BOSCH

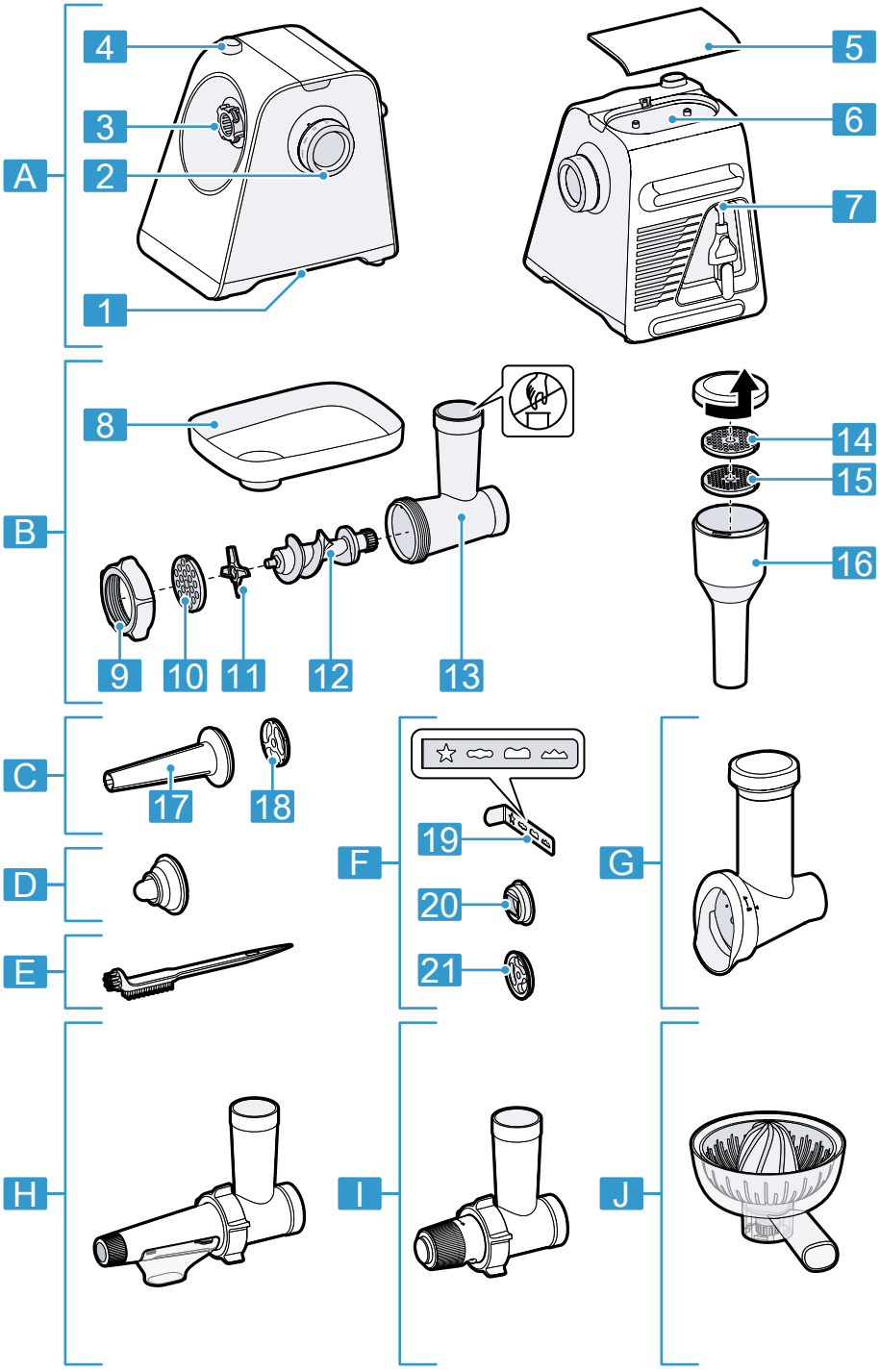
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

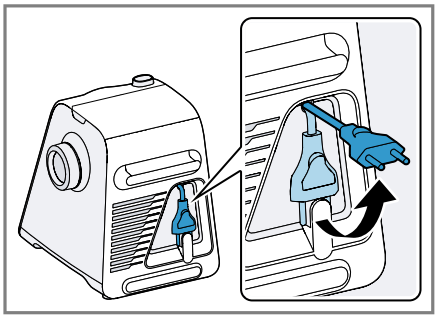
MyBosch

Food mincer

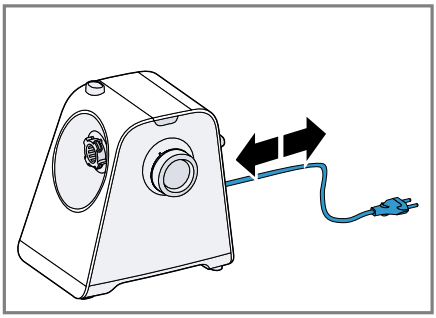
MFWS6...

[de]	Gebrauchsanleitung	16	**[el]**	Εγχειρίδιο χρήστη	85
[en]	Information for Use	22	**[tr]**	Kullanım kılavuzu	92
[fr]	Manuel d'utilisation	28	**[pl]**	Instrukcja obsługi	99
[it]	Manuale utente	35	**[cs]**	Návod k obsluze	106
[nl]	Gebruikershandleiding	41	**[sk]**	Návod na používanie	112
[da]	Betjeningsvejledning	48	**[ro]**	Manual de utilizare	119
[no]	Bruksanvisning	54	**[bg]**	Ръководство за употреба	125
[sv]	Bruksanvisning	60	**[uk]**	Керівництво з експлуатації	132
[fi]	Käyttöohje	66	**[ru]**	Руководство пользователя	139
[es]	Manual de usuario	72	**[kk]**	Пайдаланушы нұсқаулықтар	146
[pt]	Manual do utilizador	79	**[ar]**	دليل المستخدم	154

