>Motorul este supraîncălzit.</p> <p><b>1.</b> Opriți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit și așteptați oprirea aparatului.</p> <p><b>2.</b> Lăsați aparatul să se răcească pentru a dezactiva siguranța la suprasarcină.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Alimentele nu sunt mărunțite uniform.                                                                             | <p>Inelul filetat nu este înșurubat corect sau nu este înșurubat suficient.</p> <p>► Verificați dacă inelul filetat este poziționat corect pe filetul carcasei metalice a camerei și dacă este suficient de bine înșurubat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Din accesoriul pentru presa de fructe nu iese suc sau pulpă de fructe, cu toate că aparatul de bază funcționează. | <p>Duza de reglare și dispozitivul de filtrare sunt înfundate.</p> <p><b>1.</b> Apăsăți tasta Pornit/Oprit și așteptați oprirea aparatului.</p> <p><b>2.</b> Scoateți accesoriul și dezasamblați-l.</p> <p><b>3.</b> Îndepărtați alimentele blocate și curățați temeinic toate piesele.</p> <p><b>4.</b> Respectați toate indicațiile înainte de a utiliza din nou accesoriul pentru presa de fructe.</p> <p>→ "Accesoriu pentru presa de fructe", Pagina 17</p>                                                                                                                                                                                    |

## Predarea aparatului vechi

în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

- Eliminați în mod ecologic aparatul. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă

## Serviciul clienți

De la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa piese de schimb originale care sunt relevante pentru siguranță și care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 10 ani de la punerea aparatului pe piață.

Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată. Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră

de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.bosch-home.com* pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

## **Безопасност**

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за приложения, описани в настоящото ръководство.
- за раздробяване на сурови или готвени хранителни продукти, напр. месо, риба и зеленчуци.
- под надзор.
- за домакински количества и времена на обработка.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, когато се доближавате до въртящи се части, както и в случай на повреда.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Никога не използвайте повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

- ▶ Свържете се с отдела по обслужване на клиенти.  
→ *Страница 28*
- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Никога не захранвайте уреда посредством външно комутационно устройство, напр. таймер или дистанционно управление.
- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Използвайте уреда само в затворени помещения.
- ▶ Никога не излагайте уреда на силна топлина и влага.
- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Поставяйте и сваляйте приставките само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Не посягайте в отвора за пълнене.
- ▶ За изтласкване на хранителни продукти използвайте само избутвача.
- ▶ Сменете части, които имат напуквания или други повреди или не са разположени правилно, с оригинални резервни части.
- ▶ Никога не сглобявайте приставките върху основния уред.
- ▶ Използвайте приставките само в напълно сглобено състояние.
- ▶ Никога не докосвайте острите ножове и ръбове с незащитени ръце.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.
- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

## Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не експлоатирайте уреда по-дълго от 10 минута. След това изключете уреда и го оставете да се охлажда до стайна температура.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Не вкарвайте предмети, напр. готварски лъжици, в отвора за пълнене или корпуса.
- ▶ Преди употреба проверете отвора за пълнене и корпуса за чужди тела.
- ▶ Никога не използвайте пресата за плодове за изцеждане на много твърди или влакнести хранителни продукти, напр. моркови, червено цвекло или праз.

## Запознаване

### Общ преглед

След разопаковането проверете всички части за щети, получени при транспортирането, и комплектността на дос-тавката.

→ Фиг. 1

|          |                                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Основен уред                                                                              |
| <b>B</b> | Приставка за месомелачка                                                                  |
| <b>C</b> | Приставка за пълнене на колбаси <sup>1</sup>                                              |
| <b>D</b> | Приставка за кибе <sup>1</sup>                                                            |
| <b>E</b> | Приставка за накълцване <sup>1</sup><br>→ "Приставка за накълцване",<br>Страница 24       |
| <b>F</b> | Приставка преса за плодове <sup>1</sup><br>→ "Приставка преса за плодове",<br>Страница 25 |