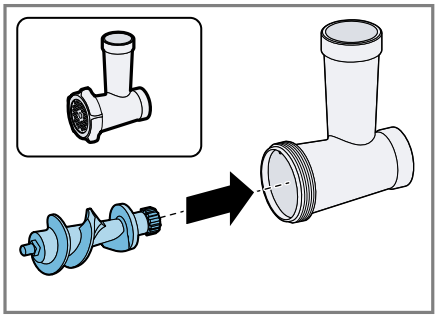

A
4
3
2
1
5
6
7
B
8
9
10
11
12
13
14
15
16
C
17
18
D
E
F
19
20
21
G
H
I
J



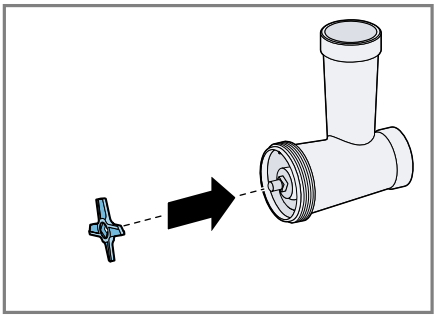
2



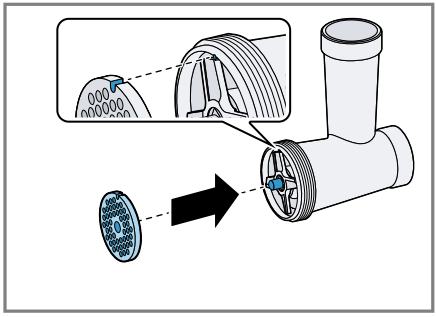
3



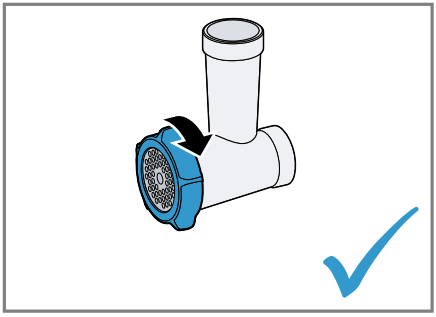
4



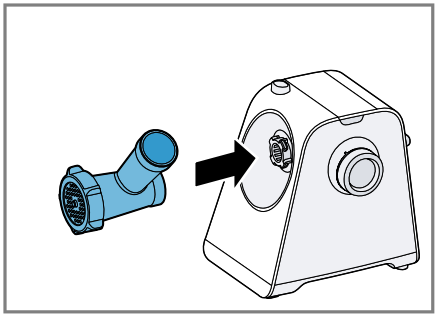
5



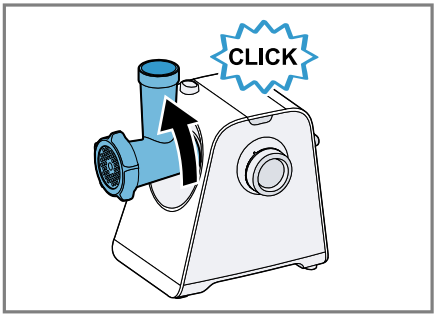
6



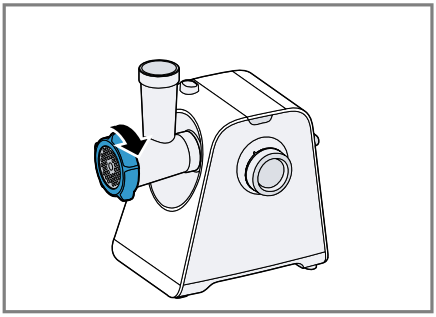
7



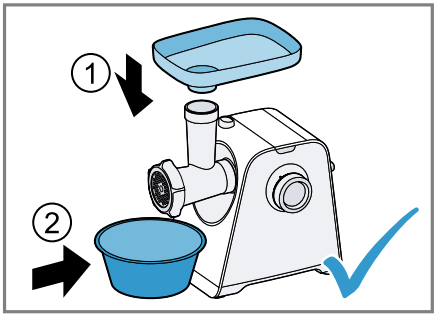
8



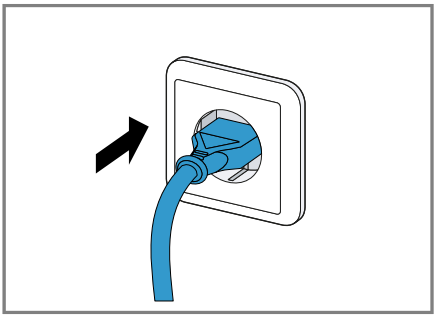
9



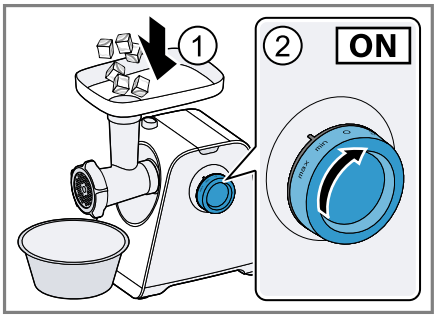
10



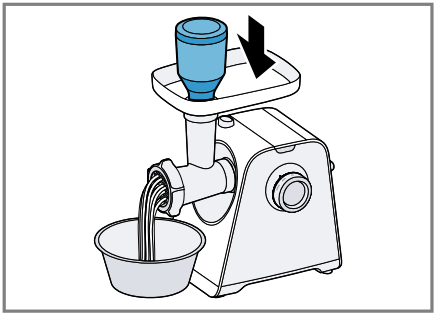
11



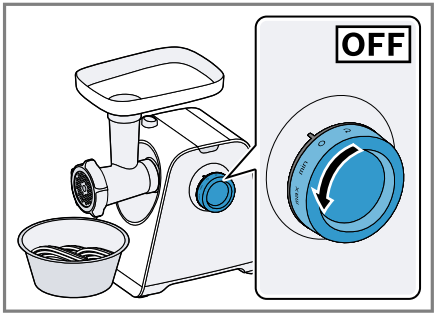
12



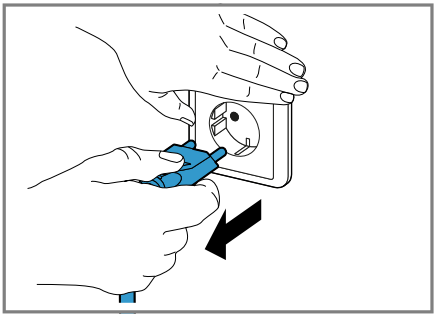
13



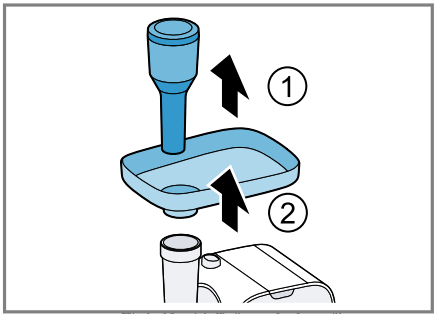
14



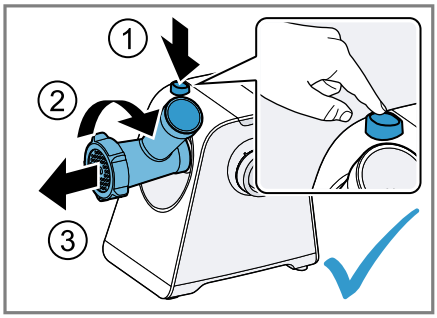
15



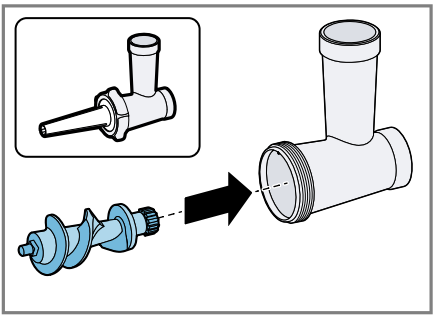
16



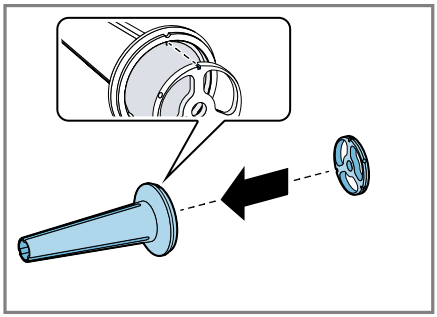
17



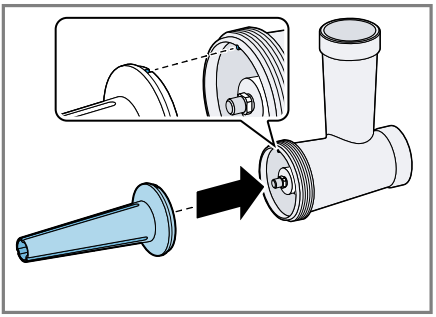
18



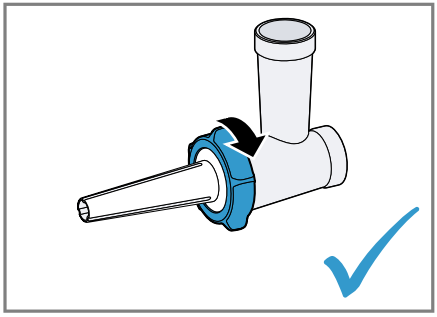
19



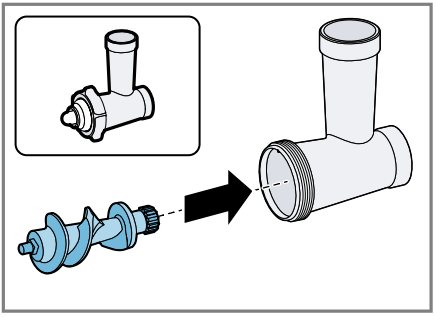
20



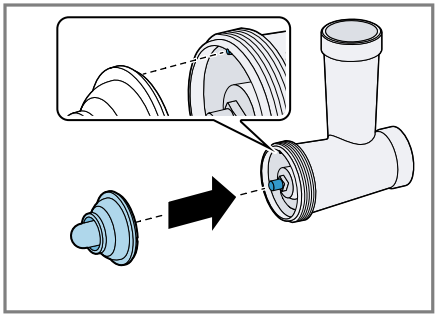
21



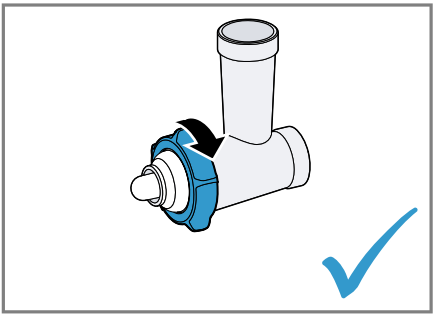
22



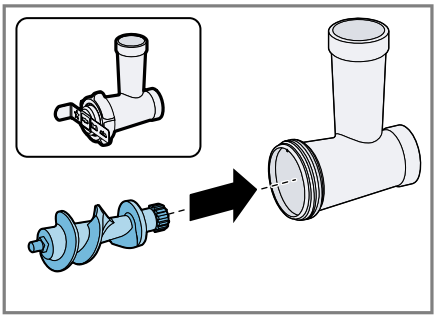
23



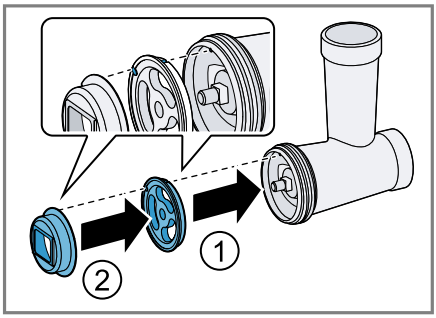
24



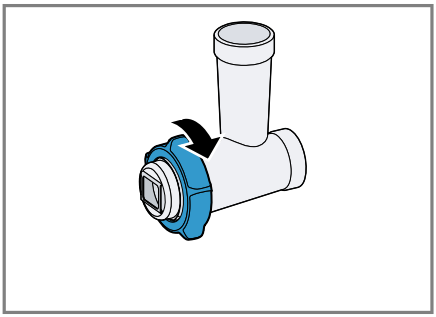
25



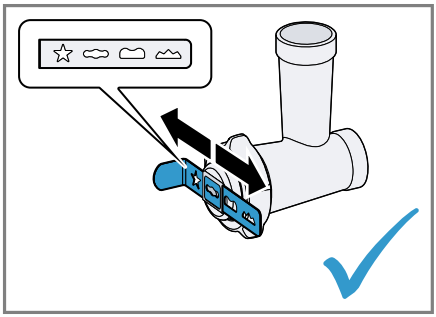
26



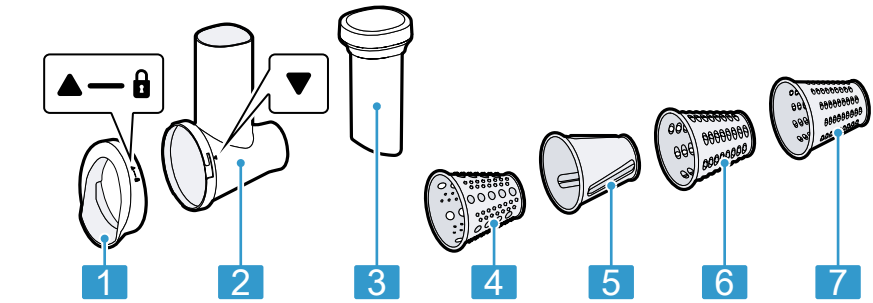
27



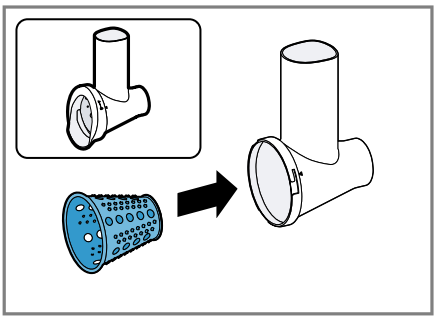
28



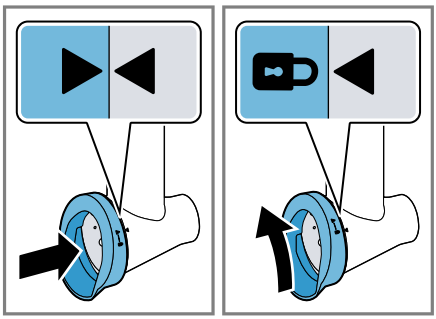
29



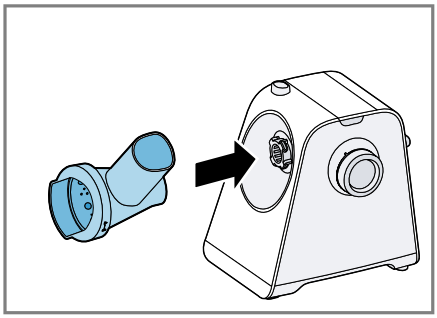
30



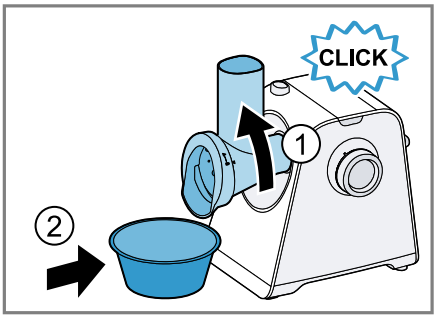
31



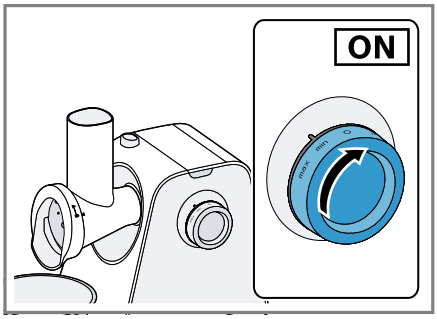
32



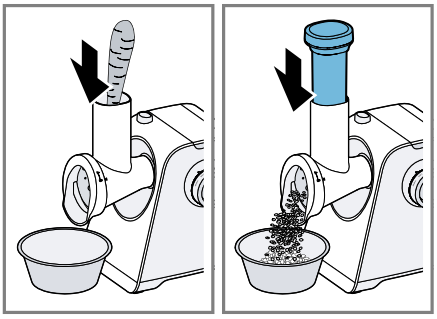
33



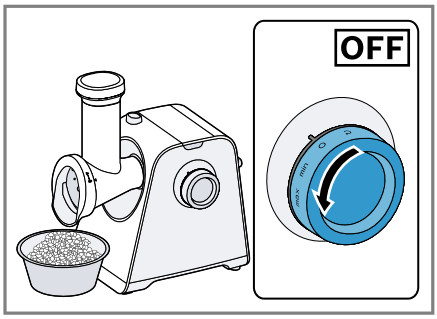
34



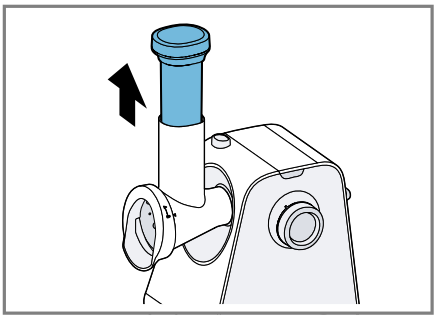
35



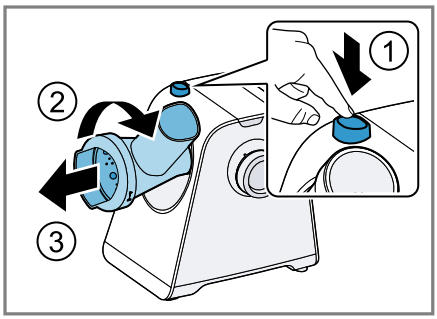
36



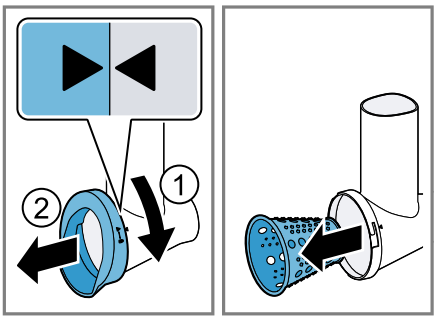
37



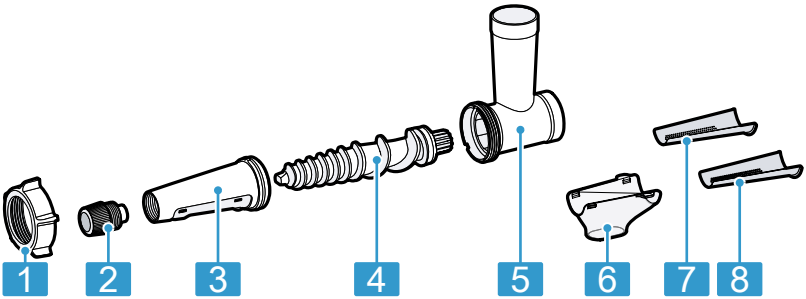
38



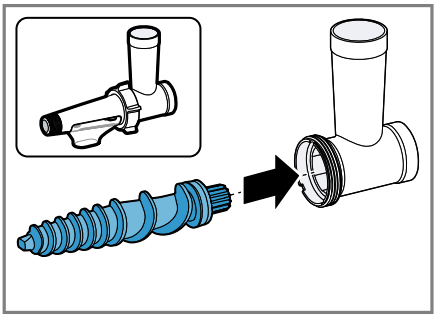
39



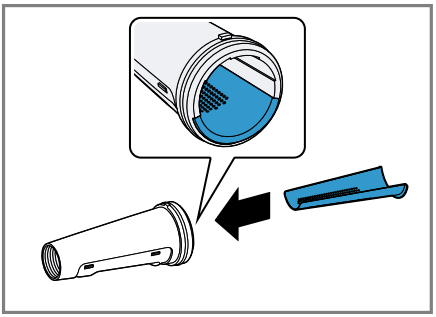
40



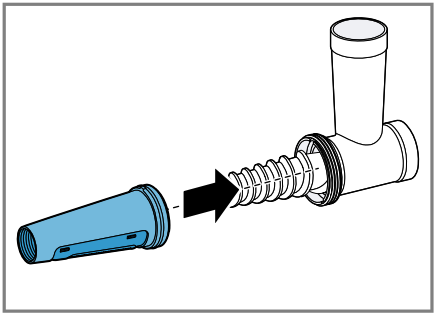
41



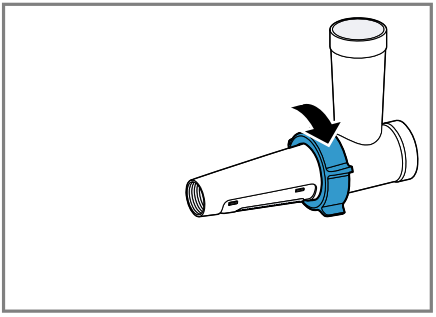
42



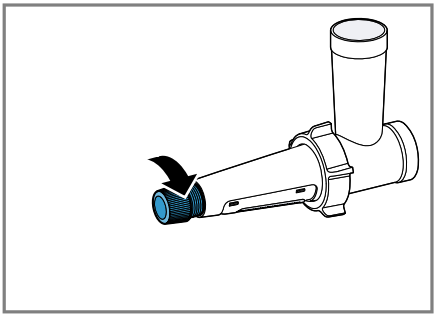
43



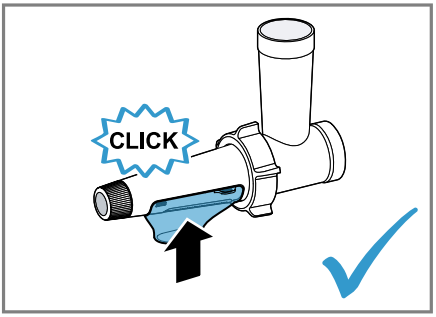
44



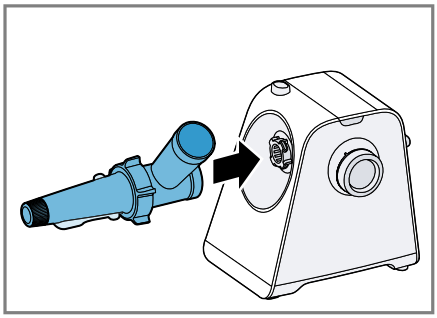
45



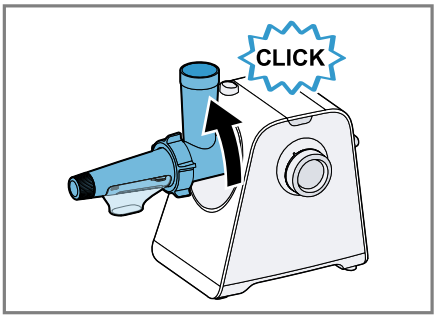
46



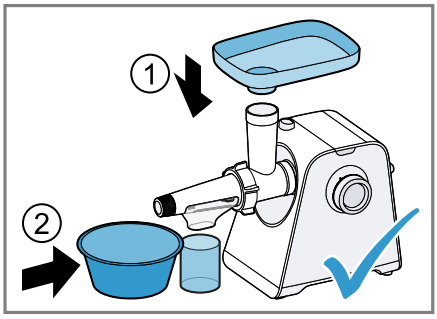
47



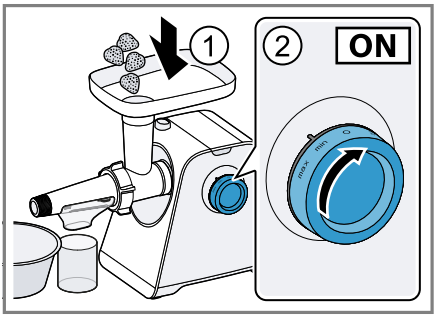
48



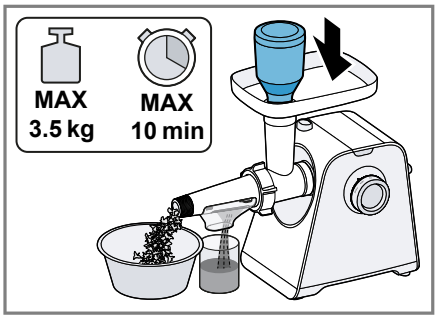
49



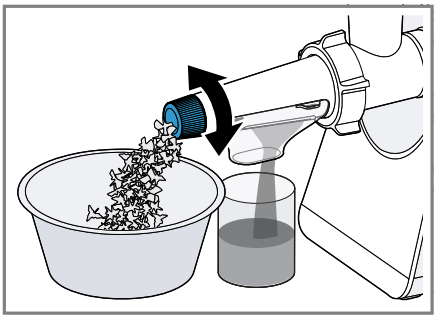
50



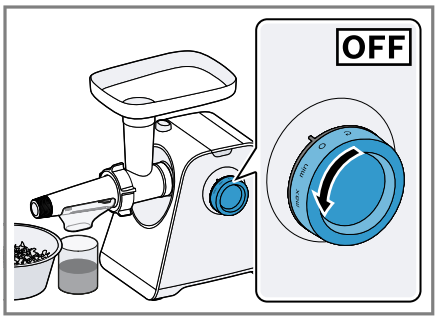
51



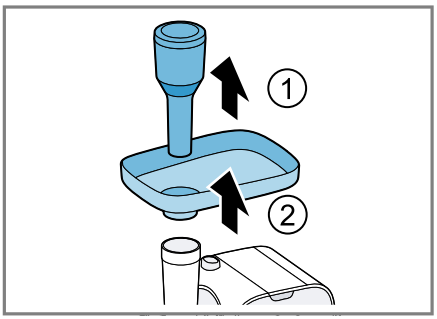
52



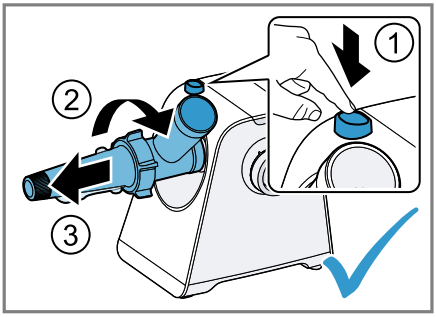
53



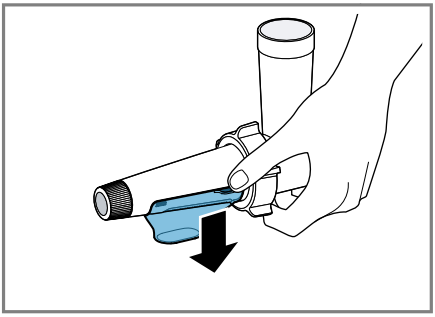
54



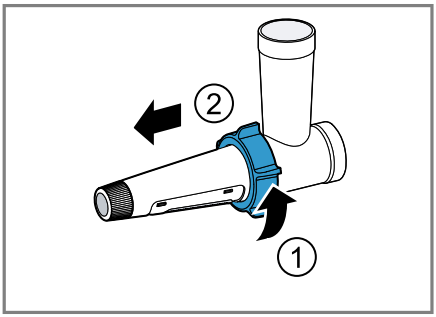
55



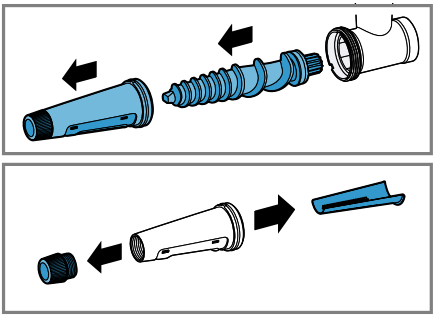
56



57

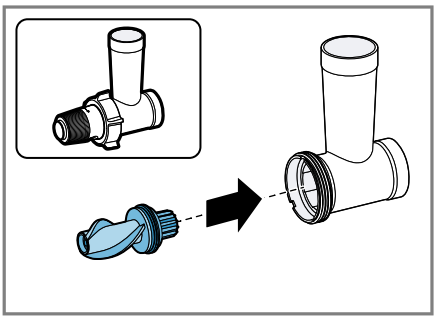


58

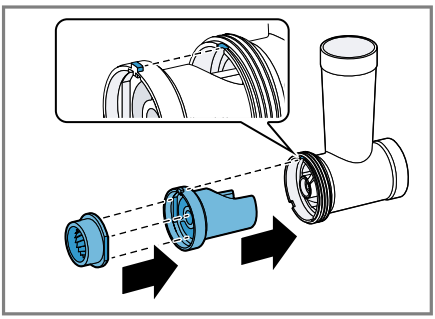


59

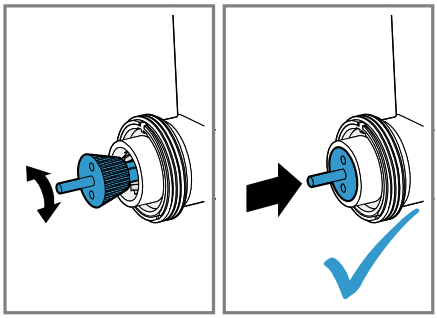
60



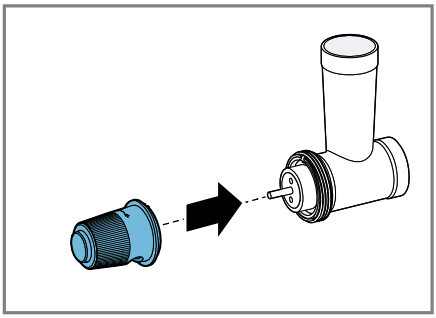
61



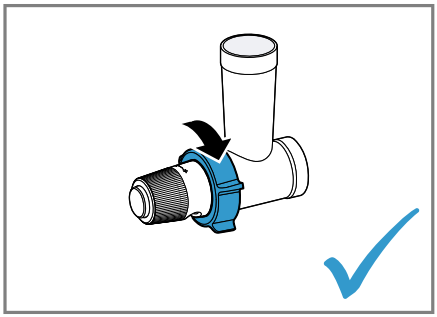
62



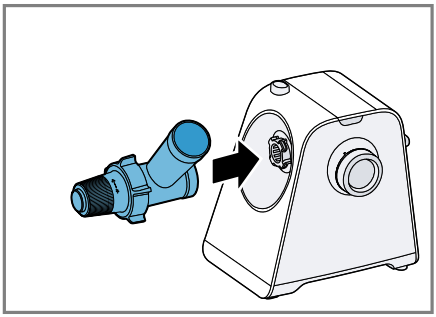
63



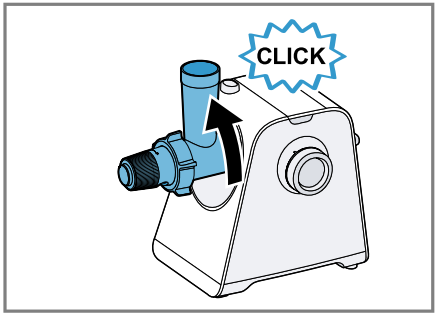
64



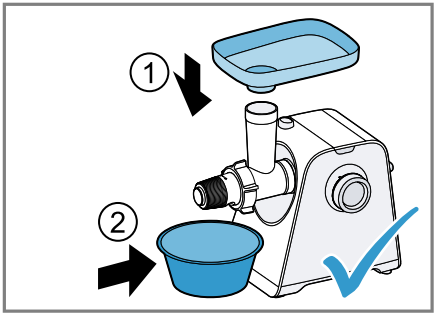
65



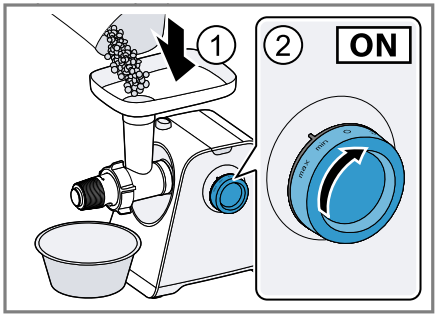
66



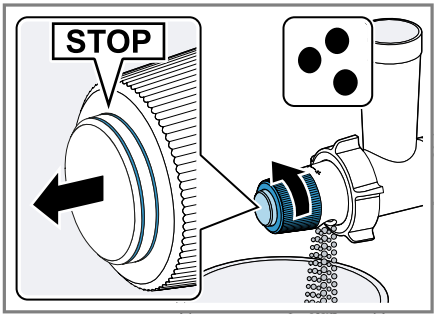
67



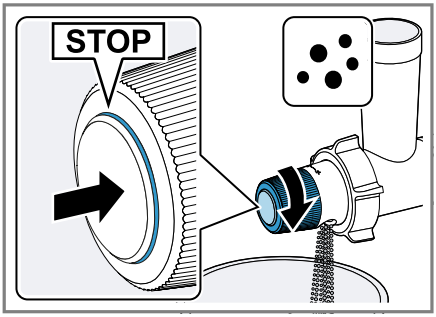
68



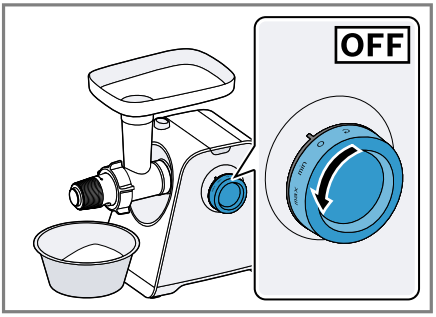
69



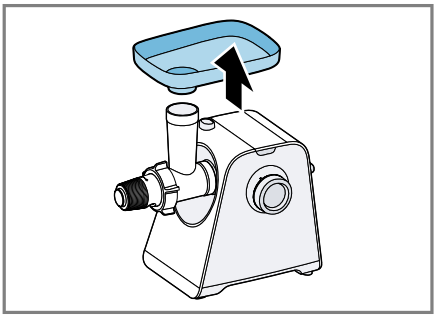
70



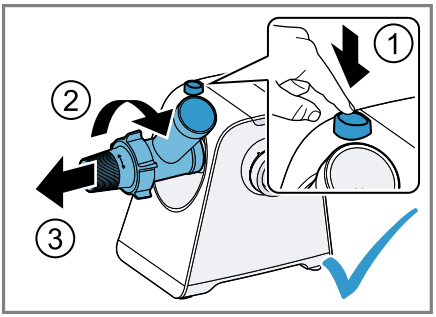
71



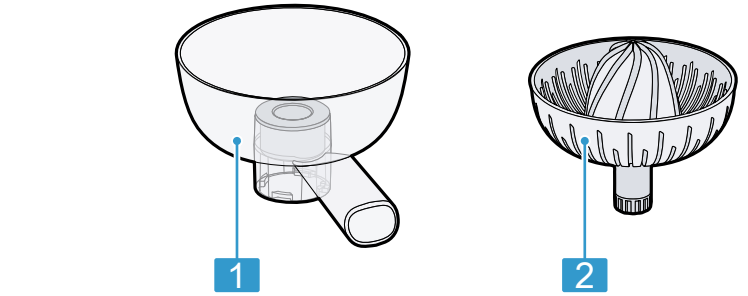
72



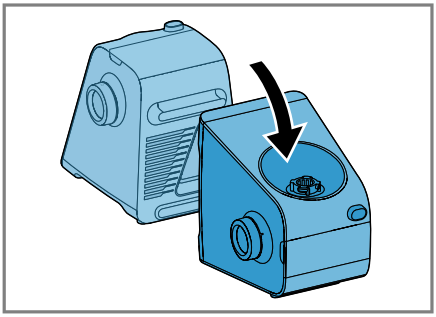
73



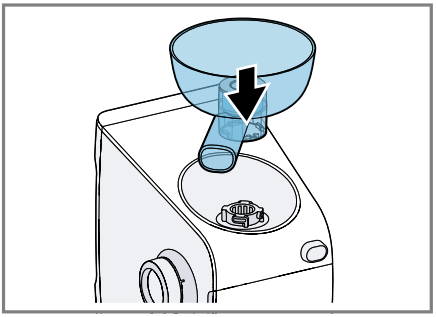
74



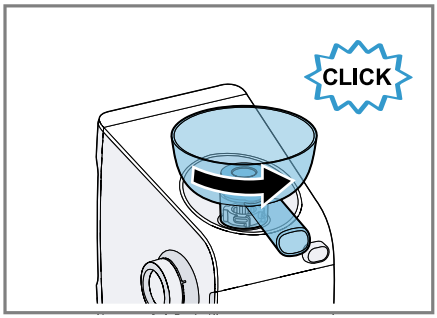
75



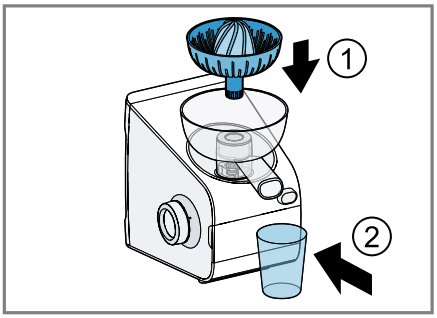
76



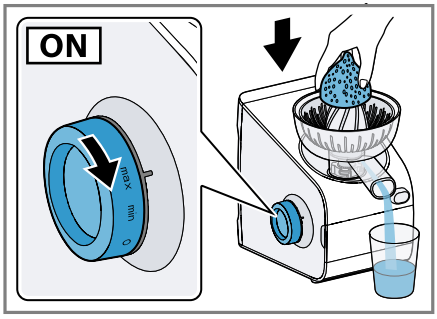
77



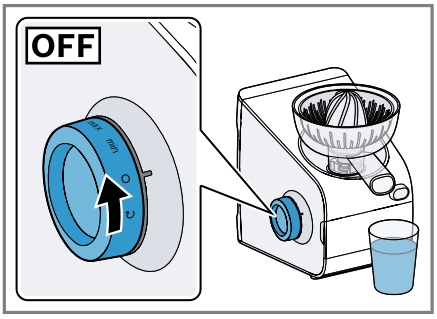
78



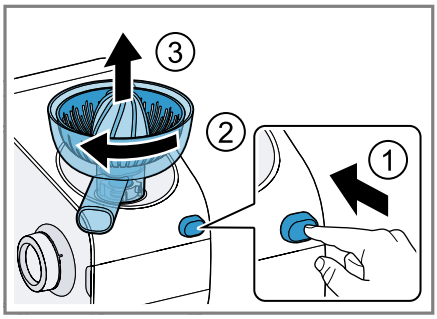
79



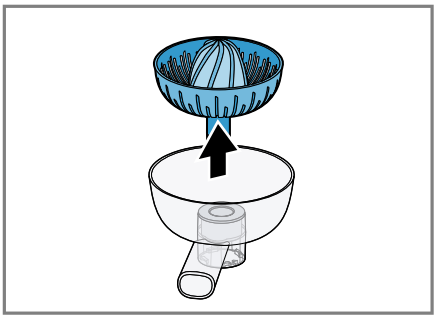
80



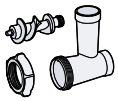
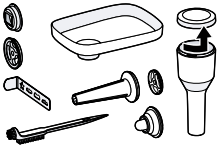
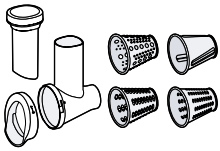
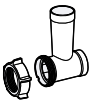
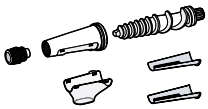
81

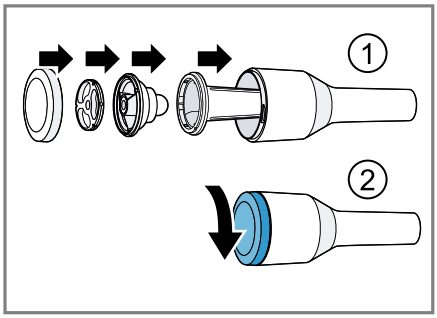


82

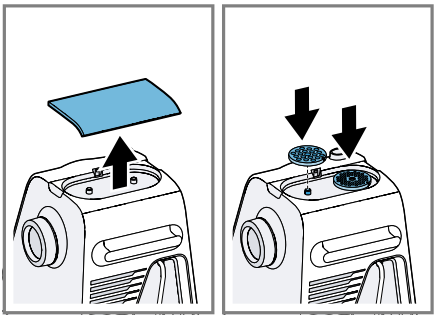


83

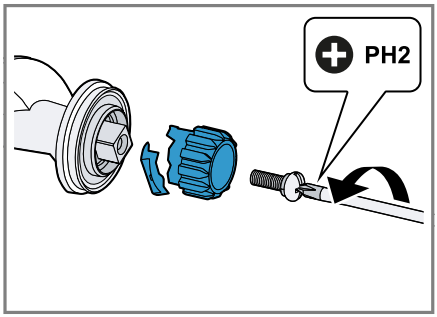
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	!	!	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓



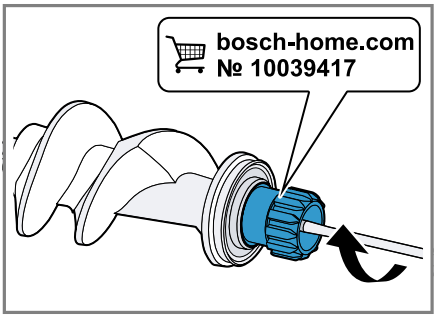
85



86



87



88

⚠ Sicherheit de

- 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:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- 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 muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen, wenn Sie sich rotierenden Teilen nähern und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
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 22*
- ▶ 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 Lebensmittel nachzuschieben.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Die Aufsätze nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Die Aufsätze nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

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

Kennenlernen

Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
→ *Abb.* **1**

A	Grundgerät
B	Fleischwolfaufsatz
C	Wurstfülleraufsatz
D	Kebbeaufsatz
E	Reinigungsbürste
F	Spritzgebäckvorsatz[1]
G	Raspelaufsatz → *"Raspelaufsatz", Seite 18*
H	Fruchtpressenaufsatz → *"Fruchtpressenaufsatz", Seite 19*
I	Getreidemühlenaufsatz → *"Getreidemühlenaufsatz", Seite 20*
J	Zitruspressenaufsatz[1] → *"Zitruspresse", Seite 20*
1	Griffschalen für den Transport
2	Drehschalter
3	Aufnahme und Antrieb für Aufsätze
4	Entriegelungstaste
5	Deckel für Aufbewahrungsfach
6	Aufbewahrungsfach für Lochscheiben
7	Kabelaufbewahrung
8	Einfüllschale
9	Schraubring
10	Lochscheibe grob
11	Messer
12	Förderschnecke mit Kupplung
13	Metallkammergehäuse
14	Lochscheibe mittel[1]
15	Lochscheibe fein
16	Stopfer mit Aufbewahrungsfach und Deckel
17	Wurstfülldüse
18	Lagerring für Wurstfüller
19	Formblech
20	Halter für Formblech
21	Lagerring für Spritzgebäckvorsatz

[1] Je nach Modell

Hinweise

- Einige kleine Zubehörteile befinden sich bei der Auslieferung im Aufbewahrungsfach des Stopfers, z. B. Lochscheiben oder Teile des Wurstfülleraufsatzes. Öffnen Sie den Stopfer und entnehmen Sie die Teile.
  → *"Einzelteile aufbewahren", Seite 20*
- Der Fruchtpressenaufsatz und der Getreidemühlenaufsatz verwenden das gleiche Gehäuse und den gleichen Schraubring. Diese Teile sind im Lieferumfang nur einmal enthalten.

Drehschalter

Symbol	Funktion
max	Lebensmittel mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.
min	Lebensmittel mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
○	Verarbeitung stoppen.
↺	Festsitzende Lebensmittel mit der Reverse-Funktion lösen.

Reverse-Funktion

Die Reverse-Funktion dient dazu, festsitzende Lebensmittel durch kurzzeitiges Rückwärtslaufen der Förderschnecke wieder zu lösen.
→ *"Störungen beheben", Seite 21*

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 21*

Thermoschutzschalter

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

Sollbruchstelle

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

Wiedereinschaltsicherung

Die Wiedereinschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät nach einem Stromausfall die Verarbeitung selbstständig startet.
Das Gerät ist nach einem Stromausfall wieder eingeschaltet. Die Verarbeitung kann erst wieder gestartet werden, nachdem der Drehschalter auf ○ gestellt wurde.

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**

Geschwindigkeitsempfehlungen

Einstellung	Verwendung
min/max	Fleischwolfaufsatz (Lochscheiben 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Wurstfülleraufsatz
max	Kebbeaufsatz

Lochscheiben

	Lochscheibe fein (3 mm)
	Lochscheibe mittel (4,5 mm)
	Lochscheibe grob (8 mm) **Hinweis:** Die grobe Lochscheibe ist für die Verarbeitung von Hähnchenknochen geeignet.

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.

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** - **25**

Spritzgebäckvorsatz zusammenbauen

Der Spritzgebäckvorsatz eignet sich zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

→ *Abb.* **26** - **29**

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.* **30**

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

Geschwindigkeitsempfehlungen

Einstellung	Verwendung
max	Reibetrommel
min/max	Schneidetrommel
min/max	Raspeltrommel grob
min/max	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, Karotten oder Kartoffeln; Käse wie Gouda oder Edamer. Die Lebensmittel vor der Verarbeitung in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden.

Hinweise

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

Raspelaufsatz verwenden

→*Abb.* **31** - **40**

Fruchtpressenaufsatz

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

Übersicht

→*Abb.* **41**

1	Schraubring für Fruchtpressenaufsatz und Getreidemühlenaufsatz
2	Einstelldüse für Fruchtfleisch
3	Filterhalter mit Dichtungsring
4	Förderschnecke mit Dichtungsring
5	Gehäuse für Fruchtpressenaufsatz und Getreidemühlenaufsatz
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

- Der Fruchtpressenaufsatz muss vor der Verarbeitung vollständig zusammengebaut und korrekt am Grundgerät angebracht sein.
- 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 21*
- 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**

Getreidemühlenaufsatz

Der Getreidemühlenaufsatz eignet sich zum Mahlen aller Getreidesorten außer Mais und zum Mahlen weiterer Lebensmittel.
Weitere geeignete Lebensmittel sind z. B. Hafer, Leinsamen, schwarzer Pfeffer oder Kaffeebohnen.

Hinweis: Der Getreidemühlenaufsatz eignet sich nicht zum Mahlen sehr harter Lebensmittel, z. B. getrocknete Erbsen, Mais, Paranüsse oder Muskatnüsse.

Übersicht

→*Abb.* **60**

1	Schraubring für Fruchtpressenaufsatz und Getreidemühlenaufsatz
2	Mahlkammer mit Einstellring
3	Mahlkegel
4	Mahlring
5	Förderkammer
6	Förderschnecke für Getreidemühlenaufsatz
7	Gehäuse für Fruchtpressenaufsatz und Getreidemühlenaufsatz

Mahlgrad

Mit dem Einstellring bestimmen Sie den Mahlgrad.

Gegen den Uhrzeigersinn drehen	Gröberer Mahlgrad
Im Uhrzeigersinn drehen	Feinerer Mahlgrad

Hinweise

- Um ein Verkleben oder ein Verstopfen des Mahlwerks zu verhindern, besonders ölhaltige Lebensmittel mit mittlerem bis feinem Mahlgrad verarbeiten, z. B. Leinsamen und Mohn.
- Weiches Getreide mit zuerst mit groben Mahlgrad und dann erneut mit feinem Mahlgrad verarbeiten, z. B. Hafer.

Getreidemühlenaufsatz zusammenbauen

→*Abb.* **61** - **65**

Getreidemühlenaufsatz anbringen

→*Abb.* **66** - **68**

Getreidemühlenaufsatz verwenden

Hinweise

- Den Einstellring nicht weiter drehen, wenn die Endposition für den gröbsten oder den feinsten Mahlgrad wie abgebildet erreicht ist.
- Den Getreidemühlenaufsatz nie ohne eingefüllte Lebensmittel verwenden.
- Die Lebensmittel vor der Verarbeitung auf Fremdkörper überprüfen, z. B. Steine.
- Nur Lebensmittel verarbeiten, die an der Oberfläche trocken sind und eine geringe Restfeuchte aufweisen.
- Vor der Verwendung mit einem anderen Lebensmittel, das Mahlwerk gründlich reinigen, um eine Geschmacksübertragung zu verhindern.

→*Abb.* **69** - **74**

Zitruspresse

Die Zitruspresse eignet sich zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Zitronen oder Orangen.

Übersicht

→*Abb.* **75**

1	Saftschale mit Auslauf
2	Sieb mit Auspresskegel

Zitruspressenaufsatz verwenden

→*Abb.* **76** - **83**

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.

Hinweise

- Folgende Teile nie im Geschirrspüler reinigen: Metallkammergehäuse, Schraubring und Förderschnecke. Wenn Sie diese Teile mit Reinigungsmitteln und Wasser reinigen, das heißer als 40 °C ist, kann sich der Oberflächenglanz der Teile verändern. Die Funktion der Teile ist dadurch nicht beeinträchtig.
- Schwer erreichbare oder scharfkantige Stellen mit einer Reinigungsbürste reinigen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
→*Abb.* **84**

Einzelteile aufbewahren

1. Nach der Reinigung die getrockneten Zubehörteile des Fleischwolfaufsatzes im Aufbewahrungsfach des Stopfers aufbewahren.
   →*Abb.* **85**
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.* **86**

Verarbeitungshinweise und Anwendungsbeispiele

Verarbeitungshinweise

Fleischwolfaufsatz

- Alle Lochscheiben sind für Verarbeitung von rohem Fleisch geeignet.
- Fleisch und große Lebensmittel in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden, damit sie in den Einfüllschacht passen.

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.

Beispielrezept

Hier finden Sie ein Beispielrezept, das speziell für Ihr Gerät entwickelt wurde.

Gemahlene Erdnüsse

Zutaten

- 1500-2000 g frische, rohe Erdnüsse

Zubereitung

- Den Fleischwolfaufsatz mit der feinen Lochscheibe vorbereiten und anbringen.
- Die Erdnüsse in die Einfüllschale geben.
- Den Drehschalter auf max stellen.
- Während der Verarbeitung die Erdnüsse gleichmäßig in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nachdrücken.
- Die gesamte Menge innerhalb vom 2 Minuten verarbeiten.

Hinweis: Die empfohlene Dauerbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

Tipp: Würzen Sie mit den gemahlenen Erdnüssen Salate, Saucen und andere Gerichte oder bereiten Sie damit knusprige Erdnussbutter zu.

Knusprige Erdnussbutter

Zubereitung

- Die bereits gemahlenen Erdnüsse noch zwei Mal mit der feinen Lochscheibe verarbeiten.
- Je 100 g Erdnüsse 10 ml Erdnussöl oder Pflanzenöl zugeben.
- Die Masse mit einem Schneebesen verrühren, bis sie cremig ist.
- Die fertige Erdnussbutter direkt auf Brot genießen oder als Würzmittel verwenden.

Weitere Rezepte abrufen

▶ Um weitere Rezepte online abzurufen, den folgenden QR-Code scannen.

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät startet die Verarbeitung nicht.	Drehschalter ist falsch eingestellt. ▶ Stellen Sie den Drehschalter vor der Verarbeitung auf O.
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.** Stellen Sie den Drehschalter auf O und warten Sie den Stillstand des Geräts ab. **2.** Stellen Sie den Drehschalter für einige Sekunden auf ↺, um die Reverse-Funktion zu starten und die festsitzenden Lebensmittel zu lösen. **3.** Warten SIe den Stillstand des Geräts ab. **4.** Stellen Sie den Drehschalter auf min und prüfen Sie, ob die Lebensmittel wieder normal verarbeitet werden. **Hinweis:** Wenn sich die Störung so nicht beheben lässt, die folgenden Schritte beachten. **1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O 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.
	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 10039417 beim Kundendienst erhältlich. **1.** Die Schraube lösen und die defekte Kupplung entnehmen. →*Abb.* **87** **2.** Die neue Kupplung einsetzen und festschrauben. →*Abb.* **88**
Gerät schaltet während der Verarbeitung ab.	Motor ist überhitzt. **1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O und warten Sie den Stillstand des Geräts ab.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät schaltet während der Verarbeitung ab.	**2.** Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
Lebensmittel werden nicht gleichmäßig zerkleinert.	Schraubring ist nicht korrekt oder nicht ausreichend festgeschraubt. ▶ Prüfen Sie, ob der Schraubring korrekt auf dem Gewinde des Metallkammergehäuses sitzt und ausreichend festgeschraubt ist.
Aus dem Fruchtpressenaufsatz tritt kein Saft oder Fruchtfleisch aus, obwohl das Grundgerät läuft.	Einstelldüse und Filtereinsatz sind verstopft. **1.** Stellen Sie den Drehschalter auf O 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 19*

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

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 en

- 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:
- with genuine parts and accessories.
- 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, when approaching rotating parts and in the event of an error.
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 service. →*Page 28*
- ▶ 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 food.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Never assemble attachments on the main unit.
- ▶ Only use the attachments once they are fully assembled.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not allow children to 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	Cleaning brush

F	Cookie maker attachment [1]
G	Shredding attachment → *"Shredding attachment", Page 25*
H	Juice attachment → *"Juice attachment", Page 25*
I	Grain mill attachment → *"Grain mill attachment", Page 26*
J	Citrus press attachment [1] → *"Citrus press", Page 26*
1	Grips for transporting
2	Rotary switch
3	Holder and drive for attachments
4	Release button
5	Cover for storage compartment
6	Storage compartment for perforated discs
7	Cord storage
8	Filling tray
9	Threaded ring
10	Perforated disc, coarse
11	Knife
12	Worm conveyor with clutch
13	Metal chamber housing
14	Perforated disc, medium [1]
15	Perforated disc, fine
16	Pusher with storage compartment and lid
17	Sausage filler nozzle
18	Sausage filler bearing ring
19	Shape plate
20	Holder for shape plate
21	Bearing ring for cookie maker attachment

[1] Depending on the model

Notes

- Upon delivery, some small accessory parts are located in the storage compartment of the pusher, e.g. perforated discs or parts of the sausage filler attachment. Open the pusher and take out the parts.
  → *"Storing individual parts", Page 26*
- The juice attachment and the grain mill attachment both use the same housing and the same threaded ring. These parts are included in the scope of supply only once.

Rotary switch

Symbol	Function
max	Process food at maximum speed.
min	Process food at low speed.
○	Stop processing.
↺	Food that has got stuck can be released using the reversing function.

Reversing function

The reversing function is designed to release food that has got stuck by briefly running the worm conveyor in reverse.
→ *"Troubleshooting", Page 27*

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

Safety systems

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ *"Troubleshooting", Page 27*

Thermal circuit breaker

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

Predetermined breaking point

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

Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure. The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to ○.

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**

Recommended speeds

Setting	Use
min/max	Meat mincer attachment (perforated discs 3 mm, 4.5 mm, 8 mm)
max	Sausage filler attachment
max	Kebbe attachment

Perforated discs

	Perforated disc, fine (3 mm)

	Perforated disc, medium (4.5 mm)
	Perforated disc, coarse (8 mm) **Note:** The coarse perforated disc is suitable for processing chicken bones.

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.

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** - **25**

Assembling the cookie maker attachment

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

→*Fig.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Closure for barrel safety
2	Shredding housing
3	Pusher for shredding attachment
4	Grating barrel
5	Slicing barrel
6	Shredding barrel coarse
7	Shredding barrel fine

Recommended speeds

Setting	Use
max	Grating barrel
min/max	Slicing barrel
min/max	Shredding barrel coarse
min/max	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, carrots or potatoes; cheese like Gouda or Edam. Before processing the food, cut it up into chunks of approx. 2 x 2 cm.

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.* **31** - **40**

Juice attachment

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

Overview

→*Fig.* **41**

1	Threaded ring for juicer attachment and grain mill attachment
2	Control nozzle for fruit pulp
3	Filter holder with sealing ring
4	Worm conveyor with sealing ring
5	Housing for juicer attachment and grain mill 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

- Before processing, the juicer attachment must be fully assembled and correctly fitted to the main unit.
- 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 27*
- 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**

Grain mill attachment

The grain mill attachment is suitable for grinding all types of grain except corn and for grinding other foods.
Other suitable foods include e.g. oats, linseeds, black pepper or coffee beans.

Note: The grain mill attachment is not suitable for grinding very hard foods, e.g. dried peas, corn, Brazil nuts or nutmeg.

Overview

→*Fig.* **60**

1	Threaded ring for juicer attachment and grain mill attachment
2	Grinding chamber with setting ring
3	Grinding cone
4	Grinding ring
5	Conveying chamber
6	Worm conveyor for grain mill attachment
7	Housing for juicer attachment and grain mill attachment

Grinding level

Use the adjusting ring to set the grinding level.

Turn anticlockwise	Coarser grinding level
Turn clockwise	Finer grinding level

Notes

- To prevent the grinding mechanism from getting blocked or gummed up, process very oily foods with a medium to fine grinding level, e.g. linseeds and poppy seeds.
- Process soft grains first with a coarse grinding level and then again with a fine one, e.g. oats.

Assembling the grain mill attachment

→*Fig.* **61** - **65**

Fitting the grain mill attachment

→*Fig.* **66** - **68**

Using the grain mill attachment

Notes

- Do not turn the setting ring further once the end position for the coarsest or the finest grinding level as shown is reached.
- Never use the grain mill attachment without having added food.
- Check food for foreign bodies, e.g. stones, before processing.
- Only process food if its surfaces are dry and it contains little residual moisture.
- Before using with another food, clean the grinding mechanism thoroughly to prevent any transfer of taste.

→*Fig.* **69** - **74**

Citrus press

The citrus press is suitable for pressing citrus fruit, e.g. lemons or oranges.

Overview

→*Fig.* **75**

1	Juice bowl with outlet
2	Strainer with pressing cone

Using the citrus press attachment

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Notes

- Never clean the following parts in the dishwasher: metal chamber housing, threaded ring and worm conveyor. If you clean these parts with detergent and water hotter than 40 °C, this may affect the shiny finish of the parts. It will not impair functioning of the parts.
- Clean areas that are difficult to access or have sharp edges using a cleaning brush.

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **84**

Storing individual parts

1. After cleaning, keep the dried accessories of the meat mincer attachment in the storage compartment for the pusher.
   →*Fig.* **85**

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.* **86**

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 chunks of approx. 2 x 2 cm so they fit into the filling shaft.

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 recipe

You can find a sample recipe that has been specially developed for your appliance here.

Ground peanuts

Ingredients

- 1500-2000 g fresh raw peanuts

Preparation

- Prepare the meat mincer attachment with the fine perforated disc and fit.
- Add the peanuts to the filling tray.
- Set the rotary switch to max.
- Add the peanuts to the filling shaft evenly during processing and press down with the pusher.
- Process the entire quantity within 2 minutes.

Note: The recommended continuous operating time is 2 minutes.

Tip: Season salads, sauces and other dishes with the ground peanuts or make them into crunchy peanut butter.

Crunchy peanut butter

Preparation

- Process the ground peanuts another two times with the fine perforated disc.
- Add 10 ml peanut oil or vegetable oil for every 100 g peanuts.
- Stir the mixture with a whisk until creamy.
- Enjoy the finished peanut butter spread directly onto bread or use it as a seasoning.

Retrieve more recipes

▶ To retrieve more recipes online, scan the following QR code.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to O before processing.
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.** Set the rotary switch to O and wait until the appliance stops. **2.** Set the rotary switch to ↺ for a few seconds to start the reversing function and release the food that has got stuck. **3.** Wait until the appliance stops. **4.** Set the rotary switch to min and check whether the food is being processed normally again. **Note:** If the fault cannot be eliminated in this manner, observe the following steps. **1.** Set the rotary switch to O 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.
	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 10039417. **1.** Release the screw and remove the faulty clutch. → *Fig.* **87**

Fault	Cause and troubleshooting
Food is not being processed although the main unit is running.	**2.** Insert the new clutch and screw in tight. →*Fig.* **88**
Appliance switches off during processing.	Motor is overheated. **1.** Set the rotary switch to O and wait until the appliance stops. **2.** Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
Food is not cut up evenly.	Threaded ring is incorrectly or inadequately tightened. ▶ Check whether the threaded ring is seated correctly on the thread of the metal chamber housing and has been adequately tightened.
No juice or fruit pulp exits from the juice attachment although the base unit is running.	Control nozzle and filter insert are blocked. **1.** Set the rotary switch to O 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 25*

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

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

fr

- 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 :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- 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 toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

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 35*
- ► 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 aliments.
- ► Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ► Ne jamais assembler les embouts sur l'appareil de base.
- ► Toujours assembler complètement les embouts avant de les utiliser.
- ► Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ► Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ► Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ► Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ► Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ► Respecter les consignes de nettoyage.
- ► Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

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

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

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	Brosse de nettoyage
F	Kit pour gâteaux secs [1]
G	Insert à râper → *"Insert à râper", Page 31*
H	Embout pour coulis de fruits et légumes → *"Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 32*
I	Insert à moudre → *"Insert à moudre", Page 32*
J	Presse-agrumes [1] → *"Presse-agrumes", Page 33*
1	Poignées de transport
2	Interrupteur rotatif
3	Logement et entraînement des accessoires
4	Touche de déverrouillage
5	Couvercle pour case de rangement
6	Case de rangement pour disques ajourés
7	Rangement du cordon
8	Entonnoir
9	Anneau vissable
10	Disque ajouré, grossier
11	Lame
12	Vis sans fin avec raccord
13	Boîtier métal
14	Disque ajouré, moyen [1]
15	Disque ajouré, fin
16	Poussoir avec espace de rangement et couvercle
17	Buse de remplissage de saucisses
18	Bague d'appui pour l'embout à saucisses
19	Filière
20	Support pour filière
21	Bague d'appui pour kit pour gâteaux secs

[1] Selon le modèle

Remarques

- Certains petits accessoires se trouvent dans la case de rangement du pilon-poussoir à la livraison, par exemple les disques ajourés ou les pièces de l'insert à saucisse. Ouvrez le bouchon et retirez les pièces.
  → *"Ranger les pièces détachées", Page 33*
- L'embout pour coulis de fruits et légumes et l'insert à moudre utilisent le même boîtier et le même anneau vissable. C'est pourquoi les fournitures d'origine ne comprennent qu'une seule unité de chacune de ces deux pièces.

Interrupteur rotatif

Symbole	Fonction
max	Traiter les aliments à la vitesse maximale.
min	Traiter les aliments à vitesse faible.
○	Arrêter le traitement.
↺	Décoincer les aliments avec la fonction d'inversion.

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 34*

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 34*

Disjoncteur thermique

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

Zone de rupture programmée

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

Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant. L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position ○.

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**

Assembler le hachoir à viande

→*Fig.* **4** - **7**

Monter l'embout

→*Fig.* **8** - **11**

Recommandations de vitesse

Réglage	Utilisation
min/max	Hachoir à viande (disques ajourés 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Insert à saucisse
max	Insert à kebbé

Disques ajourés

	Disque ajouré, fin (3 mm)
	Disque ajouré, moyen (4,5 mm)
	Disque ajouré, grossier (8 mm) **Remarque :** Le disque ajouré grossier convient au traitement des os de volaille.

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.

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** - **25**

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.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Bouchon pour tambours
2	Boîtier d'insert à râper
3	Poussoir pour insert à râper
4	Tambour à râper
5	Tambour à découper
6	Tambour à râper grossier
7	Tambour à râper fin

Recommandations de vitesse

Réglage	Utilisation
max	Tambour à râper
min/max	Tambour à découper
min/max	Tambour à râper grossier
min/max	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, carottes ou les pommes de terre ; le fromage comme

le gouda ou l'édam. Avant la préparation, coupez les aliments en morceaux d'environ 2 x 2 cm.

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.* **31** - **40**

Embout pour coulis de fruits et légumes

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

Aperçu

→*Fig.* **41**

1	Anneau vissable pour embout pour coulis de fruits et légumes et insert à moudre
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 et l'insert à moudre
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
- L'embout pour coulis de fruits et légumes doit être entièrement remonté et correctement réinstallé sur l'appareil de base.
- 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 34*
- 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**

Insert à moudre

L'insert à moudre convient pour moudre toutes les céréales, sauf le maïs, et d'autres aliments.
Les autres aliments appropriés comprennent par exemple l'avoine, les graines de lin, le poivre noir ou les grains de café.

Remarque : L'insert à moudre ne convient pas pour moudre des aliments très durs, comme les petits pois secs, le maïs, les noix du Brésil ou les noix de muscade.

Aperçu

→*Fig.* **60**

1	Anneau vissable pour embout pour coulis de fruits et légumes et insert à moudre
2	Chambre de mouture avec bague de réglage
3	Meule conique
4	Bague de mouture
5	Chambre de broyage
6	Vis sans fin pour insert à moudre
7	Boîtier pour l'embout pour coulis de fruits et légumes et l'insert à moudre

Finesse de mouture

Régler le degré de mouture avec la bague de réglage.

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre	Mouture plus grossière
Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre	Mouture plus fine

Remarques

- Pour éviter que des particules ne s'agglutinent dans le moulin ou que ce dernier ne se bouche, traiter les aliments particulièrement oléagineux, par exemple les graines de lin et de pavot, avec une mouture moyenne à fine.
- Traitez les céréales tendres, par exemple l'avoine, en utilisant d'abord une mouture grossière, puis ensuite une mouture fine.

Assembler l'insert à moudre

→*Fig.* **61** - **65**

Monter l'insert à moudre

→*Fig.* **66** - **68**

Utiliser l'insert à moudre

Remarques

- Cesser de tourner la bague de réglage lorsque la position finale pour la mouture la plus grossière ou la plus fine est atteinte, comme illustré.
- Ne jamais utiliser l'insert à moudre à vide, sans aliments.
- Vérifier que les aliments ne contiennent pas de corps étrangers, par exemple des cailloux, avant de les traiter.
- Ne traiter que des aliments qui sont secs en surface et qui présentent une faible humidité résiduelle.
- Nettoyer soigneusement le moulin entre les aliments afin d'éviter le transfert de goût.

→*Fig.* **69** - **74**

Presse-agrumes

Le presse-agrumes convient pour presser les agrumes comme les citrons ou les oranges.

Aperçu

→*Fig.* **75**

1	Panier filtre avec bec d'écoulement
2	Tamis avec cône de pressage

Utiliser le presse-agrumes

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Remarques

- Ne jamais nettoyer les pièces suivantes au lave-vaisselle : boîtier métal, anneau vissable et vis sans fin. Si vous nettoyez ces pièces avec des produits de nettoyage et de l'eau dont la température est supérieure à 40 °C, la brillance de la surface des pièces peut être modifiée. La fonctionnalité des pièces n'en est pas affectée.
- Nettoyer les endroits difficiles d'accès ou présentant des arêtes vives à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→*Fig.* **84**

Ranger les pièces détachées

1. Après le nettoyage, ranger les accessoires secs du hachoir à viande dans la case de rangement du poussoir.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

Instructions d'utilisation et exemples

Instructions d'utilisation

Hachoir à viande

- Tous les disques ajourés conviennent à la préparation de la viande crue.
- Coupez la viande et les aliments de grande taille en morceaux d'environ 2 x 2 cm afin qu'ils passent dans la cheminée de remplissage.

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.

Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Cacahuètes moulues

Ingrédients

- 1500-2000 g de cacahuètes fraîches et crues

Préparation

- Préparer et fixer le hachoir à viande avec le disque ajouré fin.
- Mettre les cacahuètes dans l'entonnoir.
- Amener l'interrupteur rotatif sur max.
- Pendant le traitement, verser régulièrement les cacahuètes dans la cheminée de remplissage et appuyer avec le poussoir.
- Traiter la quantité totale en 2 minutes.

Remarque : La durée de fonctionnement continu recommandée est de 2 minutes.

Conseil : Condimentez vos salades, sauces et autres plats avec les cacahuètes moulues ou préparez un beurre de cacahuètes croquant.

Beurre de cacahuètes croquant

Préparation

- Passez encore deux fois les cacahuètes déjà moulues avec le disque à trous fins.
- Ajoutez 10 ml d'huile d'arachide ou d'huile végétale pour 100 g de cacahuètes.
- Mélangez le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
- Étendre le beurre de cacahuètes fini directement sur du pain ou l'utiliser comme condiment.

Consulter d'autres recettes

▶ Pour consulter d'autres recettes en ligne, scannez le code QR suivant.

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne démarre pas le traitement.	Interrupteur rotatif est mal réglé. ▶ Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position O.
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.** Placez l'interrupteur rotatif sur O et attendez que l'appareil s'arrête. **2.** Placez le commutateur rotatif sur ↺ pendant quelques secondes pour démarrer la fonction d'inversion et libérer les aliments coincés. **3.** Attendez que l'appareil s'arrête. **4.** Mettez le commutateur rotatif sur min et vérifiez si les aliments sont à nouveau traités normalement. **Remarque :** Si le dysfonctionnement ne peut pas être corrigé de cette manière, suivre les étapes suivantes. **1.** Placez l'interrupteur rotatif sur O 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 forcé 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 10039417. **1.** Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux. →*Fig.* **87** **2.** Mettre en place le nouveau raccord et le visser. →*Fig.* **88**
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	Le moteur a surchauffé. **1.** Placez l'interrupteur rotatif sur O et attendez que l'appareil s'arrête. **2.** Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.
Les aliments ne sont pas hachés uniformément.	L'anneau vissable est mal vissé ou n'est pas assez serré. ▶ Assurez-vous que l'anneau vissable est correctement positionné sur le boîtier métallique et qu'il est bien serré.
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.** Placez l'interrupteur rotatif sur O 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.