|           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| <b>1</b>  | Бутон за включване/изключване                    |
| <b>2</b>  | Поставка и задвижване за приставките             |
| <b>3</b>  | Бутон за включване                               |
| <b>4</b>  | Кабел за свързване към мрежата                   |
| <b>5</b>  | Съд за пълнене                                   |
| <b>6</b>  | Резбови пръстен                                  |
| <b>7</b>  | Перфориран диск, груб <sup>1</sup>               |
| <b>8</b>  | Нож                                              |
| <b>9</b>  | Шнек със съединител                              |
| <b>10</b> | Корпус с метални камери                          |
| <b>11</b> | Диск с фини отвори                               |
| <b>12</b> | Избутвач с отделение за съхранение и капак       |
| <b>13</b> | Дюза за пълнене на колбаси                       |
| <b>14</b> | Опорен пръстен за крайника за пълнене на колбаси |
| <b>15</b> | Дюза за кибе                                     |
| <b>16</b> | Конусен пръстен за приставка за кибе             |

## Елементи за експлоатация

| Бутон | Функция                               |
|-------|---------------------------------------|
| o/l   | Стартиране и спиране на преработката. |

## Защитни системи

### Защита срещу претоварване

Защитата срещу претоварване предотвратява повреда на двигателя и други компоненти поради твърде високо натоварване.

→ "Отстраняване на неизправности",  
Страница 27

<sup>1</sup> В зависимост от модела

## Превключвател за термозащита

Превключвателят за термозащита изключва уреда в случай на претоварване или силно загряване на двигателя.

## Зададено място за счупване

В случай на претоварване или блокиране на шнека съединителят се отчупва при предвиденото за целта място за счупване.

## Работа с уреда

### Почистване на уреда и частите преди първата употреба

1. Преди първата употреба почистете всички части, влизащи в контакт с хранителни продукти.
2. Подгответе почистените и подсушените части така, че да са под ръка за употреба.

## Сглобяване на приставката месомелачка

→ Фиг. 2 - 5

### Поставяне на приставка

→ Фиг. 6 - 9

## Перфорирани дискове



Перфориран диск, фин (3,8 mm)



Перфориран диск, груб (8 mm)

## Обработка на хранителни продукти

→ Фиг. 10 - 16

## Други приложения

За допълнителни приложения комбинирайте принадлежностите с части на приставката месомелачка.

**Забележка:** Сглобете приставката според съответно желаното приложение. Използвайте подготвената приставка, както е описано за приставката месомелачка.

## Сглобяване на приставката за пълнене на колбаси

Приставката за пълнене на колбаси е подходяща за пълнене на изкуствени и естествени обвивки с пълнежна маса и

за оформяне на ролца, напр. кебапчета.

→ Фиг. 17 - 20

## Сглобяване на приставката за кибе

Приставката за кибе е подходяща за оформяне на тестени джобове, напр. с пълнеж от кайма.

→ Фиг. 21 - 24

## Приставка за накълцване

Приставката за накълцване е подходяща за накълцване, настъргване и нарязване на хранителни продукти, напр. сирене, плодове, зеленчуци, ядки, бадеми или сухи хлебчета.

## Общ преглед

→ Фиг. 25

**1** Корпус за приставката за накълцване

**2** Избутвач за приставката за накълцване

**3** Барабан за настъргване

**4** Барабан за нарязване

**5** Барабан за накълцване на ситно

## Барабанни приставки



Барабан за настъргване  
Фино настъргване на хранителни продукти, напр. ядки, твърдо сирене, картофи.



Барабан за нарязване  
Нарязване на хранителни продукти на шайби, напр. краставици, моркови, червено цвекло.



Барабан за накълцване на ситно  
Накълцване на ситно на хранителни продукти, напр. ядки, плодове и зеленчуци (като ябълки или моркови), както и сирена (като Gouda или Edam).

## Забележки

- Барабанните приставки не са подходящи за обработване на много меки или силно влакнести хранителни продукти.
- Препоръчителното време на непрекъсната работа е 2 минути.

## Употреба на приставката за накълцване

→ Фиг. 26 - 34

### Приставка преса за плодове

Пресата за плодове е подходяща за изстискване на сок от меки хранителни продукти, напр. домати, грозде без семки, диня и ябълки.

#### Общ преглед

→ Фиг. 35

|   |                                                |
|---|------------------------------------------------|
| 1 | Резбов пръстен за приставката преса за плодове |
| 2 | Регулируема дюза за пулп                       |
| 3 | Държач на филтъра с уплътнителен пръстен       |
| 4 | Шнек с уплътнителен пръстен                    |
| 5 | Корпус за приставката преса за плодове         |
| 6 | Фуния                                          |
| 7 | Филтърна вложка фина                           |
| 8 | Филтърна вложка груба                          |

### Регулируема дюза

Посредством регулируемата дюза определяте консистенцията на пулпа.

|                                            |                               |
|--------------------------------------------|-------------------------------|
| Завъртане обратно на часовниковата стрелка | По-влажен пулп и по-малко сок |
| Завъртане по часовниковата стрелка         | По-сух пулп и повече сок      |

**Забележка:** Когато регулируемата дюза е завъртяна прекомерно навътре, тя може да се запуши от много твърд или сух пулп. Развийте регулируемата дюза или я извадете изцяло.

### Сглобяване на приставката преса за плодове

**Забележка:** Преди сглобяване проверете състоянието и правилното положение на уплътнителните пръстени на шнека и държача на филтъра. Никога не използвайте без уплътнителни пръстени и никога не използвайте с повредени уплътнителни пръстени.

→ Фиг. 36 - 41

## Монтиране на приставката преса за плодове

→ Фиг. 42 - 44

### Употреба на приставката преса за плодове

#### Забележки

- Преди обработката пресата за плодове трябва да е напълно сглобена и монтирана правилно на основния уред.
- По време на преработката внимавайте филтърната вложка и регулируемата дюза да не се запушват, в противен случай е възможно проникване на течност в задвижването и вътрешността на уреда. Изключете незабавно уреда, ако приставката преса за плодове е запушена.  
→ "Отстраняване на неизправности", Страница 27
- Семките на някои плодове имат размер, съпоставим с този на отворите на фината или грубата филтърна вложка и могат да я запушат. Преди преработката настройте дюзата на настройка за по-влажен пулп. Тогава семената се пресоват с пулпа от дюзата.
- Наситните големите плодове, за да се побират в отвора за пълнене. Отстранете твърди кожи, стебла, семки и костилки.
- Не преработвайте замразени плодове.
- Не упражнявайте голям натиск с избутвача.

→ Фиг. 45 - 50

### Разглобяване на приставката преса за плодове

→ Фиг. 51 - 53

### Указания за почистване

След употреба незабавно почистете всички части, за да избегнете засъхване на остатъците.

- ▶ Не използвайте съдържащи алкохол почистващи препарати.

## **bg** Указания за обработка и примерни приложения

- ▶ Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- ▶ Не използвайте абразивни кърпи или почистващи препарати.

Почиствайте отделните части според посоченото в таблицата.

→ Фиг. 54

### **Съхраняване на отделните части**

- ▶ След почистването съхранявайте подсушените принадлежности на приставката месомелачка в отделението за съхранение на избутвача.

→ Фиг. 55

## **Указания за обработка и примерни приложения**

### **Указания за обработка**

#### **Приставка месомелачка**

- Всички перфорирани дискове са подходящи за обработка на сурово месо.
- Нарезете месото и големите хранителни продукти на парчета, за да се побират в отвора за пълнене.
- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости или сухожилия.

#### **Приставка за пълнене на колбаси**

- С приставката за пълнене на колбаси обработвайте само фино раздробени хранителни продукти.
- Преди обработката накиснете естествените обвивки за около 10 минути в хладка вода.
- Не препълвайте обвивката, в противен случай колбасите могат да се спукат по време на варене или печене.

### **Примерни рецепти**

Тук ще намерите примерни рецепти, разработени специално за Вашия уред.