Défaut	Cause et dépannage
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.	**5.** Respectez toutes les consignes avant de réutiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes. → *"Embout pour coulis de fruits et légumes", Page 32*

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

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 it

- 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:
- con gli accessori e le parti originali.
- 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.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, quando ci si avvicina alle parti rotanti e in caso di guasti.
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 azionare mai un apparecchio danneggiato.
► Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
► Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
► Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
► Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. →*Pagina 41*
► Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.

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

Prevenzione di danni materiali

- ► Mai far funzionare l'apparecchio ininterrottamente per oltre 10 minuti. Dopodiché spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- ► Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ► Non introdurre oggetti (es. 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	Spazzola per pulizia
F	Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata[1]
G	Adattatore sminuzzatore → *"Adattatore sminuzzatore", Pagina 38*

H	Adattatore pressafrutta → *"Adattatore pressafrutta", Pagina 38*
I	Adattatore per macina per cereali → *"Adattatore per macina per cereali", Pagina 39*
J	Adattatore spremiagrumi [1] → *"Spremiagrumi", Pagina 39*
1	Maniglie per il trasporto
2	Manopola
3	Sede e ingranaggio per adattatori
4	Pulsante di sblocco
5	Coperchio per vano di conservazione
6	Vano di conservazione per dischi forati
7	Portacavo
8	Piatto di carico
9	Ghiera
10	Disco forato, grosso
11	Lama
12	Coclea di trasporto con giunto
13	Alloggiamento con camera in metallo
14	Disco forato medio [1]
15	Disco forato, fine
16	Pestello con vano di conservazione e coperchio
17	Ugello di riempimento
18	Anello del cuscinetto per insaccatrice
19	Lamiera traforata
20	Supporto per lamiera traforata
21	Anello del cuscinetto per adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

[1] A seconda del modello

Note

- Alla consegna, nel vano di conservazione del pestello si trovano alcuni pezzi piccoli degli accessori, ad es. i dischi forati o pezzi dell'adattatore per insaccatrice. Aprire il pestello e prelevare i pezzi.
  → *"Conservazione dei singoli pezzi", Pagina 40*
- L'adattatore pressafrutta e l'adattatore per macina per cereali utilizzano lo stesso corpo dell'apparecchio e la stessa ghiera. Queste parti sono comprese nella fornitura solo una volta.

Manopola

Simbolo	Funzione
max	Lavorare gli alimenti alla velocità massima.
min	Lavorare gli alimenti alla velocità minima.
○	Arrestare la lavorazione.
↺	Liberare gli alimenti incastrati con la funzione reverse.

Funzione reverse

La funzione reverse serve a smuovere gli alimenti incastrati facendo ruotare brevemente la coclea di trasporto in senso inverso.
→ *"Sistemazione guasti", Pagina 40*

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 40*

Interruttore di protezione termica

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

Punto di rottura prestabilito

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

Blocco di riaccensione

Il blocco di riaccensione previene che l'apparecchio avvii autonomamente la lavorazione dopo un'interruzione dell'alimentazione.
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio viene reinserito. La lavorazione può essere riavviata solo dopo aver impostato la manopola su ○.

Utilizzo

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**

Consigli relativi alla velocità

Impostazione	Utilizzo
min / max	Adattatore tritacarne (dischi forati 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Adattatore per insaccatrice
max	Adattatore per kebbe

Dischi forati

	Disco forato fine (3 mm)
	Disco forato medio (4,5 mm)
	Disco forato grosso (8 mm) **Nota:** Il disco con fori grandi è adatto per lavorare ossa di pollame.

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.

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** - **25**

Assemblaggio dell'adattatore per biscotti

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

→*Fig.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Chiusura tamburo
2	Corpo per adattatore sminuzzatore
3	Pestello per adattatore sminuzzatore
4	Tamburo grattugia
5	Tamburo di taglio
6	Tamburo sminuzzatore grosso
7	Tamburo sminuzzatore fine

Consigli relativi alla velocità

Impostazione	Utilizzo
max	Tamburo grattugia
min/max	Tamburo di taglio
min/max	Tamburo sminuzzatore grosso
min/max	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, carote o patate; formaggio come il Gouda o l'Edamer. Prima di lavorare gli alimenti, tagliarli a pezzi di ca. 2 x 2 cm.

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.* **31** - **40**

Adattatore pressafrutta

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

Panoramica

→*Fig.* **41**

1	Ghiera per adattatore pressafrutta e adattatore per macina per cereali
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 e adattatore per macina per cereali
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

- L'adattatore pressafrutta deve essere montato completamente prima della lavorazione ed essere applicato correttamente sull'apparecchio base.
- Durante la lavorazione prestare attenzione che l'inserto filtro e l'ugello di regolazione non si intasino, altrimenti può penetrare fluido nell'ingranaggio e all'interno dell'apparecchio. Se l'adattatore pressafrutta è intasato, spegnere subito l'apparecchio. → *"Sistemazione guasti", Pagina 40*
- I semi di alcuni frutti sono di grandezza simile alle 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 pressafrutta

→*Fig.* **57** - **59**

Adattatore per macina per cereali

L'adattatore per macina per cereali è adatto per macinare tutti i tipi di cereali tranne il mais e per macinare altri alimenti.
Altri alimenti idonei sono ad es. avena, semi di lino, pepe nero o chicchi di caffè.

Nota: L'adattatore per macina per cereali non è adatto per macinare alimenti molto duri, ad es. ceci secchi, mais, noci del Brasile o noce moscata.

Panoramica

→*Fig.* **60**

1	Ghiera per adattatore pressafrutta e adattatore per macina per cereali
2	Vano di macinazione con anello di regolazione
3	Cono di macinazione
4	Anello di macinazione
5	Camera di trasporto
6	Coclea di trasporto per adattatore per macina per cereali
7	Corpo per adattatore pressafrutta e adattatore per macina per cereali

Grado di macinatura

Con l'anello di regolazione si regola il grado di macinatura.

Ruotare in senso antiorario	Grado di macinatura più grosso
Ruotare in senso orario	Grado di macinatura più fine

Note

- Per evitare che la macina si blocchi o si intasi lavorare gli alimenti particolarmente oleosi, ad es. semi di lino e di papavero, con un grado di macinatura medio-fine.
- Lavorare i cereali morbidi, ad es. l'avena, prima con il grado di macinatura grosso e poi di nuovo con il grado di macinatura fine.

Montaggio dell'adattatore per macina per cereali

→*Fig.* **61** - **65**

Applicazione dell'adattatore per macina per cereali

→*Fig.* **66** - **68**

Uso dell'adattatore per macina per cereali

Note

- Non ruotare ulteriormente l'anello di regolazione una volta raggiunta la posizione finale del grado di macinatura più grosso o più fine, come illustrato.
- Mai usare l'adattatore per macina per cereali senza alimenti.
- Prima di lavorare gli alimenti controllare che non presentino corpi estranei, ad es. noccioli.
- Lavorare solo alimenti con la superficie asciutta e con un'umidità residua ridotta.
- Prima di usare la macina con altri alimenti, lavarla accuratamente per evitare il trasferimento del gusto.

→*Fig.* **69** - **74**

Spremiagrumi

Lo spremiagrumi è idoneo per spremere agrumi, ad es. limoni e arance.

Panoramica

→*Fig.* **75**

1	Vaschetta succo con scarico
2	Filtro con cono di spremitura

Utilizzo dell'adattatore spremiagrumi

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Note

- Mai lavare i componenti seguenti in lavastoviglie: alloggiamento con camera in metallo, ghiera e coclea di trasporto. Se questi componenti vengono lavati con detersivi e acqua oltre 40 °C, la superficie può opacizzarsi. Il funzionamento dei componenti non è comunque compromesso.
- Pulire i punti difficilmente raggiungibili o con spigoli vivi con una spazzola.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
→*Fig.* **84**

Conservazione dei singoli pezzi

1. Dopo il lavaggio, conservare gli accessori dell'adattatore tritacarne asciutti nell'apposito vano di conservazione del pestello.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

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 di circa 2 x 2 cm la carne e gli alimenti di grosse dimensioni per farli entrare nella bocca di carico.

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.

Esempio di ricetta

Qui è riportata una ricetta di esempio elaborata appositamente per l'apparecchio.

Arachidi tritate

Ingredienti

- 1500-2000 g di arachidi fresche crude

Preparazione

- Preparare l'adattatore tritacarne con il disco forato fine e montarlo.
- Versare le arachidi nel piatto di carico.
- Portare la manopola su **max**.
- Durante la lavorazione versare uniformemente le arachidi nella bocca di carico e premerle con il pestello.
- Lavorare l'intera quantità entro 2 minuti.

Nota: La durata di funzionamento continua consigliata è di 2 minuti.

Consiglio: Insaporire con le arachidi macinate insalate, salse e altri piatti, oppure usarle per preparare burro d'arachidi croccante.

Burro d'arachidi croccante

Preparazione

- Lavorare una seconda volta le arachidi macinate con il disco con fori piccoli.
- Per ogni 100 g di arachidi aggiungere 10 ml di olio di arachidi o olio vegetale.
- Lavorare il composto con una frusta per impasti morbidi finché non è cremoso.
- Consumare il burro d'arachidi spalmandolo direttamente sul pane oppure usarlo come condimento.

Visualizzare altre ricette

▶ Per visualizzare altre ricette online, scansionare il codice QR seguente.

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non avvia la lavorazione.	Manopola non impostata correttamente. ▶ Prima della lavorazione portare la manopola su O.
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.** Ruotare la manopola su O e attendere finché l'apparecchio non si è arrestato. **2.** Posizionare la manopola per alcuni secondi su ↺ per avviare la funzione reverse e liberare gli alimenti incastrati. **3.** Attendere che l'apparecchio sia fermo. **4.** Portare la manopola su **min** e controllare che gli alimenti vengano di nuovo lavorati normalmente. **Nota:** Se il problema non viene eliminato, seguire i passi seguenti.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Gli alimenti non vengono lavorati anche se l'apparecchio base gira.	**1.** Ruotare la manopola su O e attendere finché l'apparecchio non si è arrestato. **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 10039417 presso il servizio di assistenza clienti. **1.** Svitare la vite e togliere il giunto rotto. → *Fig.* **87** **2.** Inserire il nuovo giunto e serrarlo. → *Fig.* **88**
L'apparecchio si spegne durante la lavorazione.	Il motore è surriscaldato. **1.** Ruotare la manopola su O e attendere finché l'apparecchio non si è arrestato. **2.** Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
Gli alimenti non vengono sminuzzati uniformemente.	La ghiera non è avvitata correttamente oppure non è avvitata a sufficienza. ▶ Controllare se la ghiera è alloggiata correttamente sul filetto dell'alloggiamento con camere in metallo e se è avvitata a sufficienza.
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.** Ruotare la manopola su O e attendere finché l'apparecchio non si è arrestato. **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 38*

Rottamazione di un apparecchio dismesso

▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

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

Servizio di assistenza clienti

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 nl

- 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:
- met originele onderdelen en accessoires.
- 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 moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan montage, demontage of reiniging, als u in de buurt van roterende delen komt en bij storingen altijd worden losgehaald van het stroomnet.
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.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice. →*Pagina 48*
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter 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 gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ De opzetstukken nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

- ▶ De opzetstukken alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

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

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.
→ *Fig.* **1**

A	Basisapparaat
B	Vleesmolenopzetstuk
C	Worstvulopzetstuk
D	Kibbeh-opzetstuk
E	Reinigingsborstel
F	Spritsgebak-hulpstuk [1]
G	Versnipperopzetstuk → *"Versnipperopzetstuk", Pagina 44*
H	Fruitpershulpstuk → *"Fruitpershulpstuk", Pagina 45*
I	Graanmaalopzetstuk → *"Graanmaalopzetstuk", Pagina 45*
J	Citruspersopzetstuk [1] → *"Citruspers", Pagina 46*
1	Grepen voor het transport
2	Draaischakelaar
3	Opname en aandrijving voor hulpstukken
4	Ontgrendelknop
5	Deksel voor opbergvak
6	Opbergvak voor ponsschijven
7	Kabelvak
8	Vulschaal
9	Schroefring
10	Gatenschijf grof
11	Mes
12	Transportschroef met koppeling
13	Metalen behuizing met kamers
14	Ponsschijf gemiddeld [1]
15	Gatenschijf fijn
16	Stopper met opbergvak en deksel
17	Worstvulmondstuk
18	Lagerring voor worstvuller
19	Vormprofiel
20	Houder voor vormprofiel
21	Lagerring voor spritsgebak-hulpstuk

[1] Afhankelijk van het model

Opmerkingen

- ■ Enkele kleine accessoires bevinden zich bij de aflevering in het opbergvak van de stopper, zoals ponsschijven of onderdelen van het worstvulopzetstuk. Open de stopper en neem de onderdelen eruit.
  → *"Onderdelen bewaren", Pagina 46*
- ■ Het fruitpershulpstuk en het graanmaalopzetstuk maken gebruik van dezelfde behuizing en dezelfde schroefring. Van deze onderdelen is daarom slecht één exemplaar in de leveringsomvang inbegrepen.

Draaischakelaar

Symbool	Functie
max	Levensmiddelen op de hoogste snelheid verwerken.
min	Levensmiddelen op een lage snelheid verwerken.
○	Verwerking stoppen.
↺	Vastzittende levensmiddelen losmaken met de Reverse-functie.

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 47*

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 47*

Thermische onderbreker

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

Breekpunt

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

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

De beveiliging tegen opnieuw inschakelen voorkomt dat het apparaat de verwerking na een stroomuitval automatisch start.
Het apparaat wordt na een stroomuitval weer ingeschakeld. De verwerking kan pas weer worden gestart nadat de draaischakelaar op O is gezet.

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**

Snelheidsadviezen

Instelling	Gebruik
min/max	Vleesmolen-opzetstuk (ponsschijven 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Worstvulopzetstuk
max	Kibbeh-opzetstuk

Ponsschijven

	Ponsschijf fijn (3 mm)
	Ponsschijf gemiddeld (4,5 mm)
	Ponsschijf grof (8 mm) **Opmerking:** De grove ponsschijf is geschikt voor de verwerking van kippenbotjes.

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.

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** - **25**

Spritsgebak-hulpstuk monteren

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

→*Fig.* **26** - **29**

Versnipperopzetstuk

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

Overzicht

→*Fig.* **30**

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

Snelheidsadviezen

Instelling	Gebruik
max	Rasptrommel
min/max	Snijtrommel
min/max	Versnippertrommel grof
min/max	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, wortelen of aardappelen; kaas zoals Goudse of Edammer kaas. De levensmiddelen vóór de verwerking in stukken van ca. 2 x 2 cm snijden.

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.* **31** - **40**

Fruitpershulpstuk

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

Overzicht

→*Fig.* **41**

1	Schroefring voor fruitpershulpstuk en graanmaalopzetstuk
2	Instelmondstuk voor vruchtvlees
3	Filterhouder met afdichtring
4	Transportschroef met afdichtring
5	Behuizing voor fruitpershulpstuk en graanmaalopzetstuk
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
- Het fruitpershulpstuk moet vóór de verwerking volledig in elkaar zijn gezet en correct op het basisapparaat zijn aangebracht.
- Tijdens de verwerking erop letten dat het filterinzetstuk en het instelmondstuk niet verstopt raken, aangezien er anders vloeistof in de aandrijving en het inwendige van het apparaat kan worden gedrukt. Als het fruitpershulpstuk verstopt is, moet het apparaat direct worden uitgeschakeld.
  → *"Storingen verhelpen", Pagina 47*
- De pitten van 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**

Graanmaalopzetstuk

Het graanmaalopzetstuk is geschikt voor het malen van alle soorten graan, behalve maïs, en voor het malen van andere levensmiddelen.
Andere geschikte levensmiddelen zijn bijvoorbeeld haver, lijnzaad, zwarte peper of koffiebonen.

Opmerking: Het graanmaalopzetstuk is niet geschikt voor het malen van zeer harde levensmiddelen, zoals gedroogde erwten, maïs, paranoten of muskaatnoten.

Overzicht

→*Fig.* **60**

1	Schroefring voor fruitpershulpstuk en graanmaalopzetstuk
2	Maalkamer met instelring
3	Maalkegel
4	Maalring
5	Transportkamer
6	Transportschroef voor graanmaalopzetstuk
7	Behuizing voor fruitpershulpstuk en graanmaalopzetstuk

Maalfijnheid

Met de instelring bepaalt u de maalfijnheid.

Linksom draaien	Lagere maalfijnheid
Rechtsom draaien	Hogere maalfijnheid

Opmerkingen
- Om te voorkomen dat het maalwerk vastloopt of verstopt raakt, moeten zeer olierijke levensmiddelen zoals lijnzaad en maanzaad met een gemiddelde tot lage maalfijnheid worden verwerkt.
- Zacht graan zoals haver eerst met een lage maalfijnheid en daarna met een hoge maalfijnheid nogmaals verwerken.

Graanmaalopzetstuk in elkaar zetten

→*Fig.* **61** - **65**

Graanmaalopzetstuk aanbrengen

→*Fig.* **66** - **68**

Graanmaalopzetstuk gebruiken

Opmerkingen
- De instelring niet verder draaien zodra de eindpositie voor de laagste of hoogste maalfijnheid uit de afbeelding is bereikt.
- Het graanmaalopzetstuk nooit gebruiken zonder dat dit met levensmiddelen is gevuld.
- De levensmiddelen vóór de verwerking op vreemde bestanddelen zoals steentjes controleren.
- Alleen levensmiddelen verwerken die een droog oppervlak en geringe restvochtigheid hebben.
- Alvorens andere levensmiddelen te verwerken, het maalwerk grondig reinigen om smaakoverdracht te voorkomen.

→*Fig.* **69** - **74**

Citruspers

De citruspers is geschikt voor het uitpersen van citrusvruchten zoals citroenen of sinaasappels.

Overzicht

→*Fig.* **75**

1	Sapschaal met uitloop
2	Zeef met perskegel

Citruspersopzetstuk gebruiken

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Opmerkingen
- Volgende onderdelen nooit in de vaatwasser reinigen: metalen behuizing met kamers, schroefring en transportschroef. Als u deze onderdelen reinigt met reinigingsmiddelen en wasser van meer dan 40 °C, kan de oppervlakteglans van de onderdelen veranderen. Dit is echter niet van invloed op de werking van de onderdelen.
- Reinig plaatsen waar moeilijk bij te komen is of die scherpe randen hebben met een reinigingsborstel.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→*Fig.* **84**

Onderdelen bewaren

1. Na de reiniging de gedroogde accessoires van het vleesmolen-opzetstuk in het opbergvak van de stopper opbergen.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

Verwerkingstips en toepassingsvoorbeelden

Verwerkingstips

Vleesmolen-opzetstuk
- Alle ponsschijven zijn geschikt voor de verwerking van rauw vlees.
- Vlees en grotere levensmiddelen in stukken van ca. 2 x 2 cm snijden, zodat deze in de vulschacht passen.

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.

Voorbeeldrecept

Hier vindt u een voorbeeldrecept dat speciaal voor uw apparaat is ontwikkeld.

Gemalen pinda's

Ingrediënten
- 1500-2000 g verse, rauwe pinda's

Bereiding
- Het vleesmolen-opzetstuk met de fijne ponsschijf voorbereiden en aanbrengen.
- De pinda's in de vulschaal doen.
- De draaischakelaar op max zetten.
- De pinda's tijdens de verwerking gelijkmatig in de vulopening doen en met de stopper aandrukken.
- De volledige hoeveelheid binnen 2 minuten verwerken.

Opmerking: De aanbevolen continue bedrijfstijd bedraagt 2 minuten.

Tip: Met de gemalen pinda's kunt u salades, sauzen en gerechten op smaak brengen of knapperige pindakaas bereiden.

Knapperige pindakaas

Bereiding
- De reeds gemalen pinda's nog twee maal met de fijne ponsschijf verwerken.

- Per 100 g pinda's 10 ml arachideolie of plantaardige olie toevoegen.
- De massa met een garde doorroeren tot deze smeuïg is.
- Geniet van de bereide pindakaas op brood of gebruik deze als smaakmaker.

Verdere recepten opvragen

▶ Scan de volgende QR-code om online verdere recepten op te vragen.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat start de verwerking niet.	Draaischakelaar is onjuist ingesteld. ▶ Zet de draaischakelaar voor de verwerking op O.
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.** De draaischakelaar op O zetten en wachten tot het apparaat niet meer draait. **2.** De draaischakelaar enkele seconden op ↺ zetten om de Reverse-functie te starten en de vastzittende levensmiddelen los te maken. **3.** Wachten tot het apparaat niet meer draait. **4.** De draaischakelaar op min zetten en controleren of de levensmiddelen weer normaal worden verwerkt. **Opmerking:** De volgende stappen volgen wanneer de storing zo niet kan worden verholpen. **1.** De draaischakelaar op O zetten 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 geraakt en is op het breekpunt gebroken. **Opmerking:** Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen. Een nieuwe koppeling is onder bestelnummer 10039417 verkrijgbaar bij de servicedienst. **1.** De schroef losdraaien en de defecte koppeling verwijderen. →*Fig.* **87** **2.** De nieuwe koppeling aanbrengen en vastschroeven. →*Fig.* **88**
Het apparaat gaat tijdens de verwerking uit.	Motor is oververhit. **1.** De draaischakelaar op O zetten en wachten tot het apparaat niet meer draait. **2.** Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
Levensmiddelen worden ongelijkmatig fijngemaakt.	Schroefring is niet goed of niet voldoende vastgeschroefd. ▶ Controleer of de schroefring correct op de schroefdraad van de metalen behuizing met kamers is aangebracht en voldoende ver is vastgeschroefd.
Er komt geen sap of vruchtvlees uit het fruitpershulpstuk, hoewel het basisapparaat werkt.	Mondstuk en filterinzetstuk zijn verstopt. **1.** De draaischakelaar op O zetten en wachten tot het apparaat niet meer draait. **2.** Maak geen gebruik van de Reverse-functie om schade aan het apparaat te voorkomen.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er komt geen sap of vruchtvlees uit het fruitpershulpstuk, hoewel het basisapparaat werkt.	**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 45*

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

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 da

- 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:
- med originale dele og tilbehør.
- 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.

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres, når du nærmer dig roterende dele samt i tilfælde af fejl.

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.

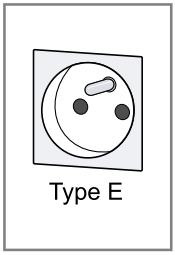
Børn må ikke bruge apparatet til leg.

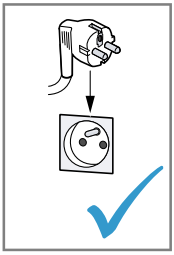
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

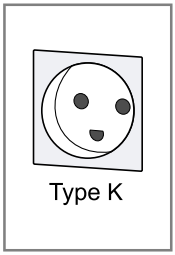
► Brug aldrig apparatet, hvis det er beskadiget.
► Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
► Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
► Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
► Kontakt kundeservice. →*Side 54*
► Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
► Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktanordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.

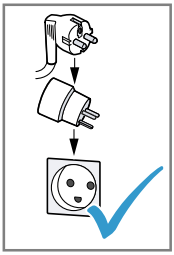
- I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E.





- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.





- 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 fødevarer i.
- Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- På-/forsatserne må aldrig samles på motorenheden.
- På-/forsatserne må kun benyttes, når de er fuldstændig samlet.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

► Følg anvisningerne om rengøring.
► Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

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

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.
→ *Fig.* **1**

A	Motorenhed
B	Kødhakkerpåsats
C	Pølsestopperforsats
D	Kibbeh-forsats
E	Rengøringsbørste
F	Småkageformsæt [1]
G	Raspepåsats → *"Raspepåsats", Side 51*
H	Frugtpresseforsats → *"Frugtpresseforsats", Side 51*
I	Kornkværnspåsats → *"Kornkværnspåsats", Side 52*
J	Citruspressepåsats [1] → *"Citruspresse", Side 53*
1	Håndtag til transport
2	Drejekontakt
3	Holder og drev til forsatser
4	Sikkerhedsknap
5	Låg til opbevaringsrum
6	Opbevaringsrum til hulskiver
7	Kabelopbevaring
8	Påfyldningsskål
9	Skruering
10	Hulskive, grov
11	Kniv
12	Transportsnegl med kobling
13	Metalkammerhus
14	Hulskive, middel [1]
15	Hulskive, fin
16	Stopper med opbevaringsrum og låg
17	Pølsedyse
18	Lejering til pølsestopper
19	Formplade
20	Holder til formplade
21	Lejering til småkageformsæt

[1] Afhængigt af model

Bemærkninger

- Nogle små tilbehørsdele befinder sig ved leveringen i stopperens opbevaringsrum, f.eks. hulskiver eller pølsestopperforsatsens dele. Åbn stopperen, og tag delene ud.
  → *"Opbevaring af enkeltdele", Side 53*
- Frugtpresseforsatsen og kornkværnspåsatsen anvender det samme hus og den samme skruering. Disse dele er kun inkluderet i leveringsomfanget en gang.

Drejekontakt

Symbol	Funktion
max	Forarbejdning af fødevarer med højeste hastighed.
min	Forarbejdning af fødevarer med lav hastighed.
○	Stop af forarbejdning.
↺	Løsning af fødevarer, der har sat sig fast, med reverse-funktionen.

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 53*

Bemærk: Brug kun reverse-funktionen med kødhakkerpåsatsen.

Sikkerhedssystemer

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.
→ *"Afhjælpning af fejl", Side 53*

Termisk beskyttelsesafbryder

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

Fast brudsted

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

Genindkoblingssikring

Genindkoblingssikringen forhindrer, at apparatet af sig selv starter forarbejdningen efter en strømafbrydelse.

Apparatet er tændt igen efter en strømafbrydelse. Forarbejdningen kan først startes igen, efter drejekontakten er stillet på ○.

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**

Hastighedsanbefalinger

Indstilling	Anvendelse
min/max	Kødhakkerpåsats (hulskiver 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Pølsestopperforsats
max	Kibbeh-forsats

Hulskiver

	Hulskive, fin (3 mm)
	Hulskive, middel (4,5 mm)
	Hulskive, grov (8 mm) **Bemærk:** Den grove hulskive er egnet til at forarbejde kyllingeknogler.

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.

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** - **25**

Samling af småkageforsats

Småkageformsættet er beregnet til at forme småkagedej eller mørdej.

→*Fig.* **26** - **29**

Raspepåsats

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

Oversigt

→*Fig.* **30**

1	Lukning til tromleindsatser
2	Hus til raspepåsats
3	Stopper til raspepåsats
4	Rivetromle
5	Skæretromle
6	Raspetromle, grov
7	Raspetromle, fin

Hastighedsanbefalinger

Indstilling	Anvendelse
max	Rivetromle
min/max	Skæretromle
min/max	Raspetromle, grov
min/max	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, gulerødder eller kartofler eller ost såsom gouda eller edamer. Skær fødevarerne i ca. 2 x 2 cm store stykker før forarbejdningen.

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.* **31** - **40**

Frugtpresseforsats

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

Oversigt

→*Fig.* **41**

1	Skruering til frugtpresseforsats og kornkværnspåsats
2	Indstillingsdyse til frugtkød
3	Filterholder med pakring
4	Transportsnegl med pakring
5	Hus til frugtpresseforsats og kornkværnspåsats
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

- Frugtpresseforsatsen skal være samlet fuldstændigt og anbragt korrekt på motorenheden før forarbejdningen.
- 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 53*
- 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**

Kornkværnspåsats

Kornkværnspåsatsen er beregnet til maling af alle kornsorter bortset fra majs og til maling af andre fødevarer.
Andre egnede fødevarer er f.eks. havre, hørfrø, sort peber eller kaffebønner.

Bemærk: Kornkværnspåsatsen er ikke beregnet til maling af meget hårde fødevarer, f.eks. tørrede ærter, majs, paranødder eller muskatnødder.

Oversigt

→*Fig.* **60**

1	Skruering til frugtpresseforsats og kornkværnspåsats
2	Malekammer med indstillingsring
3	Malekegle
4	Malering
5	Transportkammer
6	Transportsnegl til kornkværnspåsats
7	Hus til frugtpresseforsats og kornkværnspåsats

Formalingsgrad

Med indstillingsringen bestemmer du formalingsgraden.

Drejning i retning mod uret	Grovere formalingsgrad
Drejning i retning med uret	Finere formalingsgrad

Bemærkninger

- Forarbejd særligt olieholdige fødevarer, f.eks. hørfrø og valmue, ved mellem til fin formalingsgrad for at forhindre, at maleværket klæber eller stopper til.
- Forarbejd først blødt korn, f.eks. havre, ved grov formalingsgrad og derefter igen ved fin formalingsgrad.

Samling af kornkværnspåsats

→*Fig.* **61** - **65**

Anbringelse af kornkværnspåsats

→*Fig.* **66** - **68**

Anvendelse af kornkværnspåsats

Bemærkninger

- Drej ikke indstillingsringen videre, når endepositionen for den groveste eller fineste formalingsgrad er nået som vist.
- Brug aldrig kornkværnspåsatsen, når der ikke er fyldt fødevarer i.
- Kontrollér fødevarerne med hensyn til fremmedlegemer, f.eks. sten, før de forarbejdes.
- Forarbejd kun fødevarer, der er tørre på overfladen, og som har en lav restfugtighed.

- Rengør maleværket grundigt, før det bruges sammen med en anden fødevare, for at forhindre, at der overføres smag.

→*Fig.* **69** - **74**

Citruspresse

Citruspressen er beregnet til presning af citrusfrugter, f.eks. citroner eller appelsiner.

Oversigt

→*Fig.* **75**

1	Saftskål med udløb
2	Si med pressekegle

Anvendelse af citruspressepåsatsen

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Bemærkninger

- Rengør aldrig følgende dele i opvaskemaskinen: Metalkammerhus, skruering og transportsnegl. Når disse dele rengøres med rengøringsmidler og vand, der er varmere end 40 °C, kan delenes overfladeglans ændre sig. Delenes funktion påvirkes ikke deraf.
- Rengør vanskeligt tilgængelige eller skarpkantede steder med en rengøringsbørste.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→*Fig.* **84**

Opbevaring af enkeltdele

1. Opbevar kødhakkerpåsatsens tørre tilbehørsdele i stopperens opbevaringsrum efter rengøringen.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

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 ca. 2 x 2 cm store stykker, så de passer i påfyldningsskakten.

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.

Opskrifteksempel

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

Malede jordnødder

Ingredienser
- 1500-2000 g friske rå jordnødder

Tilberedning
- Klargør kødhakkerpåsatsen med den fine hulskive, og anbring den.
- Kom jordnødderne i påfyldningsskålen.
- Stil drejekontakten på max.
- Kom jordnødderne ensartet i påfyldningsskakten under forarbejdningen, og tryk dem ned med stopperen.
- Forarbejd hele mængden inden for 2 minutter.

Bemærk: Den anbefalede konstante driftstid er 2 minutter.

Tip: Krydr salater, saucer og andre retter med de malede jordnødder, eller tilbered knasende jordnøddesmør med dem.

Knasende jordnøddesmør

Tilberedning
- Forarbejd de allerede malede jordnødder to gange mere med den fine hulskive.
- Tilsæt 10 ml jordnøddeolie eller planteolie pr. 100 g jordnødder.
- Rør massen sammen med et piskeris, indtil den er cremet.
- Kom det færdige jordnøddesmør direkte på brød, eller brug det som krydderi.

Hentning af flere opskrifter

- ▶ Scan den følgende QR-kode for at hente flere opskrifter online.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet starter ikke forarbejdningen.	Drejekontakten er indstillet forkert. ▶ Stil drejekontakten på O før forarbejdningen.
Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.	Fødevarer sidder fast og har tilstoppet påsatsen. **Bemærk:** Brug kun reverse-funktionen med kødhakkerpåsatsen.

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Fødevarerne forarbejdes ikke, selvom motorenheden kører.	**1.** Stil drejekontakten på O, og vent indtil apparatet står stille. **2.** Stil drejekontakten på ↺ i nogle sekunder for at starte reverse-funktionen og løsne fødevarerne, der har sat sig fast. **3.** Vent, indtil apparatet står stille. **4.** Stil drejekontakten på min, og kontrollér, om fødevarerne igen forarbejdes normalt. **Bemærk:** Hvis fejlen ikke kan afhjælpes på denne måde, så følg de følgende trin. **1.** Stil drejekontakten på O, 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 10039417. **1.** Løsn skruen, og tag den defekte kobling ud. → *Fig.* **87** **2.** Sæt den nye kobling i, og skru den fast. → *Fig.* **88**
Apparatet slukkes efter brug.	Motoren er overophedet. **1.** Stil drejekontakten på O, og vent indtil apparatet står stille. **2.** Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.
Fødevarerne finhakkes ikke ensartet.	Skrueringen er ikke skruet korrekt eller utilstrækkeligt fast. ▶ Kontrollér, om skrueringen sidder korrekt på metalkammerhusets gevind og er skruet tilstrækkeligt fast.
Der kommer ikke saft eller frugtkød ud af frugtpresseforsatsen, selvom motorenheden kører.	Indstillingsdysen og filterindsatsen er tilstoppet. **1.** Stil drejekontakten på O, 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 51*

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

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

⚠ Sikkerhed no

- 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:
- med originaldeler og -tilbehør.
- 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 nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, når du kommer i nærheten av roterende deler, og ved feil.
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 60*
- ▶ 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 matvarene.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Oppsatsene må aldri settes sammen på grunnapparatet.
- ▶ Oppsatsene må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.

- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

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

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.
→ *Fig.* **1**

A	Grunnapparat
B	Kjøttkvernpåsats
C	Pølsestapperpåsats
D	Kebbepåsats
E	Rengjøringsbørste
F	Forsats for sprøytebakst [1]
G	Raspepåsats → *"Raspepåsats", Side 57*
H	Forsats for fruktpresse → *"Forsats for fruktpresse", Side 57*
I	Kornkvernpåsats → *"Kornkvernpåsats", Side 58*
J	Sitruspresse-påsats [1] → *"Sitruspresse", Side 58*
1	Fordypede grep for transport
2	Dreiebryter
3	Feste og drev for påsatser
4	Utløsningstast
5	Lokk for oppbevaringsrom
6	Oppbevaringsrom for hullskiver
7	Kabeloppbevaring
8	Matebrett
9	Skruring
10	Hullskive, grov
11	Kniv
12	Mateskrue med kobling
13	Metallkammerhus
14	Hullskive, middels [1]
15	Hullskive, fin
16	Stapper med oppbevaringsrom og deksel
17	Pølsestapperdyse
18	Lagerring for pølsestapper
19	Formplate
20	Holder for formplate
21	Lagerring for forsats for sprøytebakst

[1] Avhengig av modell

Merknader

- Noen små tilbehørsdeler er plassert i oppbevaringsrommet for støteren, f.eks. hullskivene eller deler av pølsestapperpåsatsen. Åpne støteren og ta ut delene.
  → *"Oppbevaring av enkeltdelene", Side 59*
- Forsatsen for fruktpressen og kornkvernpåsatsen bruker samme hus og samme skruring. Disse delene finnes bare én gang i leveringen.

Dreiebryter

Symbol	Funksjon
max	Bearbeid matvarene med høyeste hastighet.
min	Bearbeid matvarene med lav hastighet.
○	Stopp bearbeidningen.
↺	Løsne matvarer som har satt seg fast, med revers-funksjonen.

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 59*

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 59*

Termisk vernebryter

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

Fastlagt bruddsted

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

Sikring mot gjeninnkobling

Sikringen mot gjeninnkobling hindrer at apparatet starter bearbeidningen automatisk etter et strømbrudd.

Slå apparatet på igjen etter strømbrudd. Bearbeidningen kan ikke startes igjen før driebryteren er satt på ○.

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**

Anbefalte hastigheter

Innstilling	Bruk
min/max	Kjøttkvernpåsats (hullskiver 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Pølsestapperpåsats
max	Kebbepåsats

Hullskiver

	Hullskive, fin (3 mm)
	Hullskive, middels (4,5 mm)
	Hullskive, grov (8 mm) **Merk:** Den grove hullskiven er egnet til bearbeiding av bein fra kylling.

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.

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** - **25**

Sette sammen påsats for sprøytebakst

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

→*Fig.* **26** - **29**

Raspepåsats

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

Oversikt

→*Fig.* **30**

1	Lås for trommelinnsatser
2	Hus for raspepåsats
3	Støter for raspepåsats
4	Rivetrommel
5	Skjæretrommel
6	Raspetrommel, grov
7	Raspetrommel, fin

Anbefalte hastigheter

Innstilling	Bruk
max	Rivetrommel
min/max	Skjæretrommel
min/max	Raspetrommel, grov
min/max	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, gulrøtter eller poteter; ost, som gouda eller edamer. Skjær matvarene i ca. 2 x 2 cm store stykker før bearbeiding.

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.* **31** - **40**

Forsats for fruktpresse

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

Oversikt

→*Fig.* **41**

1	Skruring for forsats for fruktpresse og kornkvernpåsats

2	Justeringsdyse for fruktkjøtt
3	Filterholder med pakningsring
4	Mateskrue med pakningsring
5	Hus for forsats for fruktpresse og kornkvernpåsats
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

- Forsatsen for fruktpresse må være satt fullstendig sammen og montert korrekt på grunnapparatet før bearbeiding.
- 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 59*
- 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**

Kornkvernpåsats

Kornkvernpåsatsen er egnet til maling av alle typer korn unntatt mais, og til maling av andre matvarer. Andre egnede matvarer er f.eks. havre, linfrø, svart pepper eller kaffebønner.

Merk: Kornkvernpåsatsen er ikke egnet til maling av svært harde matvarer, f.eks. tørkede erter, mais, paranøtter eller muskatnøtter.

Oversikt

→*Fig.* **60**

1	Skruring for forsats for fruktpresse og kornkvernpåsats
2	Malekammer med innstillingsring
3	Malekjegle
4	Malering
5	Matekammer
6	Mateskruer for kornkvernpåsats
7	Hus for forsats for fruktpresse og kornkvernpåsats

Malingsgrad

Med innstillingsringen bestemmer du malingsgraden.

Dreies mot urviseren	Grovere malingsgrad
Dreies med urviseren	Finere malingsgrad

Merknader

- Matvarer som inneholder spesielt mye olje, f.eks. linfrø og valmuefrø, bør bearbeides med middels til fin malingsgrad for å hindre fastklebing eller tilstopping av kvernen.
- Mykt korn, f.eks. havre, skal først bearbeides med grov malingsgrad og deretter på nytt med fin malingsgrad.

Sette sammen kornkvernpåsatsen

→*Fig.* **61** - **65**

Montere kornkvernpåsatsen

→*Fig.* **66** - **68**

Bruke kornkvernpåsatsen

Merknader

- Ikke drei innstillingsringen videre når endeposisjon for groveste eller fineste malingsgrad er nådd, som avbildet.
- Kornkvernpåsatsen skal aldri brukes uten at det er fylt på matvarer.
- Kontroller at det ikke finnes fremmedlegemer, f.eks. steiner, i matvarene før bearbeiding.
- Det skal bare bearbeides matvarer med tørr overflate og liten grad av restfuktighet.
- Før bruk med andre matvarer skal kvernen rengjøres grundig for å hindre at smak overføres.

→*Fig.* **69** - **74**

Sitruspresse

Sitruspressen egner seg for pressing av sitrusfrukt, f.eks. sitroner eller appelsiner.

Oversikt

→*Fig.* **75**

1	Saftskål med utløp
2	Sil med pressekjegle

Bruk av sitruspresse-påsatsen

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Merknader

- Følgende deler skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin: metallkammerhus, skruring og mateskrue. Hvis du rengjør disse delene med rengjøringsmidler og vann som er varmere enn 40 °C, kan det skje en forandring av delenes overflateglans. Dette nedsetter ikke delenes funksjon.
- Vanskelig tilgjengelige steder, eller steder med skarpe kanter, skal rengjøres med rengjøringsbørste.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.
→*Fig.* **84**

Oppbevaring av enkeltdelene

1. Etter at tilbehørsdelene til kjøttkvernpåsatsen er blitt rengjort og tørket, skal de oppbevares i oppbevaringsrommet til støteren.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

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 ca. 2 x 2 cm store stykker, slik at de passer ned i påfyllingssjakten.

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 oppskrift

Her finner du et eksempel på oppskrift som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Malte peanøtter

Ingredienser

- 1500-2000 g ferske, rå peanøtter

Tilberedning

- Klargjør og monter kjøttkvernpåsatsen med den fine hullskiven.
- Ha peanøttene på matebrettet.
- Sett dreiebryteren på max.
- Ha peanøttene jevnt på påfyllingssjakten under bearbeidingen og trykk dem ned med støteren.
- Bearbeid hele mengden i løpet av 2 minutter.

Merk: Anbefalt kontinuerlig bruk er 2 minutter.

Tips: Med de malte peanøttene kan du krydre salater, sauser og andre matretter, eller du kan tilberede sprøtt peanøttsmør med dem.

Sprøtt peanøttsmør

Tilberedning

- Bearbeid de allerede malte peanøttene en gang til med den fine hullskiven.
- Per 100 g peanøtter tilsettes det 10 ml peanøttolje eller vegetabilsk olje.
- Rør sammen massen med en visp til den er kremet.
- Nyt det ferdige peanøttsmøret som pålegg på brødskiven, eller bruk det som krydder.

Laste ned fler oppskrifter

- ▶ For å laste ned flere oppskrifter på nett, kan du skanne inn QR-koden nedenfor.

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet starter ikke bearbeidningen.	Dreiebryteren er feil innstilt. ▶ Sett dreiebryteren på O før bearbeidningen.
Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.	Matvarene sitter fast og har blokkert påsatsen. **Merk:** Revers-funksjonen må kun brukes med kjøttkvernpåsatsen. **1.** Sett dreiebryteren på O, og vent til apparatet har stanset. **2.** Sett dreiebryteren på ↺ i noen sekunder for å starte revers-funksjonen og løsne matvarene som sitter fast.

Feil	Årsak og feilsøking
Matvarene bearbeides ikke, selv om grunnapparatet går.	**3.** Vent til apparatet har stanset. **4.** Sett dreiebryteren på min, og kontroller om matvarene igjen kan bearbeides normalt. **Merk:** Følg punktene nedenfor dersom feilen ikke kan utbedres på denne måten. **1.** Sett dreiebryteren på O, og vent til apparatet har stanset. **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 10039417. **1.** Løsne skruen og ta ut den defekte koblingen. →*Fig.* **87** **2.** Sett inn og skru fast den nye koblingen. →*Fig.* **88**
Apparatet slås av under bearbeidningen.	Motoren er overopphetet. **1.** Sett dreiebryteren på O, og vent til apparatet har stanset. **2.** La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.
Matvarene kuttes ikke jevnt opp.	Skruringen er ikke skrudd korrekt, eller ikke tilstrekkelig, fast. ▶ Kontroller om skruringen sitter korrekt på gjengene til metallkammerhuset, og om den er skrudd tilstrekkelig godt fast.
Det kommer ikke saft eller fruktkjøtt ut av forsatsen for fruktpresse, selv om grunnapparatet er i gang.	Innstillingsdysen og filterinnsatsen er tilstoppet. **1.** Sett dreiebryteren på O, og vent til apparatet har stanset. **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 57*

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 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 sv

- 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:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- 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 nätkontakten efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring, när du närmar dig roterande delar och vid fel.
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 inte 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. 66*
- ▶ 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 endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Sätt aldrig ihop tillsatserna på motordelen.
- ▶ Använd tillsatsen enbart i komplett ihopsatt tillstånd.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- Låt aldrig apparaten vara i gång oavbrutet längre än 10 minuter. Stäng därefter av apparaten och låt den svalna till rumstemperatur.
- Kör aldrig apparaten på tomgång.
- Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- Kontrollera före användning att det inte finns främmande föremål i påfyllningsröret och höljet.
- Använd aldrig fruktpresstillsatsen för att pressa mycket hårda eller fiberrika 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	Rengöringsborste
F	Kakspritsmunstycke [1]
G	Rivtillsats → *"Rivtillsats", Sid. 63*
H	Fruktprestillsats → *"Fruktpresstillsats", Sid. 63*
I	Spannmålskvarntillsats → *"Spannmålskvarntillsats", Sid. 64*
J	Presstillsats för citrusfrukter [1] → *"Citruspress", Sid. 64*
1	Greppurtag för transport
2	Strömvred
3	Tillsatsfäste och -drivning
4	Låsknapp
5	Lock till förvaringsfack
6	Förvaringsfack för rivskivor
7	Kabelfack
8	Matarbord
9	Låsring
10	Hålskiva grov
11	Kniv
12	Transportskruv med koppling
13	Metallkammarhus
14	Hålskiva medel [1]
15	Hålskiva fin
16	Påmatare med förvaringsfack och lock
17	Korvstoppningsmunstycke
18	Lagerring till korvstoppare
19	Formplåt
20	Hållare för formplåt
21	Lagerring för kakspritstillsats

[1] Beroende på modell

Noteringar

- Vissa mindre tillbehörsdelar finns i påmataren vid leveransen, t.ex. hålskivor eller delar av korvstoppningstillsatsen. Öppna påmataren och ta ut delarna.
  → *"Förvara delarna", Sid. 65*
- Fruktpresstillsatsen och spannmålsmalningstillsatsen använder samma hölje och samma låsring. Dessa delar ingår endast en gång i leveransomfattningen.

Vridreglage

Symbol	Funktion
max	Bearbeta livsmedel med högsta hastighet.
min	Bearbeta livsmedel med låg hastighet.
○	Stoppa bearbetningen.
↺	Lossa fastnade matvaror med Reverse-funktionen.

Reverse-funktion

Reverse-funktionen används för att lösgöra fastnade matvaror genom att transportskruven kortvarigt körs bakåt.
→ *"Avhjälpning av fel", Sid. 65*

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. 65*

Värmeskyddsbrytare

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

Brottanvisning

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

Återstartspärr

Återstartspärren förhindrar att apparaten startar bearbetningen automatiskt efter ett strömbortfall. Apparaten är åter inkopplad efter ett strömbortfall. Bearbetningen kan inte startas om förrän vridreglaget har ställts i läge ○.

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**

Hastighetsrekommendationer

Inställning	Användning
min/max	Köttkvarntillsats (rivskivor 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Korvstoppningstillsats
max	Kebbetillsats

Hålskivor

	Rivskiva, fin (3 mm)
	Rivskiva, medel (4,5 mm)
	Rivskiva, grov (8 mm) **Notering:** Den grova hålskivan är lämplig för bearbetning av kycklingben.

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.

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** - **25**

Sätta ihop kakspritstillsatsen

Kakspritstillsatsen lämpar sig för formning av småkaksdeg eller mördeg.

→*Fig.* **26** - **29**

Rivtillsats

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

Översikt

→*Fig.* **30**

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

Hastighetsrekommendationer

Inställning	Användning
max	Rivtrumma
min/max	Skärtrumma
min/max	Strimlingstrumma, grov
min/max	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 livsmedel till fina bitar, t.ex. nötter, frukt, och grönsaker, t.ex. äpplen, morötter eller potatis, ost, t.ex. Gouda eller Edamer. Skär livsmedlen före bearbetning i ca 2 x 2 cm stora bitar.

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.* **31** - **40**

Fruktpresstillsats

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

Översikt

→*Fig.* **41**

1	Låsring för fruktpresstillsatsen och spannmålsmalningstillsatsen
2	Inställningsmunstycke för fruktkött
3	Filterhållare med packning
4	Transportskruv med packning
5	Hölje för fruktpresstillsatsen och spannmålsmalningstillsatsen
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

- Fruktpresstillsatsen måste monteras helt och sitta korrekt på motordelen före bearbetning.
- 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. 65*
- 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**

Spannmålskvarntillsats

Spannmålsmalningstillsatsen är lämplig för malning av alla typer av spannmål utom majs och för malning av andra livsmedel.
Andra lämpliga livsmedel är t.ex. havre, linfrö, svartpeppar och kaffebönor.

Notering: Spannmålsmalningstillsatsen är inte lämplig för malning av mycket hårda livsmedel, t.ex. torkade ärtor, majs, paranötter eller muskotnötter.

Översikt

→*Fig.* **60**

1	Låsring för fruktpresstillsatsen och spannmålsmalningstillsatsen
2	Malningskammare för inställningsvred
3	Malkon
4	Malring
5	Transportkammare
6	Transportskruv för spannmålsmalningstillsatsen
7	Hölje för fruktpresstillsatsen och spannmålsmalningstillsatsen

Malningsgrad

Använd inställningsvredet för att bestämma malningsgrad.

Vrid moturs	Grövre malningsgrad
Vrid medurs	Finare malningsgrad

Noteringar

- För att förhindra att kvarnen fastnar eller sätts igen ska i synnerhet oljiga livsmedel bearbetas med medelhög till fin malningsgrad, t.ex. linfrön och vallmofrön.
- Bearbeta mjuka spannmål först med en grov malningsgrad och sedan igen med en fin malningsgrad, t.ex. havre.

Montera ihop spannmålsmalningstillsatsen

→*Fig.* **61** - **65**

Montera spannmålsmalningstillsatsen

→*Fig.* **66** - **68**

Använda spannmålsmalningstillsatsen

Noteringar

- Vrid inte inställningsvredet ytterligare när ändläget för den grövsta eller finaste malningsgraden har uppnåtts enligt bilden.
- Använd aldrig spannmålsmalningstillsatsen utan livsmedel i den.
- Kontrollera livsmedlet före bearbetning med avseende på främmande föremål, t.ex. kärnor.
- Bearbeta endast livsmedel som är torra på ytan och har en låg restfukthalt.
- Rengör kvarnen noggrant innan du använder den med andra livsmedel för att förhindra smaköverföring.

→*Fig.* **69** - **74**

Citruspress

Citruspressen används för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. citroner eller apelsiner.

Översikt

→*Fig.* **75**

1	Saftskål med pip
2	Sil med presskulle

Använda presstillsatsen för citrusfrukter

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Noteringar

- Maskindiska aldrig följande delar: metallkammarhuset, skruvringen och transportskruven. Om du diskar de här delarna med diskmedel och vatten som är varmare än 40 °C kan delarnas ytglans ändras. Det påverkare inte delarnas funktion.
- Rengör svårtillgängliga eller vassa ställen med en skurborste.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→*Fig.* **84**

Förvara delarna

1. När de torkade tillbehören har rengjorts förvarar du köttkvarntillsatsen i stötens förvaringsfack. →*Fig.* **85**
2. Förvara rivskivorna genom att ta av locket ¨på förvaringsfacken på motordelens ovansida. Lägg rivskivorna i tillhörande hållare och sätt tillbaka locket. →*Fig.* **86**

Bearbetningsanvisningar och användningsexempel

Bearbetningsanvisningar

Köttkvarntillsats

- Alla rivskivorna är lämpliga för bearbetning av rått kött.
- Skär kött och stora livsmedel i ca 2 x 2 cm stora bitar så att de passar i påfyllningsröret.

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 ett receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

Malda jordnötter

Ingredienser

- 1500-2000 g färska, råa jordnötter

Tillagning

- Gör i ordning köttkvarntillsatsen med den fina rivskivan och montera den.
- Häll jordnötterna i påfyllningsröret.
- Ställ vredet i läge max.
- Häll under bearbetningen jordnötterna likformigt i påfyllningsröret och tryck ned dem med stöten.
- Bearbeta hela mängden inom 2 minuter.

Notering: Den rekommenderade kontinuerliga drifttiden är 2 minuter.

Tips!: Använd de malda jordnötterna för att smaksätta sallader, såser och andra rätter eller för att tillaga krispigt jordnötssmör.

Krispigt jordnötssmör

Tillagning

- Bearbeta de redan malda jordnötterna ytterligare två gånger med den fina hålskivan.
- Tillsätt 10 ml jordnötsolja eller vegetabilisk olja per 100 g jordnötter.
- Blanda smeten med en visp tills den är krämig.
- Njut av det färdiga jordnötssmöret direkt på brödet eller använd det som smaksättare.

Hämta fler recept

- ▶ Skanna följande QR-kod för att hämta fler recept online.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten startar inte bearbetningen.	Vridreglaget är fel inställt. ▶ Ställ före bearbetningen vridreglaget i läge O.
Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.	Matvaror har fastnad och satt igen tillsatsen. **Notering:** Använd enbart reverseringsfunktionen tillsammans med köttkvarntillsatsen. **1.** Ställ vredet i läge O och vänta tills apparaten står stilla. **2.** Ställ in der några sekunder vredet i läge ↻, så att reverse-funktionen startar och lösgör de matvaror som har fastnat. **3.** Vänta tills apparaten står stilla. **4.** Ställ vredet i läge min och kontrollera om matvarorna bearbetas normalt.

Fel	Orsak och felsökning
Matvarorna blir inte bearbetade, trots att grundapparaten är igång.	**Notering:** Vidta följande åtgärder om felet inte går att avhjälpa på detta sätt. **1.** Ställ vredet i läge O 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.
	Transportskruvens 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 10039417. **1.** Lossa skruven och ta ut den defekta kopplingen. →*Fig.* **87** **2.** Sätt in den nya kopplingen och skruva fast den. →*Fig.* **88**
Apparaten stängs av under bearbetningen.	Motorn är överhettad. **1.** Ställ vredet i läge O och vänta tills apparaten står stilla. **2.** Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras.
Livsmedel finfördelas inte jämnt.	Låsringen är inte korrekt eller inte tillräckligt åtdragen. ► Kontrollera att låsringen sitter korrekt på metallkammarhusets gänga och är tillräckligt åtdragen.
Ingen juice eller fruktkött kommer ut ur fruktpresstillsatsen trots att motordelen är igång.	Justeringsmunstycket och filterinsatsen är igensatta. **1.** Ställ vredet i läge O 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. 63*

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

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 fi

- 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:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- 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.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voi valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, pyöriviä osia lähestyttäessä sekä häiriötilanteissa.
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 vaurioitunutta 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 72*
- ► 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 elintarvikkeita, käytä aina vain 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.
- ► 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	Puhdistusharja
F	Kakkupursotin [1]
G	Raastinosa → *"Raastinosa", Sivu 69*
H	Sosepuserrin → *"Sosepuserrin", Sivu 69*
I	Jyvämylly → *"Jyvämylly", Sivu 70*
J	Sitruspuserrin, lisäosa [1] → *"Sitruspuserrin", Sivu 70*
1	Kahvat kuljetusta varten
2	Kierrettävä valitsin
3	Kannatin käyttölaitteelle ja lisäosille
4	Avaamispainike
5	Säilytyslokeron kansi
6	Säilytyslokero reikälevyjä varten
7	Johdon säilytystila
8	Täyttöastia
9	Kiinnitysrengas
10	Reikälevy, karkea
11	Terä
12	Syöttöruuvi kytkimellä
13	Metallikammion kotelo
14	Reikälevy, keskikarkea [1]
15	Reikälevy, hieno
16	Syöttöpainin, säilytyslokero ja kansi
17	Makkarantäyttösuutin
18	Laakerirengas makkaran täyttölaitetta varten
19	Pursotinlevy
20	Pursotinlevyn pidike
21	Laakerirengas kakkupursottimelle

[1] Mallista riippuen

Huomautukset

- Joitakin pieniä lisävarusteita, kuten reikälevyjä tai makkarantäyttöputken osia, on toimituksen yhteydessä sijoitettu syöttöpainimen säilytyslokeroon. Avaa syöttöpainin ja ota osat pois.
  → *"Yksittäisten osien säilyttäminen", Sivu 71*
- Sosepuserrin ja jyvämylly käyttävät samaa runkoa ja samaa kiinnitysrengasta. Nämä osat sisältyvät toimitukseen vain kerran.

Kierrettävä valitsin

Symboli	Toiminto
max	Elintarvikkeiden käsittely suurimmalla nopeudella.
min	Elintarvikkeiden käsittely alhaisella nopeudella.
○	Käsittelyn lopettaminen.
↺	Irrota juuttunut ruoka peruutustoiminnolla.

Peruutustoiminto

Peruutustoiminnon avulla voit irrottaa kiinni juuttuneet elintarvikkeet pyörittämällä syöttöruuvia hetken ajan taaksepäin.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 71*

Huomautus: Käytä peruutustoimintoa vain lihamyllyn lisäosan kanssa.

Turvajärjestelmät

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen", Sivu 71*

Lämpösuojakytkin

Jos moottori ylikuormitetaan tai ylikuumenee, lämpösuojakytkin sammuttaa laitteen.

Murtumiskohta

Jos syöttöruuvi ylikuormittuu tai jumiutuu, kytkin murtuu suunnitellusta murtumiskohdasta.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Uudelleenkäynnistymissuoja estää laitteen käynnistymisen itsestään virran katkettua.
Laite kytkeytyy jälleen päälle sähkökatkon jälkeen. Käsittely voidaan aloittaa uudelleen vasta, kun kierrettävä valitsin on viety asentoon ○.

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**

Nopeussuositukset

Säätö	Käyttö
min/max	Lihamylly (reikälevyt 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Makkarantäyttöputki
max	Kibbeh-varuste

Reikälevyt

	Reikälevy, hieno (3 mm)
	Reikälevy, keskikarkea (4,5 mm)
	Reikälevy, karkea (8 mm) **Huomautus:** Karkea reikälevy soveltuu kananluiden käsittelyyn.

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.

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** - **25**

Kakkupursottimen kokoaminen

Kakkupursotin soveltuu pikkuleipä- tai murotaikinan muotoiluun.

→*Kuva* **26** - **29**

Raastinosa

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

Yleiskatsaus

→*Kuva* **30**

1	Rummun lisäosien sulku
2	Raastinosan runko
3	Raastinosan syöttöpainin
4	Raastinrumpu
5	Leikkuurumpu
6	Raastinrumpu, karkea
7	Raastinrumpu, hieno

Nopeussuositukset

Säätö	Käyttö
max	Raastinrumpu
min/max	Leikkuurumpu
min/max	Raastinrumpu, karkea
min/max	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, porkkanat tai perunat sekä juustot kuten goudan tai edamin. Leikkaa elintarvikkeet ennen käsittelyä n. 2 x 2 cm:n kokoisiksi paloiksi.

Huomautukset

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

Raastinosan käyttö

→*Kuva* **31** - **40**

Sosepuserrin

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

Yleiskatsaus

→*Kuva* **41**

1	Sosepusertimen ja jyvämyllyn kiinnitysrengas

2	Säätösuutin hedelmälihalle
3	Suodatinpidike ja tiivistysrengas
4	Syöttöruuvi ja tiivistysrengas
5	Sosepusertimen ja jyvämyllyn 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

- Sosepuserrin on koottava kokonaan ja kiinnitettävä oikein peruslaitteeseen ennen käsittelyä.
- 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 71*
- 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**

Jyvämylly

Jyvämylly soveltuu kaikenlaisten viljalajien jauhamiseen maissia lukuun ottamatta sekä muiden elintarvikkeiden jauhamiseen.
Muita sopivia elintarvikkeita ovat esimerkiksi kaura, pellavansiemenet, mustapippuri ja kahvipavut.

Huomautus: Jyvämylly ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden, kuten kuivattujen herneiden, maissin, parapähkinöiden tai muskottipähkinöiden jauhamiseen.

Yleiskatsaus

→*Kuva* **60**

1	Sosepusertimen ja jyvämyllyn kiinnitysrengas
2	Säätörenkaalla varustettu jauhinkammio
3	Jauhinterät
4	Jauhinrengas
5	Syöttökammio
6	Jyvämyllyn syöttöruuvi
7	Sosepusertimen ja jyvämyllyn runko

Jauhatuskarkeus

Jauhatuskarkeus säädetään säätörenkaan avulla.

Kierrä vastapäivään	Karkeampi jauhatus
Kierrä myötäpäivään	Hienompi jauhatus

Huomautukset

- Jotta mylly ei jumiudu tai tukkeudu, käsittele erityisen öljypitoiset elintarvikkeet, esim. pellavansiemenet ja unikonsiemenet, keskihienolla tai hienolla jauhatuskarkeudella.
- Käsittele pehmeät viljat, kuten kaura, ensin karkealla jauhatusasteella ja sitten uudelleen hienolla jauhatusasteella.

Jyvämyllyn kokoaminen

→*Kuva* **61** - **65**

Jyvämyllyn kiinnitys

→*Kuva* **66** - **68**

Jyvämyllyn käyttö

Huomautukset

- Älä käännä säätörengasta enempää, kun karkeimman tai hienoimman jauhatusasteen pääteasento on saavutettu kuvan mukaisesti.
- Älä koskaan käytä jyvämyllyä ilman elintarvikkeita.
- Tarkista ennen käsittelyä, ettei elintarvikkeissa ole vieraita esineitä, esim. kiviä.
- Käsittele vain pinnaltaan kuivia elintarvikkeita, joiden jäännöskosteus on alhainen.
- Puhdista mylly huolellisesti ennen kuin käytät sitä muille elintarvikkeille, jotta maku ei tartu niihin.

→*Kuva* **69** - **74**

Sitruspuserrin

Sitruspuserrin soveltuu sitrushedelmien, kuten sitruunoiden tai appelsiinien pusertamiseen.

Yleiskatsaus

→*Kuva* **75**

1	Mehukulho jossa ulostulonokka
2	Siivilä ja puserrin

Sitruspusertimen käyttö

→*Kuva* **76** - **83**

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.

Huomautukset

- Älä koskaan puhdista seuraavia osia astianpesukoneessa: metallikammion kotelo, ruuvirengas ja syöttöruuvi. Jos puhdistat nämä osat pesuaineilla ja vedellä, jonka lämpötila on yli 40 °C, osien pinnan kiilto saattaa muuttua. Tämä ei vaikuta osien toimintaan.
- Puhdista vaikeasti saavutettavat tai terävät paikat puhdistusharjalla.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.
→*Kuva* **84**

Yksittäisten osien säilyttäminen

1. Säilytä kuivatut lihamyllyn lisäosat puhdistuksen jälkeen syöttöpainimen säilytyslokerossa.
   →*Kuva* **85**
2. Kun haluat säilyttää reikälevyjä, irrota peruslaitteen päällä olevan säilytyslokeron kansi. Aseta reikälevyt mukana toimitetuille pidikkeille ja sulje kansi uudelleen.
   →*Kuva* **86**

Käsittelyohjeita ja käyttöesimerkkejä

Käsittelyohjeita

Lihamylly

- Kaikki reikälevyt soveltuvat raa'an lihan käsittelyyn.
- Leikkaa raa'at ja isokokoiset elintarvikkeet n. 2 x 2 cm:n kokoisiksi paloiksi, jotta ne sopivat syöttösuppiloon.

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.

Reseptiesimerkki

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Jauhetut maapähkinät

Ainekset

- 1500-2000 g tuoreita, raakoja maapähkinöitä

Valmistus

- Valmistele ja kiinnitä lihamyllyn hienon reikälevyn kanssa.
- Kaada maapähkinät täyttöastiaan.
- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **max**.
- Aseta maapähkinät käsittelyn yhteydessä tasaisesti täyttösuppiloon ja paina alas syöttöpainimella.
- Käsittele koko määrä 2 minuutissa.

Huomautus: Suositeltu yhtäjaksoinen käyttöaika on 2 minuuttia.

Ohje: Käytä jauhettuja maapähkinöitä salaattien, kastikkeiden ja muiden ruokien maustamiseen tai rapean maapähkinävoin valmistamiseen.

Rapea maapähkinävoi

Valmistus

- Käsittele valmiiksi jauhetut maapähkinät vielä kaksi kertaa hienolla reikälevyllä.
- Lisää 100 grammaan maapähkinöitä 10 ml maapähkinäöljyä tai kasviöljyä.
- Sekoita seosta pallovispilällä, kunnes se on kuohkeaa.
- Nauti valmis maapähkinävoi suoraan leivän päällä tai käytä sitä mausteena.

Hae lisää reseptejä

- ▶ Voit hakea lisää reseptejä internetistä skannaamalla seuraavan QR-koodin.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei aloita käsittelyä.	Kierrettävä valitsin on asetettu väärin. ▶ Käännä kierrettävä valitsin ennen käsittelyn aloittamista asentoon ○.
Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.	Elintarvike on juuttunut ja tukkinut hyllyn. **Huomautus:** Käytä peruutustoimintoa vain lihamyllyn kanssa. **1.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon ○ ja odota laitteen pysähtymistä. **2.** Käännä kierrettävä valitsin asentoon ↺ muutamaksi sekunniksi käynnistääksesi peruutustoiminnon ja vapauttaaksesi juuttuneen elintarvikkeen.

Vika	Syy ja vianhaku
Elintarvikkeita ei käsitellä, vaikka perusliate toimii.	**3.** Odota, kunnes laite pysähtyy. **4.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon min ja tarkista, että elintarvikkeet on taas käsitelty normaalisti. **Huomautus:** Jos häiriötä ei voida korjata tällä tavalla, noudata alla olevia ohjeita. **1.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja odota laitteen pysähtymistä. **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 10039417. **1.** Irrota ruuvi ja poista viallinen kytkin. →*Kuva* **87** **2.** Aseta uusi kytkin paikalleen ja kierrä kiinni. →*Kuva* **88**
Laite kytkeytyy käsittelyn aikana pois päältä.	Moottori on ylikuumentunut. **1.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja odota laitteen pysähtymistä. **2.** Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.
Elintarvikkeet eivät pilkkoudu tasaisesti.	Kiinnitysrengasta ei ole kiinnitetty oikein tai riittävän tiukasti. ▶ Tarkista, että kiinnitysrengas on kiinnitetty oikein metallikammion kotelon kierteeseen ja että se on kiristetty riittävän tiukkaan.
Sosepuristimesta ei tule mehua tai hedelmälihaa, vaikka peruslaite on käynnissä.	Suutin ja suodatin ovat tukkeutuneet. **1.** Aseta kierrettävä valitsin asentoon O ja odota laitteen pysähtymistä. **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 69*

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

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

⚠ Seguridad es

- 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:
- con piezas y accesorios originales.
- 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 o limpieza, cuando vaya a acercarse a las piezas giratorias y en caso de avería.
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 poner 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.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 79*
- ▶ 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 solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.

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

Evitar daños materiales

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

Familiarizándose con el aparato

Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.
→*Fig.* **1**

A	Base motriz
B	Picadora de carne
C	Accesorio para llenar embutido
D	Accesorio para kibbe
E	Cepillo de limpieza
F	Accesorio para repostería [1]
G	Accesorio para rallar y cortar → *"Accesorio para rallar y cortar", Página 75*
H	Accesorio tamizador de frutas → *"Accesorio tamizador de frutas", Página 76*
I	Accesorio para molido → *"Accesorio para molido", Página 76*
J	Accesorio exprimidor de cítricos [1] → *"Exprimidor de cítricos", Página 77*
1	Asideros para el transporte
2	Mando giratorio
3	Alojamiento y transmisión para accesorios
4	Tecla de desbloqueo
5	Tapa del compartimento de almacenamiento
6	Compartimento de almacenamiento para discos perforados
7	Recogida del cable
8	Bandeja de carga
9	Anillo roscado
10	Disco perforado, grueso
11	Cuchilla
12	Tornillo de alimentación con acoplamiento
13	Cuerpo
14	Disco perforado medio [1]
15	Disco perforado, fino
16	Empujador con compartimento para guardar accesorios y tapa
17	Boquilla para llenar embutido
18	Aro de rodamiento para embutidora
19	Placa de moldeado
20	Soporte para la placa de moldeado
21	Aro de rodamiento para accesorio para repostería

[1] En función del modelo

Notas

- Algunos accesorios pequeños se encuentran en el compartimento de almacenamiento del empujador en el momento de la entrega, como discos perforados o partes del accesorio para llenar embutido. Abra el empujador y saque las piezas.
  → *"Guardar las piezas individuales", Página 77*
- El accesorio tamizador de frutas y el accesorio para molido utilizan la misma carcasa y el mismo anillo roscado. Estas piezas solo se incluyen una vez en el paquete.

Mando giratorio

Símbolo	Función
max	Procesar la comida con la máxima velocidad.
min	Procesar la comida con la velocidad mínima.
○	Detener la elaboración.

Símbolo	Función
↺	Desprender los alimentos adheridos con la función de marcha atrás.

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", Página 78*

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", Página 78*

Interruptor de protección térmica

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

Punto de rotura prescrito

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

Protección contra puesta en marcha fortuita

La protección contra puesta en marcha fortuita evita que el aparato inicie el procesamiento autónomamente después de una apagón.

Después de un apagón el aparato se conecta otra vez. El procesamiento se puede volver a iniciar una vez que el mando giratorio se coloque en posición ○.

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**

Velocidades recomendadas

Ajustes	Utilización
min/max	Picadora de carne (discos perforados 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Accesorio para llenar embutido
max	Accesorio para kibbe

Discos perforados

	Disco perforado fino (3 mm)
	Disco perforado medio (4,5 mm)
	Disco perforado grueso (8 mm) **Nota:** El disco perforado grueso es adecuado para procesar huesos de pollo.

Procesar los alimentos

→*Fig.* **12** - **18**

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.

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** - **25**

Armar el accesorio para repostería

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

→*Fig.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Cierre para accesorios de cono
2	Carcasa del accesorio para rallar y cortar
3	Empujador del accesorio para rallar y cortar
4	Cono para rallado estrella
5	Cono para cortar
6	Cono para rallar grueso
7	Cono para rallar fino

Velocidades recomendadas

Ajustes	Utilización
max	Cono para rallado estrella
min/max	Cono para cortar
min/max	Cono para rallar grueso
min/max	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 Rallar alimentos en trozos finos, por ejemplo, frutos secos; frutas y verduras como manzanas, zanahorias o patatas; quesos como Gouda o Edam. Cortar los alimentos en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm antes de procesarlos.

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.* **31** - **40**

Accesorio tamizador de frutas

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

Vista general

→*Fig.* **41**

1	Anillo roscado para accesorio tamizador de frutas y accesorio para molido
2	Boquilla regulable para pulpa
3	Portafiltros con junta anular
4	Eje de alimentación con junta anular
5	Carcasa para accesorio tamizador de frutas y accesorio para molido
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

- El accesorio tamizador de frutas debe estar completamente montado y correctamente acoplado a la base motriz antes de su uso.
- Durante el procesamiento, preste atención a que el elemento filtrante y la boquilla regulable no se obstruyan, dado que esto puede causar que el líquido se filtre hacia la transmisión y el interior del aparato. Si el accesorio tamizador de frutas está obstruido, apague el aparato inmediatamente.
  → *"Solucionar pequeñas averías", Página 78*
- 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**

Accesorio para molido

El accesorio para molido es idóneo para moler toda clase de cereales, excepto maíz, y otros alimentos. Otros alimentos apropiados son, por ejemplo, avena, linaza, pimienta negra o granos de café.

Nota: El accesorio para molido no es apropiado para moler alimentos muy duros, como guisantes secos, maíz, nueces de Brasil o nuez moscada.

Vista general

→*Fig.* **60**

1	Anillo roscado para accesorio tamizador de frutas y accesorio para molido
2	Cámara de molienda con anillo de ajuste
3	Muelas de acero
4	Anillo moledor
5	Cámara de alimentación
6	Eje de alimentación para accesorio para molido
7	Carcasa para accesorio tamizador de frutas y accesorio para molido

Grado de molido

Con el anillo de ajuste puede definir el grado de molido.

Girar en sentido contrario a las agujas del reloj	Grado de molido más grueso
Girar en el sentido de las agujas del reloj	Grado de molido más fino

Notas

- Para evitar que el mecanismo de molienda se pegue o se atasque, procese alimentos especialmente oleaginosos, como linaza y semillas de amapola, con un grado de molido de medio a fino.
- Procesar cereales blandos primero con un grado de molienda grueso y luego con uno fino, como la avena.

Montar el accesorio para molido

→*Fig.* **61** - **65**

Colocar el accesorio para molido

→*Fig.* **66** - **68**

Usar el accesorio para molido

Notas

- Dejar de girar el anillo de ajuste cuando se alcance la posición final para el grado de molido más grueso o más fino, tal como se muestra en la imagen.
- No usar nunca el accesorio para molido sin alimentos en su interior.
- Revisar los alimentos para asegurarse de que no contengan cuerpos extraños antes de procesarlos, por ejemplo, piedras.
- Procesar solo alimentos que estén secos por fuera y presenten una baja humedad residual.
- Antes de procesar otro alimento, limpiar a fondo el mecanismo de molienda para evitar que se transfieran los sabores.

→*Fig.* **69** - **74**

Exprimidor de cítricos

El exprimidor es adecuado para exprimir cítricos, como limones o naranjas.

Vista general

→*Fig.* **75**

1	Depósito de zumo con dispensador
2	Colador con cono exprimidor

Uso del accesorio exprimidor de cítricos

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Notas

- No lavar nunca las siguientes piezas en el lavavajillas: cuerpo, anillo roscado y tornillo de alimentación. Si estas piezas se lavan con detergente y agua con una temperatura superior a 40 °C, puede cambiar el brillo de la superficie de las piezas. Esto no afecta al funcionamiento de las piezas.
- Limpiar las zonas de difícil acceso o con bordes afilados con un cepillo limpiador.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.
→*Fig.* **84**

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.* **85**
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.* **86**

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 de aprox. 2 x 2 cm para que entren en la boca de llenado.

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.

Receta de ejemplo

Aquí encontrará una receta de ejemplo especialmente desarrollada para su aparato.

Cacahuetes triturados

Ingredientes

- 1500-2000 g de cacahuetes crudos frescos

Preparación

- Preparar la picadora de carne y colocar el disco perforado fino.
- Poner los cacahuetes en la bandeja de carga.
- Colocar el mando giratorio en la posición **max**.
- Mientras se procesan, introducir uniformemente los cacahuetes en la boca de llenado y empujar con el empujador.
- Procesar toda la cantidad en 2 minutos.

Nota: El tiempo de funcionamiento continuo recomendado es de 2 minutos.

Consejo: Usar los cacahuetes molidos para sazonar ensaladas, salsas y otros platos, o para preparar mantequilla de cacahuete crujiente.

Mantequilla de cacahuete crujiente

Preparación

- Pasar los cacahuetes previamente molidos dos veces más por el disco de agujeros finos.
- Añadir 10 ml de aceite de cacahuete o aceite vegetal por cada 100 g de cacahuetes.
- Mezclar la masa con una varilla batidora hasta que quede cremosa.
- Untar la mantequilla de cacahuete terminada directamente sobre el pan o usarla como condimento.

Consultar más recetas

▶ Para consultar más recetas en la web, escanear el siguiente código QR.