#### **Хлебни кнедли**

Съставки

- 300 g пресен бял хляб
- 20 ml мляко

- 40 g масло или маргарин
- 3 яйца
- 1 сл. ситно накълцан лук
- магданоз
- малко брашно
- сол и черен пипер

Приготвяне

- Нарезете хляба на филии с дебелина 10 mm, разполовете филиите надлъжно, залейте ги с 20 ml мляко и оставете да попият.
- Обработете около 50 секунди влажните парчета хляб с грубия перфориран диск в месомелачката.
- Добавете накълцания на ситно лук, магданоза и разтопеното масло и смесете.
- Добавете към сместа разбърканите яйца, сол и пипер.
- Оставете масата да престои няколко минути и отново я омесете.
- С навлажнени ръце оформете кнедлите и ги оваляйте в малко брашно.
- Поставете кнедлите в достатъчно количество вряща вода и ги оставете да престоят 20 минути, без да кипват отново водата.

#### **Рулца с кайма и кашкавал гауда**

Съставки

- 500 g говеждо месо, нарязано на ленти
- 500 g свинско месо, нарязано на ленти
- 200 g кашкавал гауда
- 10 g сол
- 2 g черен пипер, млян
- чесън, опция
- малко олио за пържене

Приготвяне

- На предния ден нарежете кашкавала гауда на парчета с размер 2 x 1 x 1 cm и ги замразете за през нощта.
- Обработете с диска с фини отвори в месомелачката първо замразения кашкавал гауда, след това говеждото и свинското месо.
- Добавете солта, черния пипер и чесъна и смесете.

- Оформете с ръце рулца с дължина около 10 cm или използвайте приставката за пълнене на колбаси.
- Загрейте малко олио в тиган и изпържете рулцата с кайма за около 5 минути, като ги обръщате многократно.

## Отстраняване на неизправности

| Неизправност                                                                    | Причина и отстраняване на неизправности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хранителните продукти не се обработват, въпреки че основният уред работи.       | <p>Приставката е запушена поради заклещени хранителни продукти.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натиснете бутона за включване/изключване и изчакайте пълното спиране на уреда.</li> <li>2. Свалете приставката и я разглобете.</li> <li>3. Отстранете заклещени хранителни продукти и проверете дали в приставката или в хранителните продукти се намират кости, сухожилия или други твърди компоненти.</li> </ol> <p>Съединителят на шнека е бил претоварен и се е отчупил при зададеното място за счупване.</p> <p><b>Забележка:</b> Резервни части със зададено място за счупване не се покриват от нашата гаранция. Нов съединител може да се закупи от отдела по обслужване на клиенти чрез каталожния номер 10011109.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отвийте винта и извадете дефектния съединител.<br/>→ Фиг. <b>56</b></li> <li>2. Поставете новия съединител и го завинтете.<br/>→ Фиг. <b>57</b></li> </ol> |
| Уредът се изключва по време на обработката.                                     | <p>Двигателят е прегрял.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете уреда с превключвателя за включване/изключване и изчакайте пълното спиране на уреда.</li> <li>2. Оставете уреда да се охлади, за да деактивирате защитата срещу претоварване.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Хранителните продукти не се раздробяват равномерно.                             | <p>Резбовият пръстен не е завинтен правилно или не е затегнат достатъчно.</p> <p>► Проверете дали резбовият пръстен е разположен правилно върху резбата на корпуса с метални камери и е затегнат достатъчно.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| От пресата за плодове не изтича сок или пулп, въпреки че основният уред работи. | <p>Регулиращата дюза и филтърният елемент са запушени.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натиснете бутона за включване/изключване и изчакайте пълното спиране на уреда.</li> <li>2. Свалете приставката и я разглобете.</li> <li>3. Отстранете заседнали хранителни продукти и почистете щателно всички части.</li> <li>4. Вземете под внимание всички указания, преди да използвате пресата за плодове отново.<br/>→ "Приставка преса за плодове", Страница 25</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.  
Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще

получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Отдел по обслужване на клиенти

Ще получите свързани с функционалността и позволяващи съхранение оригинални резервни части до 10 години след пускането на пазара на Вашия уред от нашата служба за обслужване на клиенти.

За допълнителна информация се обръщайте към нашата служба за обслужване на клиенти.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

Информацията съгласно Регламент (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a solid off-white color. There are no margins, text, or other markings present.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.

[illegible]



# Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001362543** (051205)

ro, bg