Solucionar pequeñas averías

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no inicia el procesamiento de los alimentos.	El mando giratorio está mal ajustado. ▶ Antes de procesar, colocar el mando giratorio en la posición O.
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.** Ponga el mando giratorio en O y espere hasta que se detenga el aparato. **2.** Ponga el mando giratorio durante unos segundos en ↺ para iniciar la función de marcha atrás y desprender los alimentos adheridos. **3.** Espere hasta que se detenga el aparato. **4.** Ponga el mando giratorio en min y compruebe si los alimentos vuelven a procesarse normalmente. **Nota:** Si no puede subsanarse la avería, deben tenerse en cuenta los siguientes pasos. **1.** Ponga el mando giratorio en O y espere hasta que se detenga el aparato. **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 eje 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 10039417. **1.** Aflojar el tornillo y retirar el acoplamiento defectuosos. → *Fig.* **87** **2.** Colocar y enroscar el nuevo acoplamiento. → *Fig.* **88**
El aparato se desconecta durante el procesamiento.	El motor se ha sobrecalentado. **1.** Ponga el mando giratorio en O y espere hasta que se detenga el aparato. **2.** Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.
Los alimentos no se trituran de manera uniforme.	El anillo roscado no está bien apretado o no está lo suficientemente apretado. ▶ Comprobar que el anillo roscado está correctamente asentado en la rosca del cuerpo y que está suficientemente apretado.
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.** Ponga el mando giratorio en O y espere hasta que se detenga el aparato. **2.** No utilizar la función de marcha atrás para evitar daños en el aparato. **3.** Retirar el accesorio y desarmarlo.

Avería	Causa y resolución de problemas
No sale zumo ni pulpa del accesorio tamizador de frutas, a pesar de que la base motriz está en marcha.	**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 76*

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

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 pt

- 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:
- com peças e acessórios originais.
- 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 o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, se peças em rotação se aproximarem e em caso de anomalia.
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 opere 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.
▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. →*Página 85*
▶ 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.
- ► Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.
- ► Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ► Nunca monte os acessórios no aparelho base.
- ► Utilize os acessórios apenas em estado totalmente montado.
- ► Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ► Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ► Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ► Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ► Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
- ► Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ► Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

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

Familiarização

Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.
→ *Fig.* **1**

A	Aparelho base
B	Acessório para picador de carne
C	Acessório para enchidos
D	Acessório para bolinhos de carne
E	Escova de limpeza
F	Adaptador para biscoitos [1]
G	Acessório para ralar → *"Acessório para ralar", Página 82*

H	Adaptador para espremedor de fruta → *"Adaptador para espremedor de fruta", Página 82*
I	Acessório para moer → *"Acessório para moer", Página 83*
J	Acessório para espremer citrinos [1] → *"Espremedor de citrinos", Página 83*
1	Pegas para o transporte
2	Seletor rotativo
3	Alojamento e acionamento para acessórios
4	Botão de desbloqueio
5	Tampa do compartimento de arrumação
6	Compartimento de arrumação para discos perfurados
7	Arrumação do cabo
8	Recipiente de enchimento
9	Anel roscado
10	Disco com furos, grosso
11	Lâmina
12	Parafuso sem-fim de transporte com acoplamento
13	Caixa com câmaras de metal
14	Disco perfurado, médio [1]
15	Disco com furos, fino
16	Calcador com compartimento de arrumação e tampa
17	Bocal para enchidos
18	Anel de rolamento para acessório para enchidos
19	Forma
20	Suporte para forma
21	Anel de rolamento para adaptador para biscoitos

[1] Conforme o modelo

Notas

- Aquando da entrega, algumas peças acessórias pequenas encontram-se no compartimento de arrumação do calcador, p. ex. discos perfurados ou peças do acessório para enchidos. Abra o calcador e retire as peças.
  → *"Guardar peças individuais", Página 84*
- O adaptador para espremedor de fruta e o acessório para moer utilizam a mesma caixa e o mesmo anel roscado. Estas peças só estão incluídas no âmbito de fornecimento uma vez.

Seletor rotativo

Símbolo	Função
max	Processar os alimentos com a velocidade máxima.
min	Processar os alimentos com uma velocidade mais baixa.
○	Parar o processamento.
↩	Soltar alimentos presos com a função de inversão.

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 84*

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 84*

Interruptor de proteção térmica

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

Ponto teórico de rutura

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

Proteção contra ligação indevida

A proteção contra ligação indevida impede que o seu aparelho inicie autonomamente o processamento após uma falha de energia.
O aparelho está ligado novamente após uma falha de energia. O processamento só pode ser reiniciado depois de o seletor rotativo ser colocado em ○.

Utilização

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**

Velocidades recomendadas

Regulação	Utilização
min/max	Acessório para picador de carne (discos perfurados 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Acessório para enchidos
max	Acessório para bolinhos de carne

Discos perfurados

	Disco perfurado, fino (3 mm)
	Disco perfurado, médio (4,5 mm)
	Disco perfurado, grosso (8 mm) **Nota:** O disco perfurado grosso é indicado para o processamento de ossos de galinha.

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.

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** - **25**

Monte o adaptador para biscoitos

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

→*Fig.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Fecho para insertos de tambor
2	Caixa para acessório para ralar
3	Calcador para acessório para ralar
4	Tambor para raspar
5	Tambor para cortar
6	Tambor para ralar, grosso
7	Tambor para ralar, fino

Velocidades recomendadas

Regulação	Utilização
max	Tambor para raspar
min/max	Tambor para cortar
min/max	Tambor para ralar, grosso
min/max	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 maçãs ou cenouras; queijo como Gouda ou Edam.
	Tambor para ralar, fino Ralar alimentos em pedaços finos, p. ex. nozes; fruta e legumes, como maçãs, cenouras ou batatas; queijo como Gouda ou Edam. Antes do processamento, corte os alimentos em pedaços grandes, com aprox. 2 x 2 cm.

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.* **31** - **40**

Adaptador para espremedor de fruta

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

Vista geral

→*Fig.* **41**

1	Anel roscado para adaptador para espremedor de fruta e o acessório para moer
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 e o acessório para moer
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

- O adaptador para espremedor de fruta tem de ser totalmente montado antes do processamento e colocado no aparelho base corretamente.
- 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 84*
- 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**

Acessório para moer

O acessório para moer é adequado para moer todos os tipos de grãos, exceto milho, e para moer outros alimentos.
Outros alimentos adequados são, p. ex. aveia, linhaça, pimenta preta ou grãos de café.

Nota: O acessório para moer não é adequado para moer alimentos muito duros, p. ex. ervilhas secas, milho, castanhas do Pará ou noz-moscada.

Vista geral

→*Fig.* **60**

1	Anel roscado para adaptador para espremedor de fruta e o acessório para moer
2	Câmara de moagem com anel de regulação
3	Cone de moagem
4	Anel de moagem
5	Câmara de transporte
6	Parafuso sem-fim de transporte para acessório para moer
7	Caixa para adaptador para espremedor de fruta e o acessório para moer

Grau de moagem

Com o anel de regulação determina o grau de moagem.

Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio	Grau de moagem mais grosso
Rodar no sentido dos ponteiros do relógio	Grau de moagem mais fino

Notas

- Para evitar que o moinho fique pegajoso ou obstruído, processar alimentos particularmente oleosos com uma moagem média a fina, p. ex. sementes de linhaça e papoila.
- Processar os grãos macios primeiro com uma moagem grossa e depois novamente com uma moagem fina, p. ex. aveia.

Montar o acessório para moer

→*Fig.* **61** - **65**

Colocar o acessório para moer

→*Fig.* **66** - **68**

Usar o acessório para moer

Notas

- Não rodar mais o anel de regulação, se a posição final para o grau de moagem mais grosso ou mais fino for alcançada, conforme ilustrado.
- Nunca usar o acessório para moer sem alimentos lá dentro.
- Verificar se há objetos estranhos nos alimentos antes de processá-los, p. ex. pedras.
- Processar apenas alimentos secos na superfície e com pouca humidade residual.
- Antes da utilização com outro alimento, limpar bem o moinho para evitar a transferência de sabor.

→*Fig.* **69** - **74**

Espremedor de citrinos

O espremedor de citrinos é apropriado para espremer citrinos, p. ex., limões e laranjas.

Vista geral

→*Fig.* **75**

1	Taça para sumo com saída
2	Passador com cone espremedor

Utilizar o acessório para espremer citrinos

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Notas

- Nunca limpar as seguintes peças na máquina de lavar loiça: caixa com câmaras de metal, anel roscado e parafuso sem-fim de transporte. Limpar estas peças com detergentes e água mais quente do que 40 °C, pode causar alterações no brilho da superfície das peças. A função das peças não fica limitada por isso.
- Limpar os locais de difícil acesso ou com arestas vivas com uma escova de limpeza.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.
→*Fig.* **84**

Guardar peças individuais

1. Após a limpeza, guarde os acessórios secos do acessório para picador de carne no compartimento de arrumação do calcador.
   →*Fig.* **85**
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.* **86**

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 grandes, com aprox. 2 x 2 cm, para que passem pelo canal de enchimento.

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.

Dica de receita

Aqui encontra uma dica de receita que foi desenvolvida especialmente para o seu aparelho.

Amendoins moídos

Ingredientes

- 1500-2000 g de amendoins frescos, crus

Preparação

- Prepare e coloque o acessório para picador de carne com o disco perfurado fino.
- Coloque os amendoins no recipiente de enchimento.
- Coloque o seletor rotativo em **max**.
- Durante o processamento, despeje os amendoins uniformemente no canal de enchimento e pressione com o calcador.
- Processe toda a quantidade em 2 minutos.

Nota: O tempo de funcionamento contínuo recomendado é de 2 minutos.

Dica: Tempera saladas, molhos ou outros pratos com os amendoins triturados ou prepare manteiga de amendoim crocante.

Manteiga de amendoim crocante

Preparação

- Passar ainda duas vezes os amendoins já triturados pelo disco perfurado fino.
- Por cada 100 g de amendoins adicionar 10 ml de óleo de amendoim ou óleo vegetal.
- Bata a massa com um batedor de claras, até que fique cremosa.
- Barrar a manteiga de amendoim pronta diretamente no pão ou utilizar como condimento.

Aceder a outras receitas

- ▶ Para aceder a outras receitas online, faça a leitura do seguinte código QR.

Eliminar falhas

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não inicia o processamento.	O seletor rotativo está regulado incorretamente. ▶ Coloque o seletor rotativo em O antes de iniciar o processamento.
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.** Coloque o seletor rotativo em O e espere que o aparelho pare. **2.** Coloque o seletor rotativo durante alguns segundos em ↺, para iniciar a função de inversão e soltar alimentos presos.

Avaria	Causa e resolução de problemas
Os alimentos não são processados, apesar de o aparelho estar a funcionar.	**3.** Aguarde a paragem do aparelho. **4.** Coloque o seletor rotativo em min e verifique se os alimentos são novamente processados de forma normal. **Nota:** Se não for possível eliminar a falha, observe os seguintes passos. **1.** Coloque o seletor rotativo em O e espere 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 10039417. **1.** Solte o parafuso e remova o acoplamento com defeito. → *Fig.* **87** **2.** Coloque e enrosque bem o acoplamento novo. → *Fig.* **88**
O aparelho desliga-se durante o processamento.	O motor está demasiado quente. **1.** Coloque o seletor rotativo em O e espere que o aparelho pare. **2.** Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
Os alimentos não são triturados uniformemente.	Anel roscado incorretamente ou insuficientemente enroscado. ▶ Verifique se o anel roscado assenta corretamente na rosca da caixa com câmaras de metal e se está suficientemente enroscado.
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.** Coloque o seletor rotativo em O e espere 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 82*

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

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 el

- 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:
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- 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, όταν πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη και σε περίπτωση σφάλματος 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 χρησιμοποιείτε ποτέ μια κατεστραμμένη συσκευή.
- ► 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 92*
- ► 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 τα τρόφιμα.
- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Μη συναρμολογείτε τα προσαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα προσαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

Γνωριμία

Επισκόπηση

Μετά το 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	Βούρτσα καθαρισμού
F	Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ [1]
G	Προσάρτημα ξυσίματος → *"Προσάρτημα ξυσίματος", Σελίδα 88*
H	Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων → *"Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων", Σελίδα 89*
I	Εξάρτημα μύλου άλεσης → *"Εξάρτημα μύλου άλεσης", Σελίδα 90*
J	Προσάρτημα λεμονοστύφτη [1] → *"Λεμονοστύφτης", Σελίδα 90*
1	Λαβές για τη μεταφορά
2	Περιστρεφόμενος διακόπτης
3	Τποδοχή και μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
4	Πλήκτρο απασφάλισης
5	Καπάκι για θήκη φύλαξης
6	Θήκη φύλαξης για διάτρητους δίσκους
7	Φύλαξη καλωδίου
8	Δοχείο πλήρωσης
9	Βιδωτός δακτύλιος
10	Διάτρητος δίσκος, χοντρός
11	Μαχαίρι
12	Ελικοειδές γρανάζι με ζεύξη
13	Μεταλλικό περίβλημα θαλάμου
14	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος [1]
15	Διάτρητος δίσκος, λεπτός
16	Εξάρτημα ώθησης με θήκη φύλαξης και καπάκι
17	Ακροφύσιο πλήρωσης λουκάνικου
18	Δακτύλιος για γεμιστικό λουκάνικων
19	Έλασμα διαμόρφωσης
20	Στήριγμα του ελάσματος διαμόρφωσης
21	Δακτύλιος του προσαρτήματος για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Σημειώσεις

- Μερικά μικρά εξαρτήματα βρίσκονται στη θήκη φύλαξης του εξαρτήματος ώθησης κατά την παράδοση, π.χ. διάτρητοι δίσκοι ή μέρη του προσαρτήματος πλήρωσης λουκάνικων. Ανοίξτε το εξάρτημα ώθησης και αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
  → *"Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων", Σελίδα 90*
- Το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων και το προσάρτημα του μύλου άλεσης δημητριακών χρησιμο-

ποιούν το ίδιο περίβλημα και τον ίδιο βιδωτό δακτύλιο. Αυτά τα εξαρτήματα συμπεριλαμβάνονται στα υλικά παράδοσης μόνο μια φορά.

Περιστρεφόμενος διακόπτης

Σύμβολο	Λειτουργία
max	Επεξεργασία των τροφίμων με την υψηλότερη ταχύτητα.
min	Επεξεργασία των τροφίμων με χαμηλή ταχύτητα.
○	Τερματισμός της επεξεργασίας.
↺	Απεμπλέξτε τα μαγκωμένα τρόφιμα με τη λειτουργία αντιστροφής.

Λειτουργία αντιστροφής

Η λειτουργία αντιστροφής χρησιμεύει για την απεμπλοκή ξανά των μαγκωμένων τροφίμων μέσω σύντομης κίνησης προς τα πίσω του ελικοειδούς γρανάζιού.
→ *"Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 91*

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 91*

Διακόπτης θερμικής προστασίας

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

Σημείο προκαθορισμένης θραύσης

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

Ασφάλεια επανεργοποίησης

Η ασφάλεια επανεργοποίησης εμποδίζει τη συσκευή σας να ξεκινήσει από μόνη της την επεξεργασία, μετά από μια διακοπή ρεύματος.
Μετά από μια διακοπή ρεύματος η συσκευή ενεργοποιείται ξανά. Η επεξεργασία μπορεί να ξεκινήσει ξανά μόνο, αφού πρώτα ο περιστρεφόμενος διακόπτης έχει τεθεί στο ○.

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**

Συστάσεις ταχύτητας

Ρύθμιση	Χρήση
min/max	Επίθεμα κρεατομηχανής (διάτρητοι δίσκοι 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικου
max	Εξάρτημα κεμπέ

Διάτρητοι δίσκοι

	Διάτρητος δίσκος, λεπτός (3 mm)
	Διάτρητος δίσκος, μεσαίος (4,5 mm)
	Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm) **Σημείωση:** Ο χοντρός διάτρητος δίσκος είναι κατάλληλος για την επεξεργασία κοκάλων κοτόπουλου.

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.

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** - **25**

Συναρμολόγηση προσαρτήματος κορνέ

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

→ *Εικ.* **26** - **29**

Προσάρτημα ξυσίματος

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

Επισκόπηση

→ *Εικ.* **30**

1	Κλείστρο για εξαρτήματα τυμπάνου
2	Περίβλημα για προσάρτημα τυμπάνου ξυσίματος

3	Εξάρτημα ώθησης για προσάρτημα ξυσίματος
4	Τύμπανο τριψίματος
5	Τύμπανο κοπής
6	Τύμπανο χοντρού ξυσίματος
7	Τύμπανο λεπτού ξυσίματος

Συστάσεις ταχύτητας

Ρύθμιση	Χρήση
max	Τύμπανο τριψίματος
min/max	Τύμπανο κοπής
min/max	Τύμπανο χοντρού ξυσίματος
min/max	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, πατάτες ή καρότα, τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ. Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια περίπου 2 x 2 cm πριν από την επεξεργασία.

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.* **31** - **40**

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων

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

Επισκόπηση

→*Εικ.* **41**

1	Βιδωτός δακτύλιος για το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων και το εξάρτημα μύλου άλεσης
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 και το εξάρτημα μύλου άλεσης
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

- Το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων πρέπει να είναι πλήρως συναρμολογημένο και σωστά στερεωμένο στη βασική συσκευή πριν από την επεξεργασία.
- 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 91*
- 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 μύλου άλεσης

Το εξάρτημα μύλου άλεσης είναι κατάλληλο για την άλεση όλων των ειδών δημητριακών εκτός από το καλαμπόκι και για την άλεση περαιτέρω τροφίμων. Άλλα κατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. βρώμη, λιναρόσπορος, μαύρο πιπέρι ή κόκκοι καφέ.

Σημείωση: Το εξάρτημα μύλου άλεσης δεν είναι κατάλληλο για την άλεση πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. αποξηραμένα μπιζέλια, καλαμπόκι, καρύδια Βραζιλίας ή μοσχοκάρυδα.

Επισκόπηση

→*Εικ.* **60**

1	Βιδωτός δακτύλιος για το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων και το εξάρτημα μύλου άλεσης
2	Θάλαμος άλεσης με δακτύλιο ρύθμισης
3	Κώνος άλεσης
4	Δακτύλιος άλεσης
5	Θάλαμος προώθησης
6	Ατέρμονας κοχλίας για το εξάρτημα μύλου άλεσης
7	Περίβλημα για το προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων και το εξάρτημα μύλου άλεσης

Βαθμός άλεσης

Με τον δακτύλιο ρύθμισης καθορίζετε τον βαθμό άλεσης.

Αριστερόστροφη περιστροφή	Χοντρότερος βαθμός άλεσης
Δεξιόστροφη περιστροφή	Λεπτότερος βαθμός άλεσης

Σημειώσεις

- Για να αποφύγετε το κόλλημα ή το φράξιμο του μηχανισμού άλεσης, επεξεργαστείτε τα ιδιαίτερα λιπαρά τρόφιμα με μέτριο έως λεπτό βαθμό άλεσης, π.χ. λιναρόσπορος και παπαρουνόσπορος.
- Επεξεργαστείτε τα μαλακά δημητριακά πρώτα με χοντρό βαθμό άλεσης και μετά ξανά με λεπτό βαθμό άλεσης, π.χ. βρώμη.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος μύλου άλεσης

→*Εικ.* **61** - **65**

Τοποθέτηση του εξαρτήματος μύλου άλεσης

→*Εικ.* **66** - **68**

Χρήση του εξαρτήματος μύλου άλεσης

Σημειώσεις

- Μην περιστρέψετε περαιτέρω τον δακτύλιο ρύθμισης, όταν επιτευχθεί η τελική θέση για τον χονδρότερο ή τον λεπτότερο βαθμό άλεσης, όπως απεικονίζεται.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα μύλου άλεσης χωρίς την προσθήκη τροφίμων.
- Ελέγξτε τα τρόφιμα πριν την επεξεργασία για ξένα αντικείμενα, π.χ. χαλίκια.
- Επεξεργαστείτε μόνο τρόφιμα, που είναι στεγνά στην εξωτερική επιφάνεια και παρουσιάζουν λίγη υπολειμματική υγρασία.
- Πριν τη χρήση με ένα άλλο τρόφιμο, καθαρίστε καλά τον μηχανισμό άλεσης, για να αποτρέψετε τη μεταφορά της γεύσης.

→*Εικ.* **69** - **74**

Λεμονοστύφτης

Ο λεμονοστύφτης είναι κατάλληλος για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. λεμονιών ή πορτοκαλιών.

Επισκόπηση

→*Εικ.* **75**

1	Μπολ χυμού με στόμιο εκροής
2	Σουρωτήρι με κώνο στυψίματος

Χρήση του προσαρτήματος λεμονοστύφτη

→*Εικ.* **76** - **83**

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.

Σημειώσεις

- Μην καθαρίσετε ποτέ τα παρακάτω εξαρτήματα σε πλυντήριο πάτων: Μεταλλικό περίβλημα θαλάμου, βιδωτό δακτύλιο και ελικοειδές γρανάζι. Εάν καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα με καθαριστικό προϊόν και νερό, το οποίο έχει θερμοκρασία πάνω από 40 °C, μπορεί να αλλάξει η λάμψη της επιφάνειας των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία των εξαρτημάτων.
- Καθαρίστε τα δυσπρόσιτα ή τα αιχμηρά σημεία με μια βούρτσα καθαρισμού.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→*Εικ.* **84**

Φύλαξη των ξεχωριστών εξαρτημάτων

1. Μετά τον καθαρισμό, αποθηκεύστε τα στεγνά εξαρτήματα του επιθέματος κρεατομηχανής στη θήκη φύλαξης του εξαρτήματος ώθησης.
   →*Εικ.* **85**
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.* **86**

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 περίπου 2 x 2 cm, για να χωρούν στο στόμιο πλήρωσης.

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.

Παράδειγμα συνταγής

Εδώ θα βρείτε ένα παράδειγμα συνταγής, το οποίο εξελίχτηκε ειδικά για τη συσκευή σας.

Αλεσμένα φιστίκια

Υλικά συνταγής

- 1500-2000 γρ. φρέσκα, ωμά φιστίκια

Παρασκευή

- Προετοιμάστε και τοποθετήστε το επίθεμα κρεατομηχανής με τον λεπτό διάτρητο δίσκο.
- Βάλτε τα φιστίκια στο δοχείο πλήρωσης.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο max.
- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας εισάγετε ομοιόμορφα τα φιστίκια στο στόμιο πλήρωσης και πιέστε με το εξάρτημα ώθησης.
- Επεξεργαστείτε τη συνολική ποσότητα εντός 2 λεπτών.

Σημείωση: Ο συνιστώμενος χρόνος συνεχούς λειτουργίας είναι 2 λεπτά.

Συμβουλή: Καρυκεύστε σαλάτες, σάλτσες και άλλα φαγητά με αλεσμένα φιστίκια ή παρασκευάστε με αυτά τραγανό φυστικοβούτυρο.

Τραγανό φυστικοβούτυρο

Παρασκευή

- Επεξεργαστείτε τα ήδη αλεσμένα φιστίκια άλλες δύο φορές με τον λεπτό διάτρητο δίσκο.
- Σε κάθε 100 g φιστίκια προσθέστε 10 ml φυστικέλαιο ή φυτικό λάδι.
- Ανακατέψτε το μείγμα με ένα χτυπητήρι μέχρι να γίνει μια κρέμα.
- Απολαύστε το έτοιμο φυστικοβούτυρο απευθείας πάνω στο ψωμί ή χρησιμοποιήστε το ως καρύκευμα.

Κλήση περαιτέρω συνταγών

- Για την online κλήση περαιτέρω συνταγών, σαρώστε τον ακόλουθο κωδικό QR.

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία.	Ο περιστρεφόμενος διακόπτης είναι λάθος ρυθμισμένος. ► Πριν την επεξεργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O.
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.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. **2.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα στο ↻, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία αντιστροφής και να απεμπλέξετε τα μαγκωμένα τρόφιμα. **3.** Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. **4.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο min και ελέγξτε αν 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.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O 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.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται, παρόλο που η συσκευή λειτουργεί κανονικά.	Η ζεύξη του ατέρμονα κοχλία 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 10039417 στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. **1.** Λύστε τη βίδα και αφαιρέστε την ελαττωματική ζεύξη. → *Εικ.* **87** **2.** Τοποθετήστε τη νέα ζεύξη και σφίξτε την. → *Εικ.* **88**
Η συσκευή τίθεται κατά την επεξεργασία εκτός λειτουργίας.	Ο κινητήρας είναι υπερθερμασμένος. **1.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. **2.** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
Τα τρόφιμα δεν τεμαχίζονται ομοιόμορφα.	Ο βιδωτός δακτύλιος δεν είναι σωστά βιδωμένος ή δεν είναι επαρκώς σφιγμένος. ▶ Ελέγξτε, ότι ο βιδωτός δακτύλιος είναι σωστά τοποθετημένος στο σπείρωμα του μεταλλικού περιβλήματος του θαλάμου και είναι επαρκώς σφιγμένος.
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.** Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O 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 89*

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

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 tr

- 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:
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- 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.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, monte etmeden, parçalarına ayırmadan veya temizlemeden önce, dönen parçalara yaklaştığınızda ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ► Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ► Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ► Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ► Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ► Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa 99*
- ► 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.
- ► Besinleri eklemek için sadece tıkacı kullanınız.
- ► Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ► Üst parçaları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.
- ► Üst parçaları mutlaka komple monte edilmiş şekilde kullanınız.
- ► Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ► Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.

- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

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

Cihazı tanıma

Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.
→ *Şek.* **1**

A	Ana cihaz
B	Et kıyma makinesi parçası
C	Sosis doldurma ünitesi
D	İçli köfte aparatı
E	Temizleme fırçası
F	Sıkma hamur ön takımı [1]
G	Rendeleme ünitesi → *"Rendeleme ünitesi", Sayfa 95*
H	Meyve sıkıcı ön takımı → *"Meyve sıkıcı ön takımı", Sayfa 96*
I	Tahıl değirmeni ünitesi → *"Tahıl değirmeni ünitesi", Sayfa 96*
J	Narenciye sıkacağı parçası [1] → *"Narenciye sıkma ünitesi", Sayfa 97*
1	Taşıma için tutma girintisi
2	Döner şalter
3	Ekler için yuva ve tahrik
4	Kilidi açma düğmesi
5	Muhafaza gözü için kapak
6	Delikli diskler için muhafaza gözü
7	Kablo muhafaza bölümü
8	Malzeme doldurma kabı
9	Montaj bileziği
10	Kaba delikli disk
11	Bıçak
12	Kuplajlı burgu
13	Metal hazne gövdesi
14	Orta delikli disk [1]
15	İnce delikli disk
16	Muhafaza gözlü tıkaç ve kapak
17	Sosis doldurma ağızlığı
18	Sucuk doldurma ünitesi için yatak halkası
19	Profil levha
20	Profil levhalı tutucu
21	Sıkma hamur ön takımı için yatak halkası

[1] Modele bağlı

Notlar

- Delikli diskler veya sosis doldurma ünitesinin parçaları gibi bazı küçük aksesuarlar teslimat sırasında tıkacın saklama bölmesinde bulunur. Tıkacı açınız ve parçaları çıkartınız.
  → *"Ayrı parçaların saklanması", Sayfa 97*
- Meyve sıkıcı ön takımı ve tahıl değirmeni ünitesi, aynı gövdeyi ve aynı montaj bileziğini kullanır. Bu parçalar teslimat kapsamında sadece bir kere mevcuttur.

Döner şalter

Sembol	Fonksiyon
max	Malzemeleri en yüksek hızda işleme.
min	Malzemeleri en düşük hızda işleme.
○	İşlemeyi durdurma.
↺	Yapışmış besinleri ters çevirme fonksiyonu ile çözme.

Terse çevirme fonksiyonu

Terse çevirme fonksiyonu, burguyu kısa süre geriye doğru döndürerek yapışmış besin maddelerinin tekrar çözülmesini sağlamak için kullanılır.
→ *"Arızaları giderme", Sayfa 98*

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", Sayfa 98*

Termal devre kesici

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

Kırılma noktası

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

Tekrar devreye girme emniyeti

Tekrar devreye girme emniyeti, cihazınızın bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar devreye girerek kendiliğinden işlemeye başlamasını engeller. Cihaz bir elektrik kesintisi sonrasında tekrar açık duruma gelir. İşleme ancak, döner şalter ○ konumuna ayarlandıktan sonra tekrar çalıştırılabilir.

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**

Önerilen hız değerleri

Ayar	Kullanımı
min/max	Et kıyma makinesi parçası (delikli disk 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Sosis doldurma ünitesi
max	İçli köfte aparatı

Delikli diskler

	İnce delikli disk (3 mm)
	Orta delikli disk (4,5 mm)
	Kaba delikli disk (8 mm) **Not:** Kaba delikli disk, tavuk kemiklerinin işlenmesi için uygundur.

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.

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** - **25**

Sıkma hamur ön takımının birleştirilmesi

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

→*Şek.* **26** - **29**

Rendeleme ünitesi

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

Genel bakış

→*Şek.* **30**

1	Tambur ek parçaları için kapak
2	Rendeleme ünitesi için gövde
3	Rendeleme ünitesi için tıkaç
4	Rendeleme tamburu
5	Kesme silindiri
6	Kaba rendeleme silindiri
7	İnce rendeleme silindiri

Önerilen hız değerleri

Ayar	Kullanımı
max	Rendeleme tamburu
min/max	Kesme silindiri
min/max	Kaba rendeleme silindiri
min/max	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, havuç veya patates gibi meyve ve sebzeleri, Gouda veya Edam gibi peynirleri ince parçalar şeklinde rendeler. İşlemeye başlamadan önce besinleri yakl. 2 x 2 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesiniz.

Notlar

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

Rendeleme ünitesinin kullanılması

→*Şek.* **31** - **40**

Meyve sıkıcı ön takımı

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

Genel bakış

→*Şek.* **41**

1	Meyve sıkıcı ön takımı ve tahıl değirmeni ünitesi için vidalı halka
2	Meyve posası için ayar memesi
3	Sızdırmazlık halkalı filtre tutucu
4	Sızdırmazlık halkalı burgulu konveyör
5	Meyve sıkıcı ön takımı ve tahıl değirmeni ünitesi 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

- İşlemeye başlamadan önce, meyve sıkıcı ön takımının tüm parçaları eksiksiz şekilde birleştirilmiş ve ana cihaza doğru şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.
- Besinlerin işlenmesi sırasında filtre elemanının ve ayar ağzının tıkanmadığından emin olun, aksi halde motor ünitesine ve cihazın iç kısmına sıvı kaçması söz konusu olabilir. Meyve sıkıcı ön takımı tıkanırsa cihazı derhal kapatın.
  → *"Arızaları giderme", Sayfa 98*
- 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**

Tahıl değirmeni ünitesi

Tahıl değirmeni ünitesi, mısır dışındaki her türlü tahılın ve bazı diğer besinlerin öğütülmesi için uygundur.
Öğütülmeye uygun diğer besinler arasında örneğin yulaf, keten tohumu, tane karabiber veya kahve çekirdekleri sayılabilir.

Not: Tahıl değirmeni ünitesi örneğin kurutulmuş bezelye, mısır, Brezilya fındığı veya muskat cevizi gibi çok sert besinlerin öğütülmesi için uygun değildir.

Genel bakış

→*Şek.* **60**

1	Meyve sıkıcı ön takımı ve tahıl değirmeni ünitesi için vidalı halka
2	Ayar halkalı öğütme haznesi
3	Öğütme konisi
4	Öğütme halkası
5	Sevk haznesi
6	Tahıl değirmeni ünitesi için burgulu konveyör
7	Meyve sıkıcı ön takımı ve tahıl değirmeni ünitesi için gövde

Öğütme derecesi

Ayar halkasını kullanarak öğütme derecesini belirleyebilirsiniz.

Saat dönüş yönünün tersine çevirme	Daha kalın öğütme derecesi
Saat dönüş yönüne çevirme	Daha ince öğütme derecesi

Notlar

- Öğütücü mekanizmasında yapışmayı veya tıkanmayı önlemek için, örneğin keten tohumu ve haşhaş tohumu gibi yüksek yağ içerikli besinleri orta ila ince öğütme derecesinde işleyin.
- Yulaf gibi yumuşak tahılları öncelikle kaba öğütme derecesinde, daha sonra da tekrar ince öğütme derecesinde işleyin.

Tahıl değirmeni ünitesinin birleştirilmesi

→*Şek.* **61** - **65**

Tahıl değirmeni ünitesinin yerleştirilmesi

→*Şek.* **66** - **68**

Tahıl değirmeni ünitesinin kullanılması

Notlar

- Resimde gösterildiği gibi en kalın veya en ince öğütme derecesi için son konumuna ulaşıldığında ayar halkasını çevirmeyi bırakın.
- Tahıl değirmeni ünitesini asla içine besin doldurmadan kullanmayın.
- Besinleri işlemeden önce aralarında taş gibi yabancı maddelerin olup olmadığını kontrol edin.
- Yalnızca yüzeyi kuru olan ve üzerinde çok az nem olan besinleri işleyin.
- Başka bir besini işlemeye geçmeden önce, tatların birbirine karışmaması için öğütme mekanizmasını iyice temizleyin.

→*Şek.* **69** - **74**

Narenciye sıkma ünitesi

Narenciye sıkacağı örn. limon veya portakal gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için uygundur.

Genel bakış

→*Şek.* **75**

1	Çıkışlı meyve suyu kabı
2	Meyve suyu sıkmak için konili süzgeç

Narenciye sıkacağı parçasının kullanımı

→*Şek.* **76** - **83**

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.

Notlar

- Şu parçaları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız: Metal hazne gövdesi, montaj bileziği ve burgu. Bu parçaları deterjan ve 40 °C üzerinde sıcak su ile temizlerseniz parçaların yüzey parlaklığı değişebilir. Bu durum parçaların işlevini etkilemez.
- Ulaşılması zor veya keskin kenarlı alanları bir temizleme fırçası ile temizleyiniz.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **84**

Ayrı parçaların saklanması

1. Temizledikten sonra, et kıyma makinesi parçasının kurumuş aksesuarlarını tıkacın muhafaza gözünde saklayınız.
   →*Şek.* **85**
2. Delikli diskleri muhafaza etmek için, ana cihazın üst tarafındaki muhafaza gözü kapağını çıkartınız. Delikli diskleri buradaki tutuculara yerleştiriniz ve kapağı tekrar kapatınız.
   →*Şek.* **86**

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 yakl. 2 x 2 cm büyüklüğünde kesiniz.

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 tarif

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan bir örnek tarif bulabilirsiniz.

Çekilmiş yer fıstığı

Malzemeler

- 1500-2000 g taze, çiğ yer fıstığı

Hazırlama

- Et kıyma makinesi parçasını ince delikli diski takarak hazırlayınız ve cihaza takınız.
- Yer fıstıklarını malzeme doldurma kabına yerleştiriniz.
- Döner şalteri **max** konumuna getiriniz.
- İşleme sırasında fıstıkları dolum hücresine eşit şekilde koyunuz ve tıkaç ile bastırınız.
- Tüm miktarı 2 dakika boyunca işleyiniz.

Not: Önerilen kesintisiz çalıştırma süresi 2 dakikadır.

İpucu: Öğütülmüş fıstıklarla salataları, sosları ve diğer yemekleri baharatlayın veya çıtır çıtır fıstık ezmesi hazırlamak için kullanın.

Çıtır çıtır fıstık ezmesi

Hazırlama

- Öğütülmüş fıstıkları iki kere daha ince delikli disk ile işleyiniz.
- 100 g fıstık 10 ml fıstık yağı veya bitkisel yağ ilave ediniz.
- Karışımı bir çırpma teliyle krema kıvamına gelene dek karıştırınız.
- Hazır fıstık ezmesini doğrudan ekmeğe sürebilir veya baharat olarak kullanabilirsiniz.

Başka tariflerin çağrılması

▶ Başka tarifleri çevrimiçi çağırmak için QR kodunu tarayınız.

Arızaları giderme

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz işlemeyi başlatmıyor.	Döner şalter yanlış ayarlanmış. ▶ İşleme öncesinde döner şalteri O konumuna getirin.
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.** Döner şalteri O konumuna getiriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. **2.** Terse çevirme fonksiyonunu başlatmak ve yapışmış besinlerin çözülmesini sağlamak için döner şalteri birkaç saniye ↺ konumunda tutunuz. **3.** Cihazın durmasını bekleyiniz. **4.** Döner şalteri **min** konumuna getiriniz ve besinlerin tekrar normal şekilde işlenip işlenmediğini kontrol ediniz. **Not:** Arızayı bu şekilde gideremezseniz aşağıdaki adımları uygulayınız. **1.** Döner şalteri O konumuna getiriniz 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, 10039417 sipariş numarasıyla müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. **1.** Vidayı sökünüz ve arızalı kuplajı çıkartınız. → *Şek.* **87** **2.** Yeni kuplajı yerleştiriniz ve sıkıca vidalayınız. → *Şek.* **88**
Cihaz işleme esnasında kapanıyor.	Motor aşırı ısınmış. **1.** Döner şalteri O konumuna getiriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. **2.** Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.
Besinler eşit şekilde doğranmıyor.	Montaj bileziği doğru şekilde vidalanmamış veya yeterince sıkılmamış. ▶ Montaj bileziğinin, metal hazne gövdesindeki vida dişine doğru şekilde oturduğunu ve yeterince sıkılarak vidalandığını kontrol ediniz.
Ana cihazın çalışmasına rağmen meyve sıkıcı ön takımından meyve suyu veya meyvenin etli kısmı çıkmıyor.	Ayar memesi ve filtre elemanı tıkanmış. **1.** Döner şalteri O konumuna getiriniz 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", Sayfa 96*

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

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
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).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo pl

- 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:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- 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 zostać odłączone od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia, przy zbliżaniu się do obracających się części oraz w razie wystąpienia błędu.

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 przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Skontaktować się z serwisem. →*Strona 106*
- ▶ 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 popychania składników używać tylko 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.

- ▶ 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 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	Szczotka do czyszczenia
F	Przystawka do wyciskania ciastek[1]
G	Szatkownica → *"Szatkownica", Strona 102*
H	Przystawka do wyciskania soku z owoców → *"Przystawka do wyciskania soku z owoców", Strona 103*
I	Młynek do mielenia ziaren zbóż → *"Młynek do mielenia ziaren zbóż", Strona 103*
J	Przystawka do wyciskania soku z owoców cytrusowych[1] → *"Wyciskarka do owoców cytrusowych", Strona 104*
1	Uchwyty do transportowania
2	Przełącznik obrotowy
3	Uchwyt do napędu i przystawek
4	Przycisk zwalniający
5	Pokrywa schowka
6	Schowek do przechowywania sitek
7	Schowek dla kabla
8	Taca wsypowa
9	Nakrętka
10	Sitko do grubego tarcia
11	Nóż
12	Ślimak ze sprzęgłem
13	Metalowa obudowa komory mielenia
14	Sitko do średniego mielenia[1]
15	Tarcza perforowana do drobnego tarcia
16	Popychacz ze schowkiem i pokrywą
17	Dysza nasadki masarskiej
18	Pierścień do przechowywania nasadki masarskiej
19	Wzornik
20	Uchwyt wzornika
21	Pierścień nośny przystawki do wyciskania ciastek

[1] W zależności od modelu

Uwagi

- W przypadku nowego urządzenia niektóre drobne akcesoria, np. tarcze perforowane czy części przystawki masarskiej znajdują się z schowku na popychacz. Otworzyć schowek i wyjąć te części.
  → *"Przechowywanie elementów wyposażenia", Strona 104*
- Przystawka do wyciskania soku z owoców i młynek do mielenia ziaren zbóż wykorzystują ten sam korpus i tę samą nakrętkę. Części te wchodzą w zakres dostawy tylko jednokrotnie.

Przełącznik obrotowy

Symbol	Funkcja
max	Krótkie mieszanie artykułów spożywczych przy najwyższej prędkości obrotowej.
min	Mieszanie artykułów spożywczych przy niskiej prędkości obrotowej.
○	Przerwać przetwarzanie.
↺	Odblokować zablokowane artykuły spożywcze przy użyciu funkcji revers.

Funkcja revers

Funkcja revers służy do odblokowywania artykułów spożywczych przez krótkotrwałe odwrócenie kierunku obrotów ślimaka.
→ *"Usuwanie usterek", Strona 105*

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 105*

Bezpiecznik termiczny

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

Miejsce przewidzianego przełomu

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

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem uniemożliwia samoczynne rozpoczęcie pracy przez urządzenie po przerwie w zasilaniu prądem.

Po przerwie w zasilaniu prądem urządzenie jest ponownie włączone. Pracę można jednak ponownie rozpocząć dopiero po ustawieniu przełącznika obrotowego w położeniu ○.

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**

Zalecane prędkości

Ustawienie	Zastosowanie
min/max	Maszyna do mielenia mięsa (sitka 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Nasadka masarska
max	Przystawka do kebbe

Sitka

	Sitko do drobnego mielenia (3 mm)
	Sitko do średniego mielenia (4,5 mm)
	Sitko do grubego mielenia (8 mm) **Uwaga:** Sitko do grubego mielenia nadaje się do przetwarzania kości kurzych.

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.

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** - **25**

Montaż przystawki do formowania ciastek

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

→*Rys.* **26** - **29**

Szatkownica

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

Przegląd

→*Rys.* **30**

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

Zalecane prędkości

Ustawienie	Zastosowanie
max	Bęben do przecierania
min/max	Bęben do szatkowania na plasterki
min/max	Bęben do szatkowania na grubo
min/max	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, marchew czy ziemniaki albo serów takich jak gouda czy edamer na drobne kawałki. Przed przetworzeniem pokroić artykuły spożywcze na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 cm.

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

Używanie szatkownicy

→*Rys.* **31** - **40**

Przystawka do wyciskania soku z owoców

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

Przegląd

→*Rys.* **41**

1	Nakrętka przystawki do wyciskania soku z owoców i młynka do mielenia ziaren zbóż
2	Dysza do regulacji miąższu
3	Uchwyt filtra z pierścieniem uszczelniającym
4	Ślimak z pierścieniem uszczelniającym
5	Obudowa przystawki do wyciskania soku z owoców i młynka do mielenia ziaren zbóż
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
- Przed rozpoczęciem przetwarzania przystawkę do wyciskania soku z owoców należy dokładnie złożyć i poprawnie zamocować do korpusu urządzenia.
- 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 105*
- 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**

Młynek do mielenia ziaren zbóż

Młynek do mielenia ziaren zbóż nadaje się do mielenia wszystkich rodzajów zbóż z wyjątkiem kukurydzy oraz do mielenia innych artykułów spożywczych. Inne przystosowane do mielenia artykuły spożywcze to np. owies, siemię lniane, czarny pieprz czy ziarna kawy.

Uwaga: Młynek do mielenia ziaren zbóż nie nadaje się do mielenia bardzo twardych artykułów spożywczych, takich jak np. suszony groch, kukurydza, orzechy brazylijskie i gałka muszkatołowa.

Przegląd

→*Rys.* **60**

1	Nakrętka przystawki do wyciskania soku z owoców i młynka do mielenia ziaren zbóż
2	Komora mieląca z pierścieniem nastawczym
3	Żarno stożkowe
4	Pierścień mielący
5	Komora posuwowa
6	Ślimak młynka do mielenia ziaren zbóż
7	Obudowa przystawki do wyciskania soku z owoców i młynka do mielenia ziaren zbóż

Stopień zmielenia

Pierścień nastawczy określa stopień zmielenia.

Obracanie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara	Grubszy stopień zmielenia
Obracanie w kierunku ruchu wskazówek zegara	Drobniejszy stopień zmielenia

Uwagi

- Aby zapobiec zaklejeniu lub zatkaniu mechanizmu mielącego, należy przetwarzać bardzo oleiste artykuły spożywcze, np. mak czy siemię lniane, przy średnim lub drobnym stopniu zmielenia.
- Miękkie zboża, np. owies, mielić najpierw najpierw przy grubym, a potem przy drobnym stopniu zmielenia.

Składanie młynka do mielenia ziaren zbóż

→*Rys.* **61** - **65**

Zakładanie młynka do mielenia ziaren zbóż

→*Rys.* **66** - **68**

Używanie młynka do mielenia ziaren zbóż

Uwagi

- Nie obracać pierścienia nastawczego dalej, gdy zostanie osiągnięta pokazana na ilustracji pozycja końcowa dla najgrubszego lub najdrobniejszego stopnia zmielenia.
- Nie używać młynka do mielenia ziaren zbóż bez jego wcześniejszego napełnienia artykułami spożywczymi.
- Przed przetworzeniem sprawdzić, czy artykuły spożywcze nie zawierają ciał obcych, takich jak np. kamyki.
- Przetwarzać tylko artykuły spożywcze, których powierzchnia jest sucha i które zawierają już tylko niewielką ilość wilgoci.
- Przed rozpoczęciem mielenia innego artykułu spożywczego starannie wyczyścić mechanizm mielący, aby wykluczyć przeniesienia smaku.

→*Rys.* **69** - **74**

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Wyciskarka do owoców cytrusowych nadaje się do wyciskania soku z owoców cytrusowych, takich jak np. cytryny czy pomarańcze.

Przegląd

→*Rys.* **75**

1	Misa na sok z lejkiem
2	Sitko ze stożkiem wyciskającym

Używanie wyciskarki do owoców cytrusowych

→*Rys.* **76** - **83**

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.

Uwagi

- Nigdy nie myć w zmywarce następujących części: metalowa obudowa komory mielenia, nakrętka i ślimak. Mycie tych części przy użyciu detergentów i wody o temperaturze przewyższającej 40 °C może naruszyć błyszczącą optykę ich powierzchni. Nie ma to jednak wpływu na sposób działania tych części.
- Miejsca trudno dostępne i posiadające ostre krawędzie czyścić szczoteczką do czyszczenia.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→*Rys.* **84**

Przechowywanie elementów wyposażenia

1. Po wyczyszczeniu przechowywać suche elementy maszyny do mielenia mięsa przechowywać w schowku popychacza.
   →*Rys.* **85**
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.* **86**

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 spożywcze pokroić na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 cm, pasujące do otworu wsypowego.

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.

Przykładowy przepis

W tym miejscu został podany przykładowy przepis przystosowany specjalnie do posiadanego urządzenia.

Mielone orzeszki ziemne

Składniki

- 1500-2000 g świeżych, surowych orzeszków ziemnych

Przyrządzanie

- Przygotować maszynę do mielenia mięsa z sitkiem do drobnego mielenia i założyć ją.
- Umieścić orzeszki ziemne na tacy wsypowej.
- Ustawić przełącznik obrotowy na **max**.
- Podczas przetwarzania równomiernie wsypywać orzeszki ziemne do otworu wsypowego i dociskać popychaczem.
- Całą ilość przetworzyć w ciągu 2 min.

Uwaga: Zalecany czas pracy ciągłej wynosi 2 min.

Wskazówka: Zmielonymi orzechami przyprawiać sałatki, sosy i inne potrawy albo przygotowywać z nich chrupiące masło orzechowe.

Chrupiące masło orzechowe

Przyrządzanie

- Zmielone już orzechy przemielić jeszcze dwukrotnie przy użyciu sitka do drobnego mielenia.
- Na 100 każde g orzeszków ziemnych dodać 10 ml oleju z orzeszków ziemnych lub oleju roślinnego.
- Ubijać masę końcówką do ubijania do momentu uzyskania kremowej konsystencji.
- Gotowego masła orzechowego używać bezpośrednio do smarowania chleba albo jako przyprawy.

Pobieranie dodatkowych przepisów

▶ W celu pobrania z Internetu dodatkowych przepisów zeskanować pokazany niżej kod QR.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie zaczyna pracować.	Nieprawidłowo ustawiony przełącznik obrotowy. ▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania ustawić przełącznik obrotowy na ○.
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. **1.** Ustawić przełącznik obrotowy na ○ i zaczekać na zatrzymanie napędu urządzenia. **2.** Ustawić przełącznik obrotowy na kilka sekund na ↻, aby uruchomić funkcję revers i odblokować artykuły spożywcze. **3.** Zaczekać na zatrzymanie napędu urządzenia. **4.** Ustawić przełącznik obrotowy na **min** i sprawdzić, czy jest znowu możliwe normalne przetwarzanie artykułów spożywczych. **Uwaga:** Jeżeli problemu nie można usunąć w ten sposób, wykonać opisane niżej czynności. **1.** Ustawić przełącznik obrotowy na ○ i zaczekać na zatrzymanie napędu 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 10039417. **1.** Odkręcić śrubę i wyjąć uszkodzone sprzęgło. → *Rys.* **87** **2.** Założyć i przykręcić nowe sprzęgło. → *Rys.* **88**

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie wyłącza się podczas przetwarzania składników.	Silnik jest przegrzany. **1.** Ustawić przełącznik obrotowy na O i zaczekać na zatrzymanie napędu urządzenia. **2.** Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
Artykuły spożywcze nie są równomiernie rozdrabniane.	Nakrętka nie jest poprawnie lub dostatecznie dokręcona. ▶ Sprawdzić, czy nakrętka jest poprawnie osadzona na gwincie metalowej obudowy komory mielenia i dostatecznie dokręcona.
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.** Ustawić przełącznik obrotowy na O i zaczekać na zatrzymanie napędu 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 103*

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

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.

⚠ Bezpečnost cs

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

Spotřebič používejte pouze:
- s originálními díly a příslušenstvím.
- pro použití, která jsou popsána v tomto návodu.
- k sekání syrových nebo vařených potravin, např. masa, ryb a zeleniny.
- pod dozorem.
- pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním, pokud se přiblížíte rotujícím součástem a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.
Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud

jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.
Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
Spotřebič nesmí používat děti. Dětem zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s natrženým nebo zlomeným povrchem.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. →*Strana 112*
- ▶ Spotřebič zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Spotřebič nikdy nenapájejte prostřednictvím externího spínacího zařízení, např. časového spínače nebo dálkového ovládání.
- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody a nedávejte ho do myčky na nádobí.
- ▶ Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.
- ▶ Spotřebič nikdy nevystavujte velkému teplu a vlhkosti.
- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče nebo zdroji tepla.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s ostrými rohy nebo hranami.
- ▶ Síťový kabel nikdy nelámejte, nestlačujte a neprovádějte na něm změny.
- ▶ Spotřebič nikdy neumisťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumisťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Násady nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
- ▶ Nesahejte do plnicí šachty.
- ▶ Při posunování potravin používejte pouze pěchovadlo.
- ▶ Díly, které vykazují trhliny nebo jiná poškození nebo díly, které správně nesedí, vyměňte za originální náhradní díly.
- ▶ Nástavce nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
- ▶ Nástavce používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
- ▶ Ostrých nožů a hran se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.
- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.
- ▶ Dodržujte pokyny pro čištění.
- ▶ Před každým použitím čistěte povrchy, které mají kontakt s potravinami.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte bez přerušení déle než 10 minut. Poté spotřebič vypněte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte ve volnoběhu.
- ▶ Do plnicí šachty nebo krytu nevsunujte žádné předměty, např. vařechy.
- ▶ Před použitím zkontrolujte, zda se v plnicí šachtě a krytu nenachází cizí tělesa.

- Nástavec na pasírování ovoce nikdy nepoužívejte k vytlačování velmi tvrdých nebo vláknitých potravin jako je např. mrkev, červená řepa nebo pórek.

Seznámení

Přehled

Po vybalení zkontrolujte všechny díly na poškození vzniklá při přepravě a jejich kompletnost.
→ *Obr.* **1**

A	Základní spotřebič
B	Nástavec na mlýnek na maso
C	Nástavec plničky salámů
D	Nástavec na kibbehy
E	Čisticí kartáček
F	Nástavec na výrobu stříkaného pečiva [1]
G	Vložka na krouhání → *"Vložka na krouhání", Strana 109*
H	Nástavec na pasírování ovoce → *"Nástavec na pasírování ovoce", Strana 109*
I	Nástavec mlýnku na obilí → *"Nástavec mlýnku na obilí", Strana 110*
J	Nástavec lisu na citrusy [1] → *"Lis na citrusy", Strana 110*
1	Přepravní úchyty
2	Otočný přepínač
3	Uchycení a pohon pro nástavce
4	Uvolňovací tlačítko
5	Víko přihrádky
6	Přihrádka na děrované kotouče
7	Uložení kabelu
8	Plnicí miska
9	Šroubovací prstenec
10	Děrovaný kotouč, hrubý
11	Nůž
12	Dopravní šnek se spojkou
13	Pouzdro s kovovými komorami
14	Děrovaný kotouč, střední [1]
15	Děrovaný kotouč, jemný
16	Pěchovadlo s přihrádkou a víkem
17	Tryska plničky salámů
18	Ložiskový kroužek pro plničku salámů
19	Formovací plech
20	Držák formovacího plechu
21	Ložiskový kroužek pro nástavec na výrobu stříkaného pečiva

[1] V závislosti na modelu

Poznámky

- Některé malé díly příslušenství se při dodávce nachází v přihrádce pěchovadla, např. děrované kotouče nebo části nástavce plničky salámů. Otevřete pěchovadlo a díly vyměňte.
  → *"Uložení jednotlivých součástí", Strana 111*
- Nástavec na pasírování ovoce a nástavec mlýnku na obilí používají stejné pouzdro a stejný šroubovací prstenec. Tyto díly jsou součástí dodávky pouze jednou.

Otočný přepínač

Symbol	Funkce
max	Potraviny zpracujte s maximální rychlostí.
min	Potraviny zpracujte s nízkou rychlostí.
○	Zastavení zpracování.
↺	Usazené potraviny uvolněte pomocí zpětné funkce.

Zpětná funkce

Zpětná funkce slouží k uvolnění usazených potravin tak, že krátce provede zpětný chod dopravního šneku.
→ *"Odstranění poruch", Strana 111*

Poznámka: Zpětnou funkci používejte výhradně s nástavcem na mlýnek na maso.

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti přetížení

Pojistka proti přetížení zabrání tomu, aby nedošlo k poškození motoru a jiných součástí příliš vysokým zatížením.
→ *"Odstranění poruch", Strana 111*

Spínač tepelné ochrany

V případě přetížení motoru nebo jeho nadměrného zahřátí vypne spínač tepelné ochrany spotřebič.

Místo zlomu

V případě zablokování nebo přetížení dopravního šneku se spojka zlomí na určeném místě zlomu.

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Pojistka proti opětovnému zapnutí zabrání tomu, aby váš spotřebič po výpadku proudu samovolně spustil zpracování.
Spotřebič je po výpadku proudu opět zapnutý. Zpracování je možné opět spustit jen po nastavení otočného přepínače na ○.

Ovládání

Čištění spotřebiče a součástí před prvním použitím

1. Všechny součásti, které přichází do kontaktu s potravinami před prvním použitím vyčistěte.
2. Vyčištěné a suché součásti si připravte pro použití.

Příprava základního spotřebiče

→ *Obr.* **2** - **3**

Sestavení nástavce na mlýnek na maso

→ *Obr.* **4** - **7**

Nasazení nástavce

→*Obr.* **8** - **11**

Doporučené rychlosti

Nastavení	Použití
min/max	Nástavec na mlýnek na maso (děrované kotouče 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Nástavec plničky salámů
max	Nástavec na kibbehy

Děrované kotouče

	Děrovaný kotouč, jemný (3 mm)
	Děrovaný kotouč, střední (4,5 mm)
	Děrovaný kotouč, hrubý (8 mm) **Poznámka:** Hrubý děrovaný kotouč je vhodný ke zpracování kuřecích kostí.

Zpracování potravin

→*Obr.* **12** - **18**

Další použití

K umožnění dalších použití kombinujte díly příslušenství s díly nástavce na mlýnek na maso.

Poznámka: Sestavte nástavec pro příslušné požadované použití. Použijte připravený nástavec, jak je popsáno pro nástavec na mlýnek na maso.

Sestavení nástavce plničky salámů

Nástavec plničky salámů je vhodný pro plnění umělých nebo přírodních střívek masovou hmotou a pro tvarování šišek, např. na čevabčiči.

→*Obr.* **19** - **22**

Smontování nástavce na kibbehy

Nástavec na kibbehy je vhodný pro tvarování těstovinových taštiček nebo dutých šišek z mletého masa.

→*Obr.* **23** - **25**

Sestavení nástavce na výrobu stříkaného pečiva

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva je vhodný k tvarování těsta na cukroví nebo křehkého těsta.

→*Obr.* **26** - **29**

Vložka na krouhání

Vložka na krouhání je vhodná ke krouhání, strouhání a řezání potravin jako je např. sýr, ovoce, zelenina, ořechy, mandle nebo suché housky.

Přehled

→*Obr.* **30**

1	Uzávěr vložek bubnu
2	Pouzdro vložky na krouhání
3	Pěchovadlo pro vložku na krouhání
4	Buben struhadla
5	Řezací buben
6	Buben na krouhání, hrubý
7	Buben na krouhání, jemný

Doporučené rychlosti

Nastavení	Použití
max	Buben struhadla
min/max	Řezací buben
min/max	Buben na krouhání, hrubý
min/max	Buben na krouhání, jemný

Vložky bubnu

	Buben struhadla Jemné strouhání potravin, např. ořechů, tvrdého sýra, brambor.
	Řezací buben Krájení potravin na plátky, např. okurky, mrkev, červená řepa.
	Buben na krouhání, hrubý Krouhání potravin na hrubé kousky, např. ovoce a zelenina jako jsou jablka nebo mrkev, sýry např. gouda nebo edamer.
	Buben na krouhání, jemný Krouhání potravin na jemné kousky, např. ořechy, ovoce a zelenina jako jsou jablka, mrkev nebo brambory; sýry např. gouda nebo edamer. Před zpracováním nakrájejte potraviny na kousky velké cca 2 x 2 cm.

Poznámky

- Vložky bubnu nejsou vhodné ke zpracování velmi měkkých nebo velmi vláknitých potravin.
- Doporučená doba nepřetržitého provozu činí 2 minuty.

Použití vložky na krouhání

→*Obr.* **31** - **40**

Nástavec na pasírování ovoce

Nástavec na pasírování ovoce je vhodný k vytlačování měkkých potravin jako např. rajčat, hroznového vína bez jadýrek, melounů a jablek.

Přehled

→*Obr.* **41**

1	Šroubovací prstenec pro nástavec na pasírování ovoce a nástavec mlýnku na obilí
2	Nastavitelná tryska na ovocnou dužinu
3	Držák filtru s těsnicím kroužkem
4	Dopravní šnek s těsnicím kroužkem
5	Pouzdro pro nástavec na pasírování ovoce a nástavec mlýnku na obilí
6	Vypouštěcí trychtýř
7	Vložka filtru, jemná
8	Vložka filtru, hrubá

Nastavitelná tryska

Pomocí nastavitelné trysky určujete konzistenci ovocné dužiny.

Otáčení proti směru hodinových ručiček	Vlhčí ovocná dužina a méně šťávy
Otáčení ve směru hodinových ručiček	Sušší ovocná dužina a více šťávy

Poznámka: Pokud otočíte nastavovací trysku příliš daleko, může velmi tuhá nebo suchá ovocná dužina ucpat nastavovací trysku. Nastavovací trysku dále vyšroubujte nebo zcela vyjměte.

Sestavení nástavce na pasírování ovoce

Poznámka: Před sestavením zkontrolujte stav a správné usazení těsnicích kroužků dopravního šneku a držáku filtru. Nikdy nepoužívejte bez těsnicích kroužků nebo s poškozenými těsnicími kroužky.

→*Obr.* **42** - **47**

Umístění nástavce na pasírování ovoce

→*Obr.* **48** - **50**

Použití nástavce na pasírování ovoce

Poznámky

- Nástavec na pasírování ovoce musí být před zpracováním zcela sestaven a musí být správně umístěn na základním spotřebiči.
- Během zpracování dbejte na to, aby nedošlo k ucpání vložky filtru a nastavovací trysky, jinak může dojít k vtlačení tekutiny do pohonu a vnitřku spotřebiče. V případě ucpání nástavce na pasírování ovoce spotřebič ihned vypněte.
  → *"Odstranění poruch", Strana 111*
- Jadýrka některého ovoce mají podobnou velikost jako otvory jemné nebo hrubé vložky filtru a mohou ucpat vložku filtru. Před zpracováním nastavte seřizovací trysku na nastavení pro ovocnou dužinu s větším obsahem vlhkosti. Jadýrka pak budou z trysky vytlačena společně s dužinou.
- Velké ovoce nakrájejte na kousky, aby prošly plnicí šachtou. Odstraňte tvrdé slupky, stopky, jadérka a pecky.
- Nezpracovávejte zmrazené ovoce.
- Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.

→*Obr.* **51** - **56**

Rozložení nástavce na pasírování ovoce

→*Obr.* **57** - **59**

Nástavec mlýnku na obilí

Nástavec mlýnku na obilí je vhodný k mletí všech druhů obilí kromě kukuřice a k mletí dalších potravin. Dalšími vhodnými potravinami je např. oves, lněné semínko, černý pepř nebo kávová zrna.

Poznámka: Nástavec mlýnku na obilí není vhodný k mletí velmi tvrdých potravinjako např. sušený hrách, kukuřice, paraořechy nebo muškátový ořech.

Přehled

→*Obr.* **60**

1	Šroubovací prstenec pro nástavec na pasírování ovoce a nástavec mlýnku na obilí
2	Mlecí komora s nastavovacím prstencem
3	Mlecí kužel
4	Mlecí prstenec
5	Dopravní komora
6	Dopravní šnek pro nástavec mlýnku na obilí
7	Pouzdro pro nástavec na pasírování ovoce a nástavec mlýnku na obilí

Stupeň mletí

Stupeň mletí nastavujete nastavovacím prstencem.

Otáčení proti směru hodinových ručiček	Hrubší stupeň mletí
Otáčení ve směru hodinových ručiček	Jemnější stupeň mletí

Poznámky

- K zabránění slepení nebo ucpání mlecího zařízení zpracovávejte obzvláště olejnaté potraviny se středním až jemným stupněm mletí, např. lněné semínko a mák.
- Měkké obiloviny zpracovávejte nejprve s hrubým stupněm mletí a poté znovu s jemným stupněm mletí, např. oves.

Sestavení nástavce mlýnku na obilí

→*Obr.* **61** - **65**

Umístění nástavce mlýnku na obilí

→*Obr.* **66** - **68**

Použití nástavce mlýnku na obilí

Poznámky

- Nastavovací prstenec dále neotáčejte, pokud je dosaženo zobrazené koncové polohy pro nejhrubší nebo nejjemnější stupeň mletí.
- Nástavec mlýnku na obilí nikdy nepoužívejte bez naplněných potravin.
- Před zpracováním zkontrolujte, zda potraviny neobsahují cizí tělesa, např. kamínky.
- Zpracovávejte pouze potraviny, jejichž povrch je suchý a které mají jen malou zbytkovou vlhkost.
- Před použitím s jinými potravinami mlecí zařízení důkladně vyčistěte, aby se zabránilo přenosu chuti.

→*Obr.* **69** - **74**

Lis na citrusy

Lis na citrusy je vhodný k lisování citrusových plodů, např. citrónů nebo pomerančů.

Přehled

→*Obr.* **75**

1	Miska na šťávu s výpustí
2	Sítko s lisovacím kuželem

Použití nástavce lisu na citrusy

→*Obr.* **76** - **83**

Přehled čištění

Po použití ihned všechny součásti vyčistěte, aby nedocházelo k zasychání zbytků.

- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- ▶ Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- ▶ Nepoužívejte drsné utěrky ani abrazivní čistící prostředky.

Poznámky

- Tyto části nikdy nečistěte v myčce nádobí: pouzdro s kovovými komorami, šroubovací prstenec a dopravní šnek. Pokud budete tyto díly čistit čisticími prostředky a vodou teplejší než 40 °C, může se změnit lesk povrchu dílů. Funkce dílů tím není ovlivněna.
- Hůře dosažitelná místa nebo místa s ostrými hranami čistěte čisticím kartáčkem.

Očistěte jednotlivé díly podle údajů uvedených v tabulce.
→*Obr.* **84**

Uložení jednotlivých součástí

1. Po vyčištění uložte suché díly příslušenství nástavce na mlýnek na maso do přihrádky v pěchovadle. →*Obr.* **85**
2. K uskladnění děrovaných kotoučů sejměte víko přihrádky na horní straně základního spotřebiče. Děrované kotouče umístěte na určené držáky a víko opět uzavřete. →*Obr.* **86**

Pokyny pro použití a příklady použití

Pokyny pro použití

Nástavec na mlýnek na maso

- Všechny děrované kotouče jsou určeny ke zpracování syrového masa.
- Maso a velké potraviny nakrájejte na kousky velké cca 2 x 2 cm, aby prošly plnicí šachtou.

Nástavec plničky salámů

- Pomocí nástavce plničky salámů zpracovávejte pouze jemně nasekané potraviny.
- Před plněním nechte přírodní střívko 10 minut namočené ve vlažné vodě.
- Neplňte příliš „napěchovaně“, jinak mohou klobásy při pečení nebo vaření prasknout.

Příklad receptu

Zde najdete příkladný recept, který byl vyvinut speciálně pro váš spotřebič.

Mleté burské oříšky

Přísady

- 1500-2000 g čerstvé, nezpracované burské oříšky

Příprava

- Připravte si nástavec na mlýnek na maso s jemným děrovaným kotoučem a nasaďte ho.
- Do plnicí misky nasypte burské oříšky.
- Nastavte otočný přepínač do polohy **max**.
- Během zpracování doplňujte do plnicí šachty rovnoměrně burské oříšky a přitlačte je pěchovadlem.
- Celé množství zpracujte během 2 minut.

Poznámka: Doporučená doba nepřetržitého provozu činí 2 minuty.

Tip: Namletými burskými oříšky můžete ochucovat saláty, omáčky a jiné pokrmy nebo můžete připravit křupavé burákové máslo.

Křupavé burákové máslo

Příprava

- Namleté burské oříšky ještě dvakrát zpracujte jemným děrovaným kotoučem.
- Na 100 g burských oříšků přidejte 10 ml arašídového nebo rostlinného oleje.
- Metličkou na sníh vymíchejte hmotu do krému.
- Hotové burákové máslo si vychutnejte přímo na chlebu nebo ho použijte jako koření.

Vyvolání dalších receptů

- ▶ K vyvolání dalších receptů online naskenujte níže uvedený QR-kód.

Odstranění poruch

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nespustí zpracování.	Otočný přepínač je chybně nastaven. ▶ Před zpracováním nastavte otočný přepínač do polohy ○.
Nedochází ke zpracování potravin přesto, že základní spotřebič běží.	Potraviny jsou usazené a ucpaly nástavec. **Poznámka:** Zpětnou funkci používejte pouze s nástavcem na mlýnek na maso. **1.** Nastavte otočný přepínač na ○ a vyčkejte, až se spotřebič zastaví. **2.** Nastavte otočný přepínač na několik sekund na ↺ pro spuštění zpětné funkce a uvolnění usazených potravin. **3.** Počkejte, dokud se spotřebič nezastaví. **4.** Otočný přepínač nastavte na **min** a zkontrolujte, zda jsou potraviny opět normálně zpracovávány.

Závada	Příčina a řešení závady
Nedochází ke zpracování potravin přesto, že základní spotřebič běží.	**Poznámka:** Pokud nelze chybu tímto způsobem odstranit, postupujte podle níže uvedených kroků. **1.** Nastavte otočný přepínač na O a vyčkejte, až se spotřebič zastaví. **2.** Sejměte nástavec a rozložte ho. **3.** Odstraňte usazené potraviny a zkontrolujte, zda se v nástavci nebo v potravinách nenachází kosti, šlachy nebo jiné tvrdé části.
	Došlo k přetížení spojky dopravního šneku a jejímu zlomení v místě žádaného zlomu. **Poznámka:** Náhradní díly s místem žádaného zlomu nejsou součástí našich záručních povinností. Nová spojka je k dostání v zákaznickém servisu pod obj. č. 10039417. **1.** Uvolněte šroub a vyjměte defektní spojku. → *Obr.* **87** **2.** Vložte novou spojku a sešroubujte. → *Obr.* **88**
Spotřebič se během používání vypne.	Motor je přehřátý. **1.** Nastavte otočný přepínač na O a vyčkejte, až se spotřebič zastaví. **2.** K deaktivaci pojistky proti přetížení nechte spotřebič vychladnout.
Potraviny nejsou rozsekané rovnoměrně.	Šroubovací prstenec není správně zašroubován nebo je zašroubován nedostatečně. ▸ Zkontrolujte, zda je šroubovací prstenec správně umístěn na závitu pouzdra s kovovými komorami a je dostatečně našroubován.
Z nástavce na pasírování ovoce nevytéká žádná šťáva nebo dřeň, i když základní spotřebič běží.	Ucpaná nastavovací tryska a vložka filtru. **1.** Nastavte otočný přepínač na O a vyčkejte, až se spotřebič zastaví. **2.** K zabránění poškození spotřebiče nepoužívejte zpětnou funkci. **3.** Sejměte nástavec a rozložte ho. **4.** Odstraňte usazené potraviny a všechny díly důkladně vyčistěte. **5.** Před opětovným použitím nástavce na pasírování ovoce dodržujte všechny pokyny. → *"Nástavec na pasírování ovoce", Strana 109*

Likvidace starého spotřebiče

▸ Spotřebič ekologicky zlikvidujte.

Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Zákaznický servis

Informace podle nařízení (EU) 2023/826 najdete online na *www.bosch-home.com* na stránce výrobku a stránce k servisu vašeho spotřebiče u návodů k použití a dalších doplňujících dokumentů.

⚠ Bezpečnosť sk

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

Tento spotrebič používajte len:

- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode,
- na mletie surových alebo varených potravín, napr. mäsa, rýb a zeleniny,
- pod dozorom.
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia pri izbovej teplote.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, keď sa približujú rotujúce diely, ako aj v prípade poruchy.
Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhe spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám.
Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
Spotrebič nesmú používať deti. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného vedenia.

- Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič s prasknutým alebo zlomeným povrchom.
- Nikdy neťahajte za sieťové prívodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prívodného vedenia.
- Keď je spotrebič alebo sieťové prívodné vedenie poškodené, okamžite vytiahnite zástrčku sieťového prívodného vedenia alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Zavolajte na zákaznícky servis. →*Strana 118*
- Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na výrobnom štítku.
- Nikdy spotrebič nenapájajte cez externý spínací mechanizmus, napr. spínacie hodiny alebo diaľkové ovládanie.
- Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Spotrebič ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.
- Nikdy nevystavujte spotrebič vysokým teplotám alebo vlhkosti.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.
- Sieťové prívodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča alebo tepelnými zdrojmi.
- Sieťové prívodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s ostrými špicami alebo hranami.
- Nikdy neohýbajte, nestláčajte ani nevymieňajte sieťové prívodné vedenie.
- Nikdy neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani do ich blízkosti.
- Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
- Nadstavce nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- Nesiahajte do plniaceho hrdla.
- Na pridávanie potravín používajte výhradne posúvač.
- Časti, ktoré vykazujú praskliny alebo iné poškodenia alebo nie sú správne usadené sa musia vymeniť za originálne náhradné diely.
- Nadstavce nikdy nezostavujte na základnom spotrebiči.
- Nadstavce používajte len vtedy, ak sú kompletne zmontované.
- Ostrých nožov a hrán sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.
- Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

- ► Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia.
- ► Plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vyčistite pred každým použitím.

Zabránenie vecným škodám

- ► Nikdy nepoužívajte spotrebič neprerušovane dlhšie ako 10 minút. Potom nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
- ► Spotrebič nikdy neprevádzkujte v chode naprázdno.
- ► Nezavádzajte do plniaceho hrdla alebo krytu žiadne predmety, napr. varechy.
- ► Pred použitím skontrolujte, či sa v plniacom hrdle a kryte nenachádzajú cudzie predmety.
- ► Nadstavec na lisovanie ovocia sa nehodí na lisovanie veľmi tvrdých alebo vláknitých potravín, napr. mrkvy, červenej repy alebo póru.

Oboznámenie sa

Prehľad

Po vybalení skontrolujte všetky diely na eventuálne poškodenia vzniknuté pri preprave a úplnosť pri dodaní.
→ *Obrázok* **1**

A	Základný spotrebič
B	Nadstavec mlynček na mäso
C	Nadstavec plničky klobás
D	Nadstavec na výrobu fašírok
E	Kefa na čistenie
F	Nadstavec na výrobu striekaného pečiva[1]
G	Strúhadlo → *"Strúhadlo", Strana 115*
H	Nadstavec na lisovanie ovocia → *"Nadstavec na lisovanie ovocia", Strana 116*
I	Nadstavec mlynčeka na obilie → *"Nadstavec mlynčeka na obilie", Strana 116*
J	Nadstavec na odšťavovanie citrusov[1] → *"Lis na citrusy", Strana 117*
1	Úchytka na prepravu
2	Otočný prepínač
3	Úchytka a pohon pre nadstavce
4	Tlačidlo pre odblokovanie
5	Kryt na odkladaciu priehradku
6	Odkladacia priehradka na dierkované kotúče
7	Uloženie kábla
8	Plniaca miska
9	Skrutkovací krúžok
10	Disk s veľkými otvormi
11	Nôž
12	Závitovkový dopravník so spojkou
13	Kryt kovovej komory
14	Dierkovaný kotúč so strednými otvormi[1]
15	Disk s malými otvormi
16	Piest s odkladacou priehradkou a vekom
17	Dýza na plnenie klobás
18	Ložiskový krúžok pre plničku klobás
19	Tvarovací plech
20	Držiak pre tvarovací plech
21	Krúžok ložiska pre nadstavec na výrobu striekaného pečiva

[1] Podľa modelu

Poznámky

- Niektoré malé časti príslušenstva sa pri dodaní nachádzajú v odkladacej priehradke posúvača, napr. dierkované kotúče alebo časti nadstavca plničky klobás. Otvorte posúvač a tieto časti vyberte.
  → *"Skladovanie jednotlivých dielov", Strana 117*
- Nadstavec na lisovanie ovocia a nadstavec mlynčeka na obilie používajú rovnaký kryt a rovnaký skrutkovací krúžok. Tieto časti sa v dodanom balení nachádzajú iba raz.

Otočný prepínač

Symbol	Funkcia
max	Potraviny spracujte pri najvyššej rýchlosti.
min	Potraviny spracujte pri nízkej rýchlosti.
○	Zastavenie spracovania.
↺	Uvoľniť pevne usadené potraviny s funkciou spätného chodu.

Funkcia spätného chodu

Funkcia spätného chodu slúži na to, aby sa pevne usadené potraviny uvoľnili krátkodobým chodom závitovkového dopravníka dozadu.
→ *"Odstránenie porúch", Strana 118*

Poznámka: Funkciu spätného chodu použite výhradne na nadstavec mlynček na mäso.

Bezpečnostné systémy

Poistka proti preťaženiu

Poistka proti preťaženiu zabraňuje, aby sa motor a ďalšie konštrukčné diely poškodili následkom vysokého zaťaženia.
→ *"Odstránenie porúch", Strana 118*

Tepelný istič

Keď sa motor preťaží alebo sa silno zohreje, tepelný istič spotrebič vypne.

Predurčené miesto zlomenia

Ak sa závitovkový dopravníka zablokuje alebo preťaží, spojka sa zlomí na predurčenom mieste zlomenia.

Poistka proti opätovnému zapnutiu
Poistka proti opätovnému zapnutiu bráni, aby váš spotrebič po výpadku prúdu sám spustil spracovanie.
Spotrebič je po výpadku prúdu znovu zapnutý. Spracovanie sa môže znovu spustiť až vtedy, keď sa otočný spínač nastaví na ○.

Obsluha

Čistenie spotrebiča a dielov pred prvým použitím

1. Všetky diely, ktoré sú v kontakte s potravinami, pred prvým použitím vyčistite.
2. Pripravte vyčistené a vysušené diely na použitie.

Príprava základného spotrebiča

→*Obrázok* **2** - **3**

Zmontovanie nadstavca mlynčeka na mäso

→*Obrázok* **4** - **7**

Nasadenie nadstavca

→*Obrázok* **8** - **11**

Odporúčané rýchlosti

Nastavenie	Používanie
min/max	Nadstavec mlynček na mäso (dierkovaný kotúč 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Nadstavec plničky klobás
max	Nadstavec na výrobu fašírok

Dierkované kotúče

	Dierkovaný kotúč s malými otvormi (3 mm)
	Dierkovaný kotúč so strednými otvormi (4,5 mm)
	Dierkovaný kotúč s veľkými otvormi (8 mm) **Poznámka:** Dierkovaný kotúč s veľkými dierkami je vhodný na spracovanie kuracích kostí.

Spracovanie potravín

→*Obrázok* **12** - **18**

Ďalšie použitie

Skombinujte diely príslušenstva s dielmi nadstavca mlynčeka na mäso, aby boli možné ďalšie použitia.

Poznámka: Zmontujte nadstavec pre želané použitie. Použite pripravený nadstavec podľa popisu pre nadstavec mlynčeka na mäso.

Zmontovanie nadstavca plničky klobás
Nadstavec plničky klobás je vhodný na plnenie umelých a prírodných črievok mäsom a na tvarovanie roliek, napr. čevapčiči.

→*Obrázok* **19** - **22**

Zmontovanie nadstavca na výrobu fašírok
Nadstavec na výrobu fašírok je vhodný na tvarovanie pirôžkov alebo taštičiek plnených mletým mäsom.

→*Obrázok* **23** - **25**

Zmontovanie nadstavca na výrobu striekaného pečiva
Nadstavec na striekané cesto sa hodí na tvarovanie sušienkového alebo krehkého cesta.

→*Obrázok* **26** - **29**

Strúhadlo

Strúhadlo sa hodí na strúhanie, trenie a rezanie potravín, napr. syra, ovocia, zeleniny, orechov, mandlí alebo suchých žemlí.

Prehľad

→*Obrázok* **30**

1	Uzáver na nadstavce bubna
2	Kryt na strúhadlo
3	Posúvač na strúhadlo
4	Strúhací bubon
5	Rezací bubon
6	Strúhací bubon hrubý
7	Strúhací bubon jemný

Odporúčané rýchlosti

Nastavenie	Používanie
max	Strúhací bubon
min/max	Rezací bubon
min/max	Strúhací bubon hrubý
min/max	Strúhací bubon jemný

Nadstavce bubna

	Strúhací bubon Jemné strúhanie potravín, napr. orechov, tvrdého syra, zemiakov.
	Rezací bubon Krájanie potravín na plátky, napr. uhorky, mrkva, červená repa.
	Strúhací bubon hrubý Strúhanie potravín na hrubé kúsky, napr. ovocia a zeleniny ako sú jablká alebo mrkva, syr ako gouda alebo eidam.
	Strúhací bubon jemný Strúhanie potravín na malé kúsky, napr. orechy, ovocie a zelenina ako sú jablká, mrkva alebo zemiaky, syr ako gouda alebo eidam. Potraviny pred spracovaním nakrájajte na kúsky veľké cca 2 x 2 cm.

Poznámky

- Nadstavce bubna sú vhodné na spracovanie veľmi mäkkých alebo veľmi vláknitých potravín.
- Odporúčaný čas nepretržitej prevádzky je 2 minút.

Použitie strúhadla

→*Obrázok* **31** - **40**

Nadstavec na lisovanie ovocia

Nadstavec na lisovanie ovocia sa hodí na lisovanie mäkkých potravín, napr. paradajok, bezsemenného hrozna, vodných melónov a jabĺk.

Prehľad

→*Obrázok* **41**

1	Skrutkovací krúžok na nadstavec na lisovanie ovocia a nadstavec mlynčeka na obilie
2	Nastaviteľná tryska na dužinu
3	Držiak filtra s tesniacim krúžkom
4	Závitovkový dopravník s tesniacim krúžkom
5	Kryt na nadstavec na lisovanie ovocia a nadstavec mlynčeka na obilie
6	Výstupný lievik
7	Filtračná vložka, jemná
8	Filtračná vložka, hrubá

Nastaviteľná tryska

Pomocou nastaviteľnej trysky určíte konzistenciu dužiny.

Otáčanie proti smeru hodinových ručičiek	Vlhšia dužina a menej šťavy
Otáčanie v smere hodinových ručičiek	Suchšia dužina a viac šťavy

Poznámka: Keď je nastaviteľná tryska veľmi zaskrutkovaná, môže ju upchať veľmi pevná alebo suchá dužina. Nastaviteľnú trysku viac odskrutkujte alebo úplne odoberte.

Zmontovanie nadstavca na lisovanie ovocia

Poznámka: Pred zmontovaním skontrolujte stav a správne umiestnenie tesniacich krúžkov závitovkového dopravníka a držiaku filtra. Nikdy nepoužívajte bez tesniacich krúžkov ani s poškodenými tesniacimi krúžkami.

→*Obrázok* **42** - **47**

Nasadenie nadstavca na lisovanie ovocia

→*Obrázok* **48** - **50**

Používanie nadstavca na lisovanie ovocia

Poznámky

- Nadstavec na lisovanie ovocia sa musí pred použitím kompletne zložiť a správne pripevniť na základný spotrebič.
- Počas spracovania dajte pozor, aby sa neupchala filtračná vložka a nastaviteľná tryska, inak sa do pohonu a vnútra spotrebiča môže vtlačiť tekutina. Ak sa nadstavec na lisovanie ovocia upchá, okamžite vypnite spotrebič.
  → *"Odstránenie porúch", Strana 118*
- Jadrá niektorého ovocia majú podobnú veľkosť ako otvory jemnej alebo hrubej filtračnej vložky a môžu upchať filtračnú vložku. Nastaviteľnú trysku pred spracovaním nastavte na mokrejšiu dužinu. Jadierka sa potom vylisujú z trysky spolu s dužinou.
- Veľké ovocie nakrájajte, aby sa vošlo do plniaceho hrdla. Odstráňte tvrdé šupky, stonky, jadrá a kôstky.
- Nespracúvajte zmrazené ovocie.
- Nevyvíjate piestom vysoký tlak.

→*Obrázok* **51** - **56**

Rozmontovanie nadstavca na lisovanie ovocia

→*Obrázok* **57** - **59**

Nadstavec mlynčeka na obilie

Nadstavec mlynčeka na obilie je vhodný na mletie všetkých druhov obilia okrem kukurice a na mletie ďalších potravín.
Medzi ďalšie vhodné potraviny patrí napr. ovos, ľanové semienka, čierne korenie alebo kávové zrná.

Poznámka: Nadstavec mlynčeka na obilie sa nehodí na mletie veľmi tvrdých potravín, napr. sušeného hrachu, kukurice, para orechov alebo muškátového oriešku.

Prehľad

→*Obrázok* **60**

1	Skrutkovací krúžok na nadstavec na lisovanie ovocia a nadstavec mlynčeka na obilie
2	Mlecia komora s nastavovacím krúžkom
3	Mlecí kužeľ
4	Mlecí krúžok
5	Podávacia komora
6	Závitovkový dopravník na nadstavec mlynčeka na obilie
7	Kryt na nadstavec na lisovanie ovocia a nadstavec mlynčeka na obilie

Stupeň mletia

Nastavovacím krúžkom určíte stupeň mletia.

Otáčanie proti smeru hodinových ručičiek	Hrubší stupeň mletia
Otáčanie v smere hodinových ručičiek	Jemnejší stupeň mletia

Poznámky

- Aby sa zabránilo zalepeniu alebo upchatiu mlynčeka, spracúvajte hlavne olejovité potraviny so stredným až jemným stupňom mletia, napr. ľanové semienka a mak.
- Mäkké obilie najskôr spracujte na hrubom stupni mletia a potom znovu na jemnom stupni mletia, napr. ovos.

Zmontovanie nadstavca mlynčeka na obilie

→*Obrázok* **61** - **65**

Nasadenie nadstavca mlynčeka na obilie

→*Obrázok* **66** - **68**

Používanie nadstavca mlynčeka na obilie

Poznámky

- Nastavovací krúžok neotáčajte ďalej, keď ste dosiahli zobrazenú konečnú polohu pre najhrubší alebo najjemnejší stupeň mletia.
- Nadstavec mlynčeka na obilie nikdy nepoužívajte bez vloženia potravín.
- Pred použitím skontrolujte, či sa v potravinách nenachádzajú cudzie telesá, napr. kamienky.
- Spracúvajte len tie potraviny, ktoré sú na povrchu suché a vykazujú minimálnu zbytkovú vlhkosť.
- Mlynček pred použitím iných potravín dôkladne vyčistite, aby ste zabránili prenosu chuti.

→*Obrázok* **69** - **74**

Lis na citrusy

Lis na citrusy je vhodný na odšťavovanie citrusových plodov, ako sú citróny alebo pomaranče.

Prehľad

→*Obrázok* **75**

1	Miska na šťavu s výtokom
2	Sitko s lisovacím kužeľom

Použitie nadstavca na odšťavovanie citrusov

→*Obrázok* **76** - **83**

Prehľad čistenia

Po použití okamžite vyčistite všetky diely, aby zvyšky neprischli.

- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- ▶ Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- ▶ Nepoužívajte drsné utierky ani čistiace prostriedky.

Poznámky

- Tieto diely neumývajte v umývačke riadu: kryt kovovej komory, skrutkovací krúžok a závitovkový dopravník. Ak čistíte tieto diely čistiacim prostriedkom a vodou teplejšou ako 40 °C, môže sa lesk povrchu dielu zmeniť. Funkcia dielov sa tým nezmení.
- Ťažko dostupné miesta alebo miesta s ostrými hranami vyčistite kefou na čistenie.

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.
→*Obrázok* **84**

Skladovanie jednotlivých dielov

1. Po vyčistení vysušené diely príslušenstva uložte do odkladacej priehradky posúvača.
   →*Obrázok* **85**
2. Na uskladnenie dierkovaných kotúčov odoberte veko odkladacej priehradky na hornej strane základného spotrebiča. Dierkované kotúča položte na určené držiaky a veko znova zatvorte.
   →*Obrázok* **86**

Pokyny na spracovanie a príklady použitia

Pokyny na spracovanie

Nadstavec mlynček na mäso

- Všetky dierkované kotúče sú vhodné na spracovanie surového mäsa.
- Mäso a veľké potraviny nakrájajte na kúsky veľké cca 2 x 2 cm, aby prešli plniacim hrdlom.

Nadstavec plničky klobás

- Pomocou nadstavca plničky klobás spracúvajte len jemne nasekané potraviny.
- Pred spracovaním namočte prírodné črievko na cca 10 minút do vlažnej vody.
- Obal klobásy neplňte príliš doplna, inak sa môže stať, že klobásy pri varení alebo pečení prasknú.

Názorný recept

Tu nájdete názorný recept, ktorý bol vytvorený špeciálne pre váš spotrebič.

Mleté orechy

Ingrediencie

- 1500-2000 g čerstvých surových orechov

Príprava

- Pripravte a pripevnite nadstavec mlynček na mäso s dierkovaným kotúčom s malými dierkami.
- Orechy dajte do plniacej misky.
- Otočný prepínač nastavte na **max**.
- Počas spracovania orechy pridávajte do plniaceho hrdla rovnomerne a pritláčajte ich posúvačom.
- Celé množstvo spracujte do 2 minút.

Poznámka: Odporúčaný čas nepretržitej prevádzky je 2 minút.

Tip: Zomletými arašidmi môžete posypať šaláty, omáčky a iné pokrmy, prípadne ich môžete použiť na prípravu chrumkavého arašidového masla.

Chrumkavé arašidové maslo

Príprava

- Už zomleté arašidy spracujte ešte dvakrát s použitím jemného dierovaného kotúča.
- Na každých 100 g arašidov pridajte 10 ml arašidového alebo rastlinného oleja.
- Masu premiešajte metličkou na sneh až do krémova.
- Hotové arašidové maslo si môžete vychutnať priamo na chlebe alebo ho môžete použiť ako posýpku.

Vyvolanie ďalších receptov

- ▶ Ak chcete online vyvolať ďalšie recepty, oskenujte nasledujúci kód QR.

Odstránenie porúch

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Spotrebič nespustil spracovanie.	Nesprávne nastavenie otočného spínača. ▶ Otočný spínač pred spracovaním nastavte do polohy O.
Potraviny sa nespracujú, aj keď základný spotrebič beží.	Potraviny sú pevne usadené a upchali nadstavec. **Poznámka:** Funkciu spätného chodu používajte len s nadstavcom mlynčeka na mäso. **1.** Otočný prepínač prepnite do polohy O a počkajte, kým sa spotrebič nezastaví. **2.** Otočný prepínač na niekoľko sekúnd prepnite do polohy ↺, čím sa spustí funkcia spätného chodu a uvoľnia sa usadené potraviny. **3.** Počkajte, kým spotrebič zastaví. **4.** Otočný prepínač prepnite do polohy min a skontrolujte, či sa potraviny opäť spracúvajú normálne. **Poznámka:** Ak nie je poruchu možné takto odstrániť, dodržte tieto kroky. **1.** Otočný prepínač prepnite do polohy O a počkajte, kým sa spotrebič nezastaví. **2.** Odoberte nadstavec a rozoberte ho. **3.** Odstráňte usadené potraviny a skontrolujte, či sa v nadstavci alebo potravinách nenachádzajú kosti, šľachy alebo iné tvrdé časti.
	Spojka závitovkového dopravníka sa preťažila a zlomila sa na určenom mieste zlomu. **Poznámka:** Na náhradné diely s predurčeným zlomom sa nevzťahuje naša záruka. Novú spojku si môžete objednať cez náš zákaznícky servis pod obj. číslom 10039417. **1.** Uvoľnite skrutku a odoberte chybnú spojku. → *Obrázok* **87** **2.** Nasaďte a pevne naskrutkujte novú spojku. → *Obrázok* **88**
Spotrebič sa počas používania vypne.	Motor je prehriaty. **1.** Otočný prepínač prepnite do polohy O a počkajte, kým sa spotrebič nezastaví. **2.** Nechajte spotrebič vychladnúť, čím sa poistka proti preťaženiu deaktivuje.
Potraviny sa nenakrájajú rovnomerne.	Skrutkovací krúžok nie je správne alebo dostatočne naskrutkovaný. ▶ Skontrolujte, či skrutkovací krúžok správne sedí na závite krytu kovovej komory a či je dostatočne utiahnutý.
Z nadstavca na lisovanie ovocia nevyteká šťava alebo dužina, hoci je základný spotrebič v prevádzke.	Nastavovacia dýza a vložka filtra sú upchaté. **1.** Otočný prepínač prepnite do polohy O a počkajte, kým sa spotrebič nezastaví. **2.** Nepoužívajte funkciu spätného chodu, aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča. **3.** Odoberte nadstavec a rozoberte ho. **4.** Odstráňte usadené potraviny a dôkladne vyčistite všetky časti. **5.** Dodržiavajte všetky pokyny pred opätovným použitím nadstavca na lisovanie ovocia. → *"Nadstavec na lisovanie ovocia", Strana 116*

Likvidácia starého spotrebiča

▶ Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Zákaznícky servis

Informácie v súlade s predpismi (EU) 2023/826 nájdete online v časti *www.bosch-home.com* na produk-

⚠ Siguranța ro

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum şi 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 şi accesoriile originale.
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- pentru mărunțirea alimentelor crude sau fierte, de ex. carne, peşte şi legume.
- sub supraveghere.
- pentru cantități şi durate uzuale de procesare.
- în locuința proprie şi 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 şi în caz de defecțiune.
Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.
Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuți la distanță de aparat şi 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 ştecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 125*
- ▶ Aparatul se va conecta şi 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 maşina de spălat vase.
- ▶ Utilizați aparatul numai în spații închise.
- ▶ Nu expuneți niciodată aparatul la căldură şi 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 aşezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea şi alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Montați şi scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit şi 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 şi 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 şi 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 şi în carcasă.
- ▶ Nu utilizați niciodată atașamentul de presare a fructelor pentru a presa alimente foarte dure sau fibroase, de ex. morcovi, sfeclă roşie sau praz.

Cunoaşterea

Vedere de ansamblu

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă şi ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.
→ *Fig.* **1**

A	Aparatul de bază
B	Accesoriu maşină de tocat carne
C	Atașament de umplutură pentru cârnați
D	Accesoriu pentru chiftele
E	Perie de curățare
F	Dispozitiv pentru biscuiți şprițați [1]
G	Accesoriu pentru răzuit → *"Accesoriu pentru răzuit", Pagina 122*
H	Accesoriu pentru presa de fructe → *"Accesoriu pentru presa de fructe", Pagina 122*
I	Accesoriu pentru râşniță de cereale → *"Accesoriu pentru râşniță de cereale", Pagina 123*
J	Accesoriu pentru presă de citrice [1] → *"Presa de citrice", Pagina 123*
1	Plăci-mâner pentru transport
2	Comutatorul rotativ
3	Suport şi mecanism de acționare pentru accesorii
4	Tastă de deblocare
5	Capac pentru compartimentul de depozitare
6	Compartiment de depozitare pentru discuri perforate
7	Păstrarea cablului
8	Cupă de umplere
9	Inel filetat
10	Disc perforat mare
11	Cuțit

12	Şnec de pompare cu cuplă
13	Carcasă metalică a camerei
14	Disc perforat mediu [1]
15	Disc perforat fin
16	Împingător cu compartiment de depozitare şi capac
17	Duză pentru umplut cârnaţi
18	Inel de rulment pentru accesoriu pentru umplerea cârnaţilor
19	Placa de format
20	Suport pentru placa de format
21	Inel de rulment pentru dispozitiv pentru biscuiţi şpriţaţi

[1] În funcţie de model

Observaţii

- La livrare, unele accesorii mici se află în compartimentul de depozitare al împingătorului, de ex. discuri perforate sau piese ale accesoriului de umplut cârnaţi. Deschideţi împingătorul şi scoateţi piesele.
  → *"Depozitarea pieselor individuale", Pagina 124*
- Accesoriul pentru presa de fructe şi accesoriul pentru râşniţa de cereale utilizează aceeaşi carcasă şi acelaşi inel filetat. Aceste piese sunt incluse o singură dată în volumul de livrare.

Comutatorul rotativ

Simbol	Funcţie
max	Prelucraţi alimentele la cea mai mare viteză.
min	Prelucraţi alimentele cu viteză redusă.
○	Oprirea prelucrării.
↺	Desprindeţi alimentele blocate folosind funcţia inversă.

Funcţie inversă

Funcţia inversă serveşte la desprinderea alimentelor blocate prin deplasarea înapoi de scurtă a durată a şnecului de pompare.
→ *"Remediaţi defecţiunile", Pagina 124*

Observaţie: Utilizaţi funcţia inversă exclusiv cu accesoriul maşinii de tocat carne.

Sisteme de siguranţă

Siguranţa la suprasarcină

Siguranţa la suprasarcină previne ca motorul şi celelalte componente să se deterioreze datorită unei suprasolicitări.
→ *"Remediaţi defecţiunile", Pagina 124*

Comutator de protecţie termică

Dacă motorul este suprasolicitat sau dacă se încălzeşte prea tare, comutatorul de protecţie termică opreşte aparatul.

Punctul nominal de ruptură

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

Siguranţa la repornire

Siguranţa pentru o repornire accidentală împiedică repornirea automată a preparării efectuate de aparatul dvs. după o întrerupere de curent.
După o întrerupere de curent aparatul este din nou conectat. Prelucrarea poate fi repornită numai după ce comutatorul rotativ a fost poziţionat pe ○.

Utilizarea

Curăţarea aparatului şi a pieselor acestuia înainte de prima utilizare

1. Toate piesele care intră în contact cu alimentele se curăţă înainte de prima utilizare.
2. Aşezaţi la îndemână piesele curăţate şi uscate în vederea utilizării.

Pregătirea aparatului de bază

→ *Fig.* **2** - **3**

Asamblarea accesoriului maşinii de tocat

→ *Fig.* **4** - **7**

Montarea accesoriului

→ *Fig.* **8** - **11**

Recomandări cu privire la viteză

Setare	Utilizare
min/max	Accesoriu maşină de tocat carne (discuri perforate 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Ataşament de umplutură pentru cârnaţi
max	Accesoriu pentru chiftele

Discuri perforate

	Disc perforat fin (3 mm)
	Disc perforat mediu (4,5 mm)
	Disc perforat mare (8 mm) **Observaţie:** Discul perforat mare este adecvat pentru procesarea oaselor de pui.

Procesarea alimentelor

→ *Fig.* **12** - **18**

Alte utilizări

Combinaţi piese de accesorii cu piese ale accesoriului maşinii de tocat carne pentru a permite alte utilizări.

Observaţie: Asamblaţi accesoriul pentru utilizarea respectivă. Utilizaţi accesoriul pregătit aşa cum este descris pentru accesoriul maşinii de tocat carne.

Asamblarea ataşamentului de umplutură pentru cârnaţi

Ataşamentul de umplutură pentru cârnaţi este adecvat pentru umplerea intestinelor sintetice şi intestine-

lor naturale cu carne tocată şi pentru formarea de rulouri, de exemplu, pentru cevapcici.

→*Fig.* **19** - **22**

Asamblarea accesoriului pentru chiftele

Accesoriul pentru chiftele este adecvat pentru formarea umpluturilor cu carne tocată şi aluaturilor cu carne tocată.

→*Fig.* **23** - **25**

Asamblarea dispozitivului pentru biscuiți șprițați

Dispozitivul pentru biscuiți șprițați este adecvat pentru modelarea aluatului pentru fursecuri sau al aluatului sfărâmicios.

→*Fig.* **26** - **29**

Accesoriu pentru răzuit

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

Vedere de ansamblu

→*Fig.* **30**

1	Capac pentru inserții tambur
2	Carcasă pentru accesoriu pentru răzuit
3	Împingător pentru accesoriu pentru răzuit
4	Tambur răzătoare
5	Tambur de tăiere
6	Tambur de raspătoare mare
7	Tambur de raspătoare fin

Recomandări cu privire la viteză

Setare	Utilizare
max	Tambur răzătoare
min/max	Tambur de tăiere
min/max	Tambur de raspătoare mare
min/max	Tambur de raspătoare fin

Inserții 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 mare Răzuiți alimentele grosier, de ex. fructe și legume precum mere sau morcovi; caşcaval, cum ar fi cel de tip Gouda sau Edamer.
	Tambur de raspătoare fin Răzuiți alimentele fin, de ex. nuci; fructe și legume, precum mere, morcovi sau cartofi; cbrânză, cum ar fi gouda sau edamer. Înainte de prelucrare, tăiați alimentele în bucăți de cca. 2 x 2 cm.

Observații

- Inserțiile tambur nu sunt adecvate pentru prelucrarea alimentelor foarte moi sau foarte fibroase.
- Durata de funcționare continuă recomandată este de 2 minute.

Utilizarea accesoriului pentru răzuit

→*Fig.* **31** - **40**

Accesoriu pentru presa de fructe

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

Vedere de ansamblu

→*Fig.* **41**

1	Inel filetat pentru accesoriul pentru presa de fructe și accesoriul pentru râșniță de cereale
2	Duză de reglare pentru pulpa fructelor
3	Suport de filtru cu inel de etanșare
4	Spiră șnec cu inel de etanșare
5	Carcasă pentru accesoriul pentru presa de fructe și accesoriul pentru râșniță de cereale
6	Pâlnie de evacuare
7	Inserție filtru fin
8	Inserție 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 înfunde 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 șnec și ale suportului filtrului. A nu se utiliza niciodată fără inele de etanșare și cu inele de etanșare deteriorate.

→*Fig.* **42** - **47**

Atașarea accesoriului pentru presa de fructe

→*Fig.* **48** - **50**

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 înfunde; 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 124*

- Sâmburii unor fructe au o mărime similară cu cea a orificiilor inserției de filtru fin sau grosier și pot să înfunde 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 apăsătorul.

→*Fig.* **51** - **56**

Dezasamblarea accesoriului pentru presa de fructe

→*Fig.* **57** - **59**

Accesoriu pentru râșniță de cereale

Accesoriul pentru râșniță de cereale este adecvat pentru măcinarea tuturor tipurilor de cereale, cu excepția porumbului, și pentru măcinarea altor alimente.
Alte alimente adecvate sunt de ex. ovăzul, semințele de in, piperul negru sau boabele de cafea.

Observație: Accesoriul pentru râșniță de cereale nu este adecvat pentru măcinarea alimentelor foarte tari, de ex. mazăre uscată, porumb, nuci de Brazilia sau nucșoară.

Vedere de ansamblu

→*Fig.* **60**

1	Inel filetat pentru accesoriul pentru presa de fructe și accesoriul pentru râșniță de cereale
2	Cameră de măcinare cu inel de reglare
3	Con de măcinare
4	Inel de măcinare
5	Cameră de pompare
6	Spiră șnec pentru accesoriul pentru râșniță de cereale
7	Carcasă pentru accesoriul pentru presa de fructe și accesoriul pentru râșniță de cereale

Grad de măcinare

Cu ajutorul inelului de reglare, stabiliți gradul de măcinare.

Rotire spre stânga	Grad de măcinare mai grosieră
Rotire spre dreapta	Grad de măcinare mai fină

Observații

- Pentru a împiedica lipirea sau înfundarea râșniței, procesați în special alimente cu conținut de ulei cu grad de măcinare medie până la fină, de ex. semințe de in și mac.
- Procesați cerealele moi mai întâi cu un grad de măcinare grosieră și apoi din nou cu un grad de măcinare fină; de ex., ovăz.

Asamblarea accesoriului pentru râșniță de cereale

→*Fig.* **61** - **65**

Atașarea accesoriului pentru râșniță de cereale

→*Fig.* **66** - **68**

Utilizarea accesoriului pentru râșniță de cereale

Observații

- Nu rotiți în continuare inelul de reglare atunci când este atinsă poziția finală pentru gradul de măcinare cea mai grosieră sau cea mai fină, așa cum este ilustrat.
- Nu utilizați niciodată accesoriul pentru râșniță de cereale fără ca acesta să fie umplut cu alimente.
- Înainte de procesare, verificați dacă alimentele prezintă corpuri străine, de ex. pietre.
- Procesați doar alimente care sunt uscate la suprafață și prezintă o cantitate mică de umezeală reziduală.
- Înainte de utilizarea cu un alt aliment, curățați temeinic râșnița, pentru a împiedica transferul gustului.

→*Fig.* **69** - **74**

Presa de citrice

Presa de citrice este adecvată pentru stoarcerea de fructe citrice, de ex. lămâi sau portocale.

Vedere de ansamblu

→*Fig.* **75**

1	Bol pentru suc cu orificiu de scurgere
2	Sită cu con de stoarcere

Utilizarea accesoriului pentru presă de citrice

→*Fig.* **76** - **83**

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.

Observații

- Nu curățați niciodată următoarele piese în mașina de spălat vase: carcasa metalică a camerei, inelul filetat și șnecul de pompare. În cazul în care curățați aceste piese cu detergenți și apă la o temperatură de peste 40 °C, luciul suprafeței pieselor se poate modifica. Funcționarea pieselor nu este afectată prin aceasta.
- Curățați cu o perie zonele greu accesibile sau cele cu margini ascuțite.

Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.
→ *Fig.* **84**

Depozitarea pieselor individuale

1. După curățare, depozitați piesele uscate ale accesoriului mașinii de tocat carne în compartimentul de depozitare al împingătorului.
   → *Fig.* **85**
2. Pentru a depozita discurile perforate, scoateți capacul compartimentului de depozitare de pe partea superioară a aparatului de bază. Așezați discurile perforate pe suporturile prevăzute și închideți la loc capacul.
   → *Fig.* **86**

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 de cca. 2 x 2 cm carnea și alimentele mari, ca să intre în canalul de alimentare.

Atașament de umplutură pentru cârnați

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

Exemplu de rețetă

Aici găsiți o rețetă-exemplu, care a fost devoltată special pentru aparatul dvs.

Arahide măcinate

Ingrediente

- 1500-2000 g arahide crude, proaspete

Preparare

- Pregătiți și atașați accesoriul mașină de tocat carne cu discul perforat fin.
- Introduceți arahidele în tava de umplere.
- Aduceți comutatorul rotativ în poziția **max**.
- În timpul procesării, introduceți uniform arahidele în canalul de alimentare și presați din nou cu împingătorul.
- Procesați întreaga cantitate în decurs de 2 minute.

Observație: Durata de funcționare continuă recomandată este de 2 minute.

Recomandare: Presărați arahidele măcinate peste salate, sosuri și alte preparate sau pregătiți cu acestea un unt de arahide crocant.

Unt de arahide crocant

Preparare

- Procesați arahidele deja măcinate încă de două ori, cu discul perforat fin.
- Per 100 g arahide, adăugați 10 ml ulei de arahide sau ulei vegetal.
- Bateți masa cu un tel de bătut până când aceasta este cremoasă.
- Savurați untul de arahide direct pe pâine sau folosiți-l ca produs de asezonare.

Accesarea altor rețete

▶ Pentru a accesa online alte rețete, scanați următorul cod QR.

Remediați defecțiunile

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu porneşte prelucrarea.	Comutatorul rotativ este setat incorect. ▶ Înainte de prelucrare poziționați comutatorul rotativ pe O.
Alimentele nu sunt procesate, cu toate că aparatul de bază funcționează.	Alimentele stau pe loc și au înfundat accesoriul. **Observație:** Utilizați funcția inversă doar cu accesoriul mașinii de tocat carne. **1.** Aduceți comutatorul rotativ în poziția O și așteptați oprirea aparatului. **2.** Aduceți comutatorul rotativ timp de câteva secunde în poziția ↺ pentru a porni funcția inversă și a desprinde alimentele blocate. **3.** Așteptați oprirea aparatului. **4.** Aduceți comutatorul rotativ în poziția **min** și verificați dacă alimentele sunt procesate din nou normal. **Observație:** Dacă defecțiunea nu poate fi remediată astfel, respectați următorii pași. **1.** Aduceți comutatorul rotativ în poziția O și așteptați oprirea aparatului. **2.** Scoateți accesoriul și dezasamblați-l. **3.** Îndepărtați alimentele blocate și verificați dacă în accesoriu sau în alimente există oase, tendoane sau alte componente dure.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Alimentele nu sunt procesate, cu toate că aparatul de bază funcționează.	Cupla șnecului de pompare a fost suprasolicitată și este ruptă în punctul nominal de rupere. **Observație:** 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 10039417. **1.** Desfaceți șurubul și scoateți cupla defectă. →*Fig.* **87** **2.** Introduceți și înșurubați bine noua cuplă. →*Fig.* **88**
Aparatul se deconectează în timpul preparării.	Motorul este supraîncălzit. **1.** Aduceți comutatorul rotativ în poziția O și așteptați oprirea aparatului. **2.** Lăsați aparatul să se răcească pentru a dezactiva siguranța la suprasarcină.
Alimentele nu sunt mărunțite uniform.	Inelul filetat nu este înșurubat corect sau nu este înșurubat suficient. ▶ Verificați dacă inelul filetat este poziționat corect pe filetul carcasei metalice a camerei și dacă este suficient de bine înșurubat.
Din accesoriul pentru presa de fructe nu iese suc sau pulpă de fructe, cu toate cu aparatul de bază funcționează.	Duza de reglare și dispozitivul de filtrare sunt înfundate. **1.** Aduceți comutatorul rotativ în poziția O și așteptați oprirea aparatului. **2.** Nu utilizați funcția inversă, pentru a evita daune la aparat. **3.** Scoateți accesoriul și dezasamblați-l. **4.** Îndepărtați alimentele blocate și curățați temeinic toate piesele. **5.** Respectați toate indicațiile înainte de a utiliza din nou accesoriul pentru presa de fructe. → *"Accesoriu pentru presa de fructe", Pagina 122*

Predarea aparatului 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 şi de la primăria sau administrația locală.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

Serviciul clienți

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 bg

- 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.
Децата 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 132*
- ▶ 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 охлади 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 доставката.
→ *Фиг.* **1**

A	Основен уред
B	Приставка за месомелачка
C	Приставка за пълнене на колбаси
D	Приставка за кебе
E	Четка за почистване
F	Приставка за шприцовани сладки [1]
G	Приставка за накълцване → *"Приставка за накълцване", Страница 128*
H	Приставка преса за плодове → *"Приставка преса за плодове", Страница 129*
I	Приставка мелничка → *"Приставка мелничка", Страница 130*
J	Приставка цитрус преса [1] → *"Цитрус преса", Страница 130*
1	Вдлъбнатини за хващане с цел преместване
2	Въртящ се превключвател
3	Поставка и задвижване за приставките
4	Бутон за включване
5	Капак за отделението за съхранение
6	Отделение за съхранение на перфорираните дискове
7	Място за съхранение на захранващия кабел
8	Съд за пълнене
9	Резбови пръстен
10	Диск с големи отвори
11	Нож
12	Шнек със съединител
13	Корпус с метални камери
14	Перфориран диск, среден [1]
15	Диск с фини отвори
16	Избутвач с отделение за съхранение и капак
17	Дюза за пълнене на колбаси
18	Опорен пръстен за накрайника за пълнене на колбаси
19	Пластина с формички
20	Държач за пластината с формички
21	Опорен пръстен за приставка за шприцовани сладки

[1] В зависимост от модела

Забележки

- ■ При доставката някои малки принадлежности се намират във вътрешността на избутвача, напр. перфорирани дискове или части на приставката за пълнене на колбаси. Отворете избутвача и извадете частите.
  → *"Съхраняване на отделните части", Страница 130*
- ■ Пресата за плодове и приставката мелничка използват един и същ корпус и един и същ резбов пръстен. Тези части са включени само веднъж в окомплектовката на доставката.

Въртящ се превключвател

Символ	Функция
max	Обработете хранителните продукти на най-висока скорост.

Символ	Функция
min	Обработете хранителните продукти на ниска скорост.
○	Спрете обработката.
↺	Освободете заклещени хранителни продукти чрез реверсивната функция.

Реверсивна функция

Реверсивната функция служи за освобождаване на заклещени хранителни продукти чрез кратк-райно движение на заден ход на шнека.
→ *"Отстраняване на неизправности", Страница 131*

Забележка: Използвайте реверсивната функция единствено с приставката месомелачка.

Защитни системи

Защита срещу претоварване

Защитата срещу претоварване предотвратява повреда на двигателя и други компоненти поради твърде високо натоварване.
→ *"Отстраняване на неизправности", Страница 131*

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.

Блокировка срещу повторно включване

Блокировката срещу повторно включване предотвратява самостоятелно стартиране на Вашия уред след прекъсване на електрозахранването. Уредът отново е включен след прекъсване на електрозахранването. Обработката може да се стартира отново едва след поставяне на въртящия се превключвател на ○.

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 подсушени части така, че да са под ръка за употреба.

Подготовка на основния уред

→ *Фиг.* **2** - **3**

Сглобяване на приставката месомелачка

→ *Фиг.* **4** - **7**

Поставяне на приставка

→ *Фиг.* **8** - **11**

Препоръки относно скоростта

Настройка	Употреба
min / max	Приставка месомелачка (перфорирани дискове 3 mm, 4,5 mm, 8 mm)
max	Приставка за пълнене на колбаси
max	Приставка за кебе

Перфорирани дискове

	Перфориран диск, фин (3 mm)
	Перфориран диск, среден (4,5 mm)
	Перфориран диск, груб (8 mm) **Забележка:** Грубият перфориран диск е подходящ за обработка на пилешки кости.

Обработка на хранителни продукти

→ *Фиг.* **12** - **18**

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

Сглобяване на приставката за кибе

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

→ *Фиг.* **23** - **25**

Сглобяване на приставката за шприцовани сладки

Приставката за шприцовани сладки е подходяща за оформяне на бисквитено тесто или маслено тесто.

→ *Фиг.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Блокировка за барабанните приставки
2	Корпус за приставката за накълцване

3	Избутвач за приставката за накълцване
4	Барабан за настъргване
5	Барабан за нарязване
6	Барабан за накълцване на едро
7	Барабан за накълцване на ситно

Препоръки относно скоростта

Настройка	Употреба
max	Барабан за настъргване
min/max	Барабан за нарязване
min/max	Барабан за накълцване на едро
min/max	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 едро Накълцване на едро на хранителни продукти, напр. плодове и зеленчуци (като ябълки или моркови), както и сирена (като Gouda или Edam).
	Барабан за накълцване на ситно Накълцване на ситно на хранителни продукти, напр. ядки, плодове и зеленчуци (като ябълки, моркови или картофи), както и сирена (като Gouda или Edam). Преди обработката нарежете хранителните продукти на парчета с размери около 2 x 2 cm.

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.* **31** - **40**

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.* **41**

1	Резбов пръстен за приставката преса за плодове и приставката мелничка
2	Регулируема дюза за пулп
3	Държач на филтъра с уплътнителен пръстен
4	Шнек с уплътнителен пръстен
5	Корпус за приставката преса за плодове и приставката мелничка
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.* **42** - **47**

Монтиране на приставката преса за плодове

→*Фиг.* **48** - **50**

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 131*
- 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.
- Наситнете 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.* **51** - **56**

Разглобяване на приставката преса за плодове

→*Фиг.* **57** - **59**

Приставка мелничка

Приставката мелничка е подходяща за мелене на всички видове зърнени култури (с изключение на царевица), както и на други хранителни продукти. Други подходящи хранителни продукти са напр. овес, ленено семе, черен пипер и кафени зърна.

Забележка: Приставката мелничка не е подходяща за мелене на много твърди хранителни продукти, напр. сушен грах, царевица, бразилски орехи или индийско орехче.

Общ преглед

→*Фиг.* **60**

1	Резбов пръстен за приставката преса за плодове и приставката мелничка
2	Камера за мелене с регулиращ пръстен
3	Мелещ конус
4	Мелещ пръстен
5	Подаваща камера
6	Шнек за приставката мелничка
7	Корпус за приставката преса за плодове и приставката мелничка

Степен на смилане

Посредством регулиращия пръстен определяте степента на смилане.

Завъртане обратно на часовниковата стрелка	По-груба степен на смилане
Завъртане по часовниковата стрелка	По-фина степен на смилане

Забележки

- За да предотвратите слепване или запушване на мелещия механизъм, преработвайте особено мазни хранителни продукти на средна до фина степен на смилане, напр. ленено семе и мак.
- Преработвайте меки зърнени култури първо на едра степен на смилане и след това отново на фина степен на смилане.

Сглобяване на приставката мелничка

→*Фиг.* **61** - **65**

Монтиране на приставката мелничка

→*Фиг.* **66** - **68**

Употреба на приставката мелничка

Забележки

- Не въртете повече регулиращия пръстен след достигане на крайната позиция за най-груба или най-фина степен на смилане, както е показано на фигурата.
- Никога не използвайте приставката мелничка, без да е напълнена с хранителни продукти.
- Преди преработката проверете хранителните продукти за чужди тела, напр. камъчета.
- Преработвайте само хранителни продукти със суха повърхност и ниско остатъчно съдържание на влага.
- Преди употреба с друг хранителен продукт почистете щателно мелещия механизъм, за да предотвратите предаване на вкуса.

→*Фиг.* **69** - **74**

Цитрус преса

Цитрус пресата е предназначена за изстискване на цитрусови плодове, като напр. лимони или портокали.

Общ преглед

→*Фиг.* **75**

1	купа за сок с чучур
2	Цедка с изцеждащото полукълбо

Употреба на приставката цитрус преса

→*Фиг.* **76** - **83**

Указания за почистване

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

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

Забележки

- Никога не почиствайте в съдомиялна машина следните части: корпус с метални камери, резбов пръстен и шнек. Ако почиствате тези части с почистващи средства и вода с температура над 40 °C, повърхностният блясък на частите може да се промени. Това не нарушава функционалността на частите.
- Почиствайте труднодостъпните места или местата с остри ръбове с четка за почистване.

Почиствайте отделните части според посоченото в таблицата.
→*Фиг.* **84**

Съхраняване на отделните части

1. След почистването съхранявайте подсушените принадлежности на приставката месомелачка в отделението за съхранение на избутвача.
→*Фиг.* **85**
2. За прибиране на перфорираните дискове свалете капака на отделението за съхранение на горната страна на основния уред. Поставете перфорираните дискове върху предвидените за целта държачи и отново затворете капака.
→*Фиг.* **86**

Указания за обработка и примерни приложения

Указания за обработка

Приставка месомелачка

- Всички перфорирани дискове са подходящи за обработка на сурово месо.
- Нарежете месото и големите хранителни продукти на парчета с размери около 2 x 2 cm, за да се побират в отвора за пълнене.

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.

Примерна рецепта

Тук ще намерите примерна рецепта, разработена специално за Вашия уред.

Смлени фъстъци

Съставки

- 1500-2000 g пресни, сурови фъстъци

Приготвяне

- Подгответе приставката месомелачка с финия перфориран диск и я поставете.
- Сипете фъстъците във ваничката за пълнене.
- Поставете въртящия се превключвател на max.
- По време на обработката сипете равномерно фъстъците в отвора за пълнене и ги притиснете надолу с избутвача.
- Обработете цялото количество в рамките на 2 минути.

Забележка: Препоръчителното време на непрекъсната работа е 2 минути.

Съвет: Със смлените фъстъци подправете салати, сосове и други ястия или пригответе хрупкаво фъстъчено масло.

Хрупкаво фъстъчено масло

Приготвяне

- Обработете вече смлените фъстъци още два пъти с финия перфориран диск.
- Добавете съответно 10 ml фъстъчено олио или растително олио на всеки 100 g фъстъци.
- Разбийте масата на крем с тел за разбиване.
- Насладете се на готовото фъстъчено масло директно върху филия хляб или го използвайте като подправка.

Извикване на допълнителни рецепти

▶ За извикване на допълнителни рецепти онлайн сканирайте следния QR код.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не стартира обработката.	Въртящият се превключвател е настроен неправилно. ▶ Поставете въртящия се превключвател на O преди обработката.
Хранителните продукти не се обработват, въпреки че основният уред работи.	Приставката е запушена поради заклещени хранителни продукти. **Забележка:** Използвайте реверсивната функция само с приставката месомелачка. **1.** Поставете въртящия се превключвател на O и изчакайте спирането на уреда. **2.** Поставете въртящия се превключвател на ↺ за няколко секунди, за да стартирате реверсивната функция и да освободите заклещените хранителни продукти. **3.** Изчакайте спирането на уреда. **4.** Поставете въртящия се превключвател на min и проверете дали хранителните продукти отново се преработват нормално. **Забележка:** Ако неизправността не може да се отстрани по този начин, вземете под внимание следните стъпки. **1.** Поставете въртящия се превключвател на O и изчакайте спирането на уреда. **2.** Свалете приставката и я разглобете. **3.** Отстранете заклещени хранителни продукти и проверете дали в приставката или в хранителните продукти се намират кости, сухожилия или други твърди компоненти.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Хранителните продукти не се обработват, въпреки че основният уред работи.	Съединителят на шнека е бил претоварен и се е отчупил при зададеното място за счупване. **Забележка:** 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 10039417. **1.** Отвийте винта и извадете дефектния съединител. →*Фиг.* **87** **2.** Поставете новия съединител и го завинтете. →*Фиг.* **88**
Уредът се изключва по време на обработката.	Двигателят е прегрял. **1.** Поставете въртящия се превключвател на O и изчакайте спирането на уреда. **2.** Оставете уреда да се охлади, за да деактивирате защитата срещу претоварване.
Хранителните продукти не се раздробяват равномерно.	Резбовият пръстен не е завинтен правилно или не е затегнат достатъчно. ▶ Проверете дали резбовият пръстен е разположен правилно върху резбата на корпуса с метални камери и е затегнат достатъчно.
От пресата за плодове не изтича сок или пулп, въпреки че основният уред работи.	Регулиращата дюза и филтърният елемент са запушени. **1.** Поставете въртящия се превключвател на O и изчакайте спирането на уреда. **2.** Не използвайте реверсивната функция, за да избегнете повреди на уреда. **3.** Свалете приставката и я разглобете. **4.** Отстранете заседнали хранителни продукти и почистете щателно всички части. **5.** Вземете под внимание всички указания, преди да използвате пресата за плодове отново. → *"Приставка преса за плодове", Страница 129*

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

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

⚠ Безпека uk

- 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 тільки:
- з оригінальними частинами й приладдям.
- 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.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; якщо ви залишаєте прилад без нагляду; перед складанням, розбиранням або очищенням; у разі наближення до частин, які обертаються; якщо виникла несправність.
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 використовуйте пошкоджений пристрій.
- ▶ 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 сервісної служби. →*Сторінка 139*
- ▶ 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 продукти тільки штовхачем.
- Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- Складати насадки безпосередньо на основному блоці приладу заборонено.
- Користуватися насадками можна тільки в повністю складеному стані.
- Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.
- Виконуйте вказівки з чищення.
- Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Знайомство

Огляд

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

A	Основний блок приладу
B	Насадка-м'ясорубка
C	Насадка для ковбасок
D	Насадка для кеббе
E	Щітка для чищення
F	Насадка для печива [1]
G	Шаткувальна насадка → *"Шаткувальна насадка", Сторінка 135*
H	Насадка-прес для фруктів → *"Насадка-прес для фруктів", Сторінка 136*
I	Насадка-млинок → *"Насадка-млинок", Сторінка 137*
J	Прес для цитрусових [1] → *"Прес для цитрусових", Сторінка 137*
1	Рукоятки для транспортування
2	Поворотний перемикач
3	Кріплення та привод для насадок
4	Кнопка розблокування
5	Кришка відділення для зберігання
6	Відділення для зберігання перфорованих дисків
7	Місце для зберігання кабелю
8	Завантажувальна чаша
9	Гвинтове кільце
10	Перфорований диск із великими отворами
11	Ніж
12	Подавальний шнек зі зчепленням
13	Металевий корпус із камерами
14	Перфорований диск із середніми отворами [1]
15	Перфорований диск із дрібними отворами
16	Штовхач з відсіком і кришкою для зберігання
17	Ковбасний наконечник
18	Підшипникове кільце для ковбасного шприца
19	Формувальна пластина
20	Тримач для формувальної пластини
21	Опорне кільце під насадку для печива

[1] Залежно від моделі

Нотатки

- При постачанні деякі дрібні деталі приладдя штовхача, як-от, ножові решітки або деталі насадки для ковбасок, знаходяться у відсіку для зберігання. Відкрийте штовхач і вийміть деталі.
  → *"Зберігання окремих деталей", Сторінка 137*
- Насадка-прес для фруктів і насадка-млинок мають однаковий корпус і однакове гвинтове кільце. Комплект поставки містить лише по одному екземпляру цих деталей.

Поворотний перемикач

Символ	Функція
max	Обробка продуктів на найвищій швидкості.
min	Обробка продуктів на нижчій швидкості.
○	Зупинка обробки.
↺	Звільнення застряглих продуктів функцією реверсу.

Функція реверсу

Функція реверсу слугує для звільнення застряглих продуктів короткочасним зворотним обертанням подавального шнека.
→ *"Усунення несправностей", Сторінка 138*

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 138*

Теплозахисний вимикач

У разі перевантаження або перегріву двигуна теплозахисний вимикач вимикає прилад.

Місце заданого злому

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

Захист від повторного ввімкнення

Захист від повторного ввімкнення запобігає автоматичному запуску обробки після знеструмлення приладу.
Після знеструмлення прилад знову вмикається. Запустити обробку можна тільки після того, як ви повернете перемикач у позицію ○.

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**

Рекомендації щодо швидкості

Налаштування	Застосування
min/max	Насадка-м'ясорубка (перфоровані диски 3 мм, 4,5 мм, 8 мм)
max	Насадка для ковбасок
max	Насадка для кеббе

Перфоровані диски

	Перфорований диск із дрібними отворами (3 мм)
	Перфорований диск із середніми отворами (4,5 мм)
	Перфорований диск із великими отворами (8 мм) **Нотатка:** Перфорованим диском з великими отворами можна обробляти курячі кістки.

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.

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** - **25**

Збирання кондитерської насадки

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

→*Мал.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Фіксатор для барабанних вставок
2	Корпус для шаткувальної насадки
3	Штовхач для шаткувальної насадки
4	Натиральний барабан
5	Різальний барабан

6	Шаткувальний барабан з великими отворами
7	Шаткувальний барабан із дрібними отворами

Рекомендації щодо швидкості

Налаштування	Застосування
max	Натиральний барабан
min/max	Різальний барабан
min/max	Шаткувальний барабан з великими отворами
min/max	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 Дрібне шаткування таких продуктів, як горіхи, овочі й фрукти (наприклад, яблука, морква, картопля) або сир (наприклад, гауда або едам). Перед обробкою нарізайте продукти шматками приблизно 2 x 2 см.

Нотатки

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

Використання шаткувальної насадки

→*Мал.* **31** - **40**

Насадка-прес для фруктів

Насадка-прес для фруктів дає змогу вичавлювати сік із таких м'яких продуктів, як помідори, виноград без кісточок, кавуни і яблука.

Огляд

→*Мал.* **41**

1	Гвинтове кільце насадки-преса для фруктів і насадки-млинка
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 і насадки-млинка
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

- Насадку-прес для фруктів перед обробкою необхідно повністю зібрати й правильно встановити на основний блок приладу.
- 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 138*
- 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**

Насадка-млинок

Насадка-млинок призначена для перемелювання зерна будь-яких сортів, окрім кукурудзи, а також для перемелювання інших продуктів.
До інших придатних продуктів належать, зокрема, овес, льон, чорний перець і кавові зерна.

Нотатка: Насадка-млинок не призначена для перемелювання дуже твердих продуктів, наприклад сухого гороху, кукурудзи, бразильських або мускатних горіхів.

Огляд

→*Мал.* **60**

1	Гвинтове кільце насадки-преса для фруктів і насадки-млинка
2	Розмельна камера з регулювальним кільцем
3	Розмельний конус
4	Розмельне кільце
5	Подавальна камера
6	Подавальний шнек насадки-млинка
7	Корпус насадки-преса для фруктів і насадки-млинка

Ступінь помелу

Регулювати ступінь помелу можна регулювальним кільцем.

Повертання проти годинникової стрілки	Грубіший помел
Повертання за годинниковою стрілкою	Тонший помел

Нотатки

- Щоб уникнути налипання або забиття розмельного механізму, обробку дуже масних продуктів, як-от льон і мак, треба здійснювати з дрібним або середнім ступенем помелу.
- М'яке зерно, наприклад вівсяне, слід спочатку молоти з грубим ступенем помелу, а потім — з тонким.

Складання насадки-млинка

→*Мал.* **61** - **65**

Установлення насадки-млинка

→*Мал.* **66** - **68**

Використання насадки-млинка

Нотатки

- Досягши зображеного кінцевого положення грубого або тонкого помелу, не крутіть регулювальне кільце далі.
- Ні в якому разі не використовуйте насадку-млинок без продуктів.
- Перед обробкою перевірте, чи немає в продуктах сторонніх предметів, наприклад камінців.
- Дозволена обробка лише тих продуктів, що мають суху поверхню й містять незначну кількість залишкової вологи.
- Перед використанням з іншими продуктами слід ретельно чистити розмельний механізм, щоб уникнути перенесення смаку.

→*Мал.* **69** - **74**

Прес для цитрусових

Прес для цитрусових призначений, щоб чавити сік із цитрусів, наприклад лимонів або апельсинів.

Огляд

→*Мал.* **75**

1	Чаша для соку з носиком
2	Сито з конусом для вичавлювання

Користування пресом для цитрусових

→*Мал.* **76** - **83**

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.

Нотатки

- У посудомийній машині не можна мити такі частини: металевий корпус із камерами, гвинтове кільце й подавальний шнек. Миття цих частин мийними засобами й водою з температурою понад 40 °C може призвести до того, що їхня поверхня втратить блиск. На функційну придатність частин це не впливає.
- Важкодоступні місця або місця з гострими краями слід чистити щіткою для чищення.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
→*Мал.* **84**

Зберігання окремих деталей

1. Чисте й сухе приладдя насадки-м'ясорубки покладіть на зберігання всередину штовхача.
→*Мал.* **85**
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.* **86**

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 кубиками приблизно 2 x 2 см, щоб вони пройшли в завантажувальну горловину.

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.

Приклад рецепту

Тут наведено приклад рецепту, складений спеціального для цього приладу.

Мелений арахіс

Інгредієнти

- 1500-2000 г свіжого сирого арахісу

Приготування

- Устаткуйте насадку-м'ясорубку перфорованим диском із дрібними отворами й установіть насадку на прилад.
- Засипте арахіс у завантажувальну чашу.
- Поверніть перемикач у положення max.
- Під час обробки рівномірно додавайте арахіс у завантажувальну горловину й підштовхуйте його штовхачем.
- Обробляйте всю кількість 2 хв.

Нотатка: Рекомендований час безперервної роботи становить 2 хвилин.

Порада: Меленим арахісом можна посипати салати, його можна додавати до соусів або інших страв, з нього можна готувати арахісове масло з хрусткими крихтами.

Арахісове масло з хрусткими крихтами

Приготування

- Ще двічі пропустіть уже перемелений арахіс крізь перфорований диск із дрібними отворами.
- На 100 г арахісу додайте 10 мл арахісової олії або іншої рослинної олії.
- Збивайте цю масу віничком для збивання, доки вона набуде кремоподібної консистенції.
- Готове арахісове масло можна намазувати на хліб або додавати до страв.

Додаткові рецепти

► Щоб отримати додаткові рецепти, зісканyйте цей QR-код.

Усунення несправностей

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад не запускає обробку.	Неправильно встановлено поворотний перемикач. ► Перед обробкою поверніть перемикач у позицію O.
Прилад працює, але продукти не перемелюються.	Продукти застрягли й забили насадку. **Нотатка:** Функцію реверсу застосовуйте тільки з насадкою-м'ясорубкою. **1.** Установіть поворотний перемикач у положення O і зачекайте, доки прилад повністю зупиниться. **2.** На кілька секунд установіть поворотний перемикач у положення ↺, щоб запустити функцію реверсу і звільнити застряглі продукти. **3.** Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться. **4.** Установіть поворотний перемикач у положення min і перевірте, чи відновилася звичайна обробка продуктів. **Нотатка:** Якщо несправність не зникла, виконайте описані нижче дії. **1.** Установіть поворотний перемикач у положення O і зачекайте, доки прилад повністю зупиниться. **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 10039417. **1.** Відпустіть гвинт і зніміть зіпсоване зчеплення. →*Мал.* **87** **2.** Установіть і пригвинтіть нове зчеплення. →*Мал.* **88**
Прилад вимикається під час обробки.	Двигун перегрівся. **1.** Установіть поворотний перемикач у положення O і зачекайте, доки прилад повністю зупиниться.

Несправність	Причина й усунення несправності
Прилад вимикається під час обробки.	**2.** Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.
Продукти не дрібняться рівномірно.	Гвинтове кільце затягнуте хибно або недостатньо туго. ▶ Перевірте, чи правильно розміщене гвинтове кільце на різьбі металевого корпусу з камерами й чи достатньо туго воно затягнуте.
З насадки-пресу для фруктів не йде сік або м'якуш, хоча основний блок приладу працює.	Забилися регулювальна насадка й фільтрувальна вставка. **1.** Установіть поворотний перемикач у положення O і зачекайте, доки прилад повністю зупиниться. **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 136*

Утилізація старих приладів

▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

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
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 ru

- 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:
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- 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, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, если вы касаетесь вращающихся деталей,, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
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.
- ► Никогда не используйте 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 146*
- ► 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 продуктов используйте только толкатель.
- ► Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ► Собирать насадки прямо на блоке двигателя запрещено.
- ► Использовать насадки можно только в уже полностью собранном состоянии.
- ► Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ► Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ► Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ► Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ► Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.
- ► Соблюдайте указания по очистке.
- ► Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- Не используйте прибор без перерыва дольше чем 10 мин. После этого выключите прибор и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Никогда не включайте прибор вхолостую.
- Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- Перед использованием проверьте загрузочный ствол и корпус на наличие посторонних предметов.
- Не используйте насадку-пресс для отжима сока для переработки очень твердых или волокнистых продуктов, например, моркови, свеклы или лука-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	Щетка для очистки
F	Насадка-шаблон для выпечки [1]
G	Насадка для шинковки → *"Насадка для шинковки", Страница 142*
H	Насадка-пресс для отжима сока → *"Насадка-пресс для отжима сока", Страница 143*
I	Мельница для зерна → *"Мельница для зерна", Страница 143*
J	Насадка соковыжималки для цитрусовых [1] → *"Соковыжималка для цитрусовых", Страница 144*
1	Накладки рукояток для перемещения
2	Поворотный переключатель
3	Крепление и привод насадки
4	Кнопка фиксации
5	Крышка отделения для хранения
6	Отделение для хранения формовочных дисков
7	Отсек для хранения кабеля
8	Загрузочный лоток
9	Кольцо с резьбой
10	Формовочный диск для крупной рубки
11	Нож
12	Шнек со сцеплением
13	Металлический корпус
14	Формовочный диск для средней рубки [1]
15	Формовочный диск для мелкой рубки
16	Толкатель с отсеком для хранения и крышкой
17	Трубка колбасного шприца
18	Опорный диск для колбасного шприца
19	Формовочная планка
20	Держатель формовочной планки
21	Опорный диск насадки-шаблона для выпечки

[1] В зависимости от модели

Указания

- Некоторые небольшие принадлежности находятся при поставке в отсеке для хранения толкателя, например, диски с отверстиями или компоненты насадки для набивки колбас. Откройте толкатель и достаньте компоненты. → *"Хранение деталей прибора", Страница 144*
- Насадка-пресс для отжима сока и мельница для зерна используются в одном и том же корпусе и с одинаковым кольцом с резьбой. Комплект поставки содержит лишь по одной из этих деталей.

Поворотный переключатель

Символ	Функция
max	Переработка продуктов на максимальной скорости.
min	Переработка продуктов на низкой скорости.
○	Остановка переработки.
↺	Освобождение застрявших продуктов функцией реверса.

Функция реверса

Функция реверса служит для того, чтобы путем кратковременного обратного вращения шнека освобождать застрявшие продукты.
→ *"Устранение неисправностей", Страница 145*

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 145*

Выключатель теплозащиты

В случае перегрузки или перегрева двигателя выключатель теплозащиты выключает прибор.

Заданное место слома

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

Блокировка повторного включения

Блокировка повторного включения препятствует тому, что прибор сам запустит переработку после сбоя в энергоснабжении.

После сбоя в энергоснабжении прибор снова включен. Однако переработку можно запустить снова лишь после установки поворотного переключателя в положение O.

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**

Рекомендации по настройке скорости

Настройка	Применение
min/max	Насадка-мясорубка (формовочные диски 3 мм, 4,5 мм, 8 мм)
max	Насадка для набивки колбас
max	Насадка-кеббе

Формовочные диски

	Формовочный диск для мелкой рубки (3 мм)
	Формовочный диск для средней рубки (4,5 мм)
	Формовочный диск для крупной рубки (8 мм) **Примечание:** Формовочным диском для крупной рубки можно перерабатывать куриные кости.

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.

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** - **25**

Сборка насадки-шаблона для выпечки

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

→*Рис.* **26** - **29**

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.* **30**

1	Затвор для барабанных вставок
2	Корпус насадки для шинковки
3	Толкатель насадки для шинковки
4	Терочный барабан
5	Барабанчик для нарезки
6	Барабан для крупной шинковки
7	Барабан для мелкой шинковки

Рекомендации по настройке скорости

Настройка	Применение
max	Терочный барабан
min/max	Барабанчик для нарезки
min/max	Барабан для крупной шинковки
min/max	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 или картофеля) или сыра (такого как гауда, эдам), мелкими кусочками.

	Перед переработкой порежьте большие продукты на кусочки размером прим. 2 x 2 см.

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.* **31** - **40**

Насадка-пресс для отжима сока

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

Обзор

→*Рис.* **41**

1	Кольцо с резьбой насадки-пресса для отжима сока и мельницы для зерна
2	Регулируемый наконечник для мякоти
3	Держатель фильтра с уплотнительным кольцом
4	Шнек с уплотнительным кольцом
5	Корпус насадки-пресса для отжима сока и мельницы для зерна
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

- Перед переработкой насадку-пресс для отжима сока необходимо полностью собрать и установить надлежащим образом на блоке двигателя.
- 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 145*
- 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**

Мельница для зерна

Мельница для зерна подходит для перемалывания всех видов зерна, кроме кукурузы, а также для перемалывания других продуктов.
В число других пригодных для переработки продуктов входят, например, овес, льняное семя, черный перец и кофейные зерна.

Примечание: Мельница для зерна не пригодна для перемалывания очень твердых продуктов, например, сушеного гороха, кукурузы, бразильских орехов или мускатных орехов.

Обзор

→*Рис.* **60**

1	Кольцо с резьбой насадки-пресса для отжима сока и мельницы для зерна
2	Дробильная камера с установочным кольцом
3	Размалывающий конус
4	Размалывающее колесо
5	Камера подачи
6	Шнек мельницы для зерна
7	Корпус насадки-пресса для отжима сока и мельницы для зерна

Степень помола

Установочным кольцом определяется степень помола.

Вращение против часовой стрелки	Более грубый помол
Вращение по часовой стрелке	Более тонкий помол

Указания

- Чтобы размалывающий механизм не слипался и не засорялся, перемалывайте продукты с высоким содержанием масел, например, льняное семя или мак, на средней или тонкой степени помола.
- Перемалывайте мягкие зерна, например, овес, сначала на грубой степени помола, а затем еще раз – на тонкой.

Сборка мельницы для зерна

→*Рис.* **61** - **65**

Установка мельницы для зерна

→*Рис.* **66** - **68**

Использование мельницы для зерна

Указания

- Не поворачивайте установочное кольцо дальше, если достигнута самая грубая или самая тонкая степень помола, как показано на рисунке.
- Никогда не используйте мельницу для зерна без загруженных продуктов.
- До переработки проверьте продукты на наличие инородных тел, например, камней.
- Перерабатывайте только продукты с сухой поверхностью и низким содержанием остаточной влаги.
- Перед переработкой другого продукта тщательно очистите размалывающий механизм, чтобы предотвратить передачу вкуса.

→*Рис.* **69** - **74**

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка для цитрусовых предназначена для отжима сока из цитрусовых, например, лимонов или апельсинов.

Обзор

→*Рис.* **75**

1	Насадка для сока с приспособлением для слива
2	Сито с отжимным конусом

Использование насадки соковыжималки для цитрусовых

→*Рис.* **76** - **83**

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.

Указания

- Следующие части нельзя мыть в посудомоечной машине: металлический корпус, кольцо с резьбой и шнек. Мытье этих частей с помощью моющих средств и воды температурой более 40 °C может лишить их поверхность блеска. На функциональную пригодность частей это не влияет.
- Труднодоступные места или места с острыми краями следует очищать с помощью щетки для очистки.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.
→*Рис.* **84**

Хранение деталей прибора

1. После очистки и сушки поместите принадлежности насадки-мясорубки на хранение внутрь толкателя.
   →*Рис.* **85**
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.* **86**

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 размером прим. 2 x 2 см, чтобы они прошли в загрузочную камеру.

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.

Пример рецепта

Здесь приведен пример рецепта, составленный специально для вашего прибора.

Молотый арахис

Ингредиенты

- 1500-2000 г свежего сырого арахиса

Приготовление

- Подготовьте насадку-мясорубку, установив формовочный диск для мелкой рубки.
- Насыпьте арахис в загрузочный лоток.
- Установите поворотный переключатель в положение max.

- Во время обработки равномерно добавляйте арахис в загрузочную камеру и подталкивайте толкателем.
- Обработайте всю порцию за 2 минут(ы).

Примечание: Рекомендуемое время непрерывной работы составляет 2 минуты.

Рекомендация: Используйте измельченный арахис в качестве приправы к салатам, соусам и другим блюдам или для приготовления хрустящей арахисовой пасты.

Хрустящая арахисовая паста

Приготовление

- Переработайте заранее измельченный арахис еще дважды, используя формовочный диск для мелкой рубки.
- Добавьте на 100 г арахиса по 10 мл арахисового или растительного масла.
- Взбейте массу венчиком до кремообразного состояния.
- Готовую арахисовую пасту можно намазать на хлеб или использовать как приправу.

Запрос других рецептов

▶ Для запроса других рецептов онлайн сосканируйте следующий QR-код.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не запускает переработку.	Поворотный переключатель установлен в неправильное положение. ▶ Установите поворотный переключатель перед переработкой на O.
Переработка продуктов не выполняется, хотя основной блок работает.	Продукты застряли и забились в насадке. **Примечание:** Используйте функцию реверса только с насадкой-мясорубкой. **1.** Установите поворотный переключатель в положение O и дождитесь полной остановки прибора. **2.** На несколько секунд установите поворотный переключатель в положение ↺, чтобы запустить функцию реверса и освободить застрявшие продукты. **3.** Дождитесь полной остановки прибора. **4.** Установите поворотный переключатель в положение min и проверьте, возможна ли снова нормальная обработка продуктов. **Примечание:** Если неисправность не удалось устранить таким образом, см. инструкции далее. **1.** Установите поворотный переключатель в положение O 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 10039417. **1.** Отпустите винт и снимите неисправное сцепление. → *Рис.* **87** **2.** Установите и привинтите новое сцепление. → *Рис.* **88**
Во время переработки прибор отключается.	Перегрев двигателя. **1.** Установите поворотный переключатель в положение O и дождитесь полной остановки прибора. **2.** Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
Продукты измельчаются не равномерно.	Кольцо с резьбой затянуто неправильно или недостаточно. ▶ Проверьте, правильно ли расположено кольцо с резьбой на резьбе металлического корпуса и достаточно ли оно затянуто.

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.** Установите поворотный переключатель в положение O 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 143*

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

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Китае

EAC

⚠ Қауіпсіздік kk

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау зақымдары болғанда қоспаңыз.

Құрылғыны тек төмендегідей пайдаланыңыз:
- түпнұсқа бөлшектермен және керек-жарақтармен бірге.
- осы нұсқаулықта сипатталған пайдалану әдістері үшін.
- шикі немесе қайнатылған ас өнімдерін майдалау үшін, мысалы, ет, балық және жеміс.
- қадағалауда ұстау керек.
- қалыпты тұрмыстық өңдеу көлемдері және өңдеу уақыты үшін.
- жеке үй-жайларда және үйдегі жабық бөлмелерде бөлме температурасында.
- теңіз деңгейінен 2000 м биіктікке дейін.

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін, оны бақылаусыз қалдырғанда, құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын, қозғалып тұрған бөліктеріне жақындаған кезде және ақаулық орын алған жағдайда әрдайым электр желісінен ажыратыңыз.

Аталмыш құрылғыны дене, сезім және ақыл-ой қабілеттері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тек бақылауда болған жағдайда немесе құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша нұсқау алып, қолданудан пайда болатын тәуекелдерді түсінген жағдайда ғана қолдана алады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балаларға ересектер қадағалауысыз тазалау және алдын алу қызметі үшін орындалатын әрекеттерді орындауға рұқсат етпеңіз.

Құрылғыны балалардың пайдалануына жол бермеу керек. Балаларды құрылғыдан және байланыс кабелінен аулақ ұстаңыз.

- Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ешқашан сызылған немесе бұзылған беттермен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажырату үшін желілік кабельден тартуға тыйым салынады. Желіге қосу кабелді ашасынан тартыңыз.
- Құрылғы немесе желілік кабель зақымданған жағдайда, желі кабелінің ашасын розеткадан дереу шығарып алыңыз немесе сақтандырғыш блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. →*Бет 153*
- Бұйымды тек қана бұйым тақташасында көрсетілген мәліметтері бойынша іске қосып қолданыңыз.
- Құрылғыны сыртқы қосқышпен, мысалы, таймермен немесе қашықтан басқару пультімен жабдықтауға тыйым салынады.
- Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.
- Құрылғыны немесе желіге қосу сымын ешқашан суға батырмаңыз немесе ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.
- Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыға қатты жылудың немесе ылғалдың тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.
- Еш жағдайда құрылғыны ыстық беттердің үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Қол, шаш, киім мен басқа да жабдықтарды айналып тұрған бөліктерден алшақ ұстаңыз.
- Саптамаларды жетек тоқтағанда және құрылғы шығарылғанда ғана енгізуге және шығарып алуға болады.
- Толтыру науасына қол сұқпаңыз.
- Таптауышты тек ас өнімдерін салу үшін пайдаланыңыз.
- Сызаттары немесе басқа да зақымдары бар немесе дұрыс тұрмаған бөліктерді түпнұсқа қосалқы бөліктермен алмастырыңыз.
- Саптамаларды ешқашан негізгі блокта құрастырмаңыз.
- Саптамаларды тек толық құрастырылған күйде пайдаланыңыз.
- Еш жағдайда өткір пышақ пен жиектерге жалаң қолмен тимеңіз.
- Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Тазалау бойынша нұсқауларға назар аударыңыз.
- Ас өнімдерімен жанасатын беттерді әр пайдалану алдында тазалау керек.

Материалдық залалдың алдын алу

- Құрылғыны ешқашан 10 минуттан артық үздіксіз пайдаланбаңыз. Содан кейін құрылғыны өшіріп, бөлме температурасында суытыңыз.
- Еш жағдайда құрылғыны бос жүріс күйінде пайдаланбаңыз.
- Толтыру науасына немесе корпусқа ас қасық сияқты ешқандай заттар салмаңыз.
- Пайдаланбас бұрын толтыру науасы мен корпуста бөгде заттардың бар-жоғын тексеріп шығыңыз.

- Шырын сыққыш қондырғыны ешқашан өте қатты немесе талшықты тағамды сығу үшін пайдаланбаңыз (мысалы, сәбіз, қызылша немесе пияз).

Танысу

Шолу

Жеткізіп алған соң барлық бөлшектерді тасымалдау зақымдарын және жинақ толығына тексеріңіз.
→ *Сур.* **1**

A	Негізгі блок
B	Ет тартқыш қондырмасы
C	Шұжық толтырғыш саптама
D	Кеббе саптамасы
E	Тазалау қылшағы
F	Печенье қондырғысы [1]
G	Үккіш саптама → *"Үккіш саптама", Бет 149*
H	Шырын сыққыш қондырғы → *"Шырын сыққыш қондырғы", Бет 149*
I	Жарма ұнтақтағыш саптама → *"Жарма ұнтақтағыш саптама", Бет 150*
J	Цитрус сыққышына арналған саптама [1] → *"Шырын сыққыш", Бет 151*
1	Тасымалдауға арналған тұтқа қаптары
2	Айналмалы ажыратқыш
3	Саптамаларға арналған бекіткіш және жетек
4	Босату түймесі
5	Сақтау ұяшығына арналған қақпақ
6	Саңылаулы дискілерге арналған сақтау ұяшығы
7	Кабельді сақтау орны
8	Толтыру табағы
9	Бұрандалы сақина
10	Ірі саңылаулы диск
11	Пышақ
12	Муфтасы бар шнек
13	Металл камералы корпус
14	Орташа саңылаулы диск [1]
15	Ықшам саңылаулы диск
16	Сақтау ұяшығы мен қақпағы бар таптауыш
17	Шұжық толтырғыш шүмек
18	Шұжық толтырғышқа арналған мойынтірек сақинасы
19	Қалып
20	Қалып ұстағышы
21	Печенье қондырғысына арналған мойынтірек сақинасы

[1] Үлгіге байланысты

Ескертпелер

- Кейбір шағын құрамдас бөлшектер жеткізу кезінде таптауыштың сақтау ұяшығында орналасқан (мысалы, бөлгіш тегеріктер немесе шұжық толтырғыш саптаманың бөлшектері). Таптауышты ашып, бөлшектерді алыңыз.
  → *"Бөлшектерді сақтау", Бет 151*
- Шырын сыққыш қорғы мен жарма ұнтақтағыш саптама бірдей корпусты және бірдей бұрандалы сақинаны пайдаланады. Бұл бөлшектер жеткізілім жиынтығына тек бір рет кіргізіледі.

Айналмалы ажыратқыш

Таңба	Функция
max	Ас өнімдерін ең жоғары жылдамдықпен өңдеу.
min	Ас өнімдерін төмен жылдамдықпен өңдеу.
○	Өңдеуді тоқтату.
↻	Тұрып қалған ас өнімдерін кері айналдыру функциясының көмегімен босату.

Кері айналдыру функциясы

Кері айналдыру функциясы тұрып қалған ас өнімдерін шнекті қысқа уақытта кері айналдыру арқылы босатуға арналған.
→ *"Ақауларды жою", Бет 152*

Ескертпе: Кері айналдыру функциясын ет тартқыш саптамамен ғана пайдаланыңыз.

Қауіпсіздік жүйесі

Артық жүктемеден қорғаныс

Артық жүктемеден қорғаныс қозғалтқыш пен басқа құрамдас бөліктердің жоғары жүктемеден зақымдалуына жол бермейді.
→ *"Ақауларды жою", Бет 152*

Жылу ажыратқышы

Қозғалтқышқа артық жүктеме түскен немесе ол тым қатты қызып кеткен жағдайда, жылу ажыратқышы құрылғыны өшіреді.

Белгіленген сындыру орны

Шнек бұғатталған немесе оған артық жүктеме түскен жағдайда, муфта арнайы белгіленген сындыру орнында сынады.

Қайта іске қосылудан қорғаныс

Қайта іске қосылудан қорғаныс құрылғыға ток берілуі үзілгеннен кейін өңдеуді өздігінен бастауға жол бермейді.
Құрылғы ток берілуі үзілгеннен кейін қайта қосылады. Өңдеуді тек айналмалы ажыратқышты ○ позициясына қойғаннан кейін қайтадан іске қосуға болады.

Басқару

Құрылғы мен бөліктерді алғаш рет қолданар алдында тазалау

1. Ас өнімдерімен жанасатын барлық бөліктерді алғаш рет пайдаланбас бұрын тазалап шығыңыз.
2. Тазаланған және кептірілген бөліктерді пайдалануға дайындап қойыңыз.

Негізгі блокты дайындау

→*Сур.* **2** - **3**

Ет тартқыш саптаманы құрастыру

→*Сур.* **4** - **7**

Саптаманы орнату

→*Сур.* **8** - **11**

Жылдамдық ұсыныстары

Реттеу	Пайдалану
min/max	Ет тартқыш саптама (3 мм, 4,5 мм, 8 мм саңылаулы дискілер)
max	Шұжық толтырғыш саптама
max	Кеббе саптамасы

Саңылаулы дискілер

	Ықшам саңылаулы диск (3 мм)
	Орташа саңылаулы диск (4,5 мм)
	Ірі саңылаулы диск (8 мм) **Ескертпе:** Ірі пышақты тор тауық сүйектерін өңдеуге арналған.

Ас өнімдерін өңдеу

→*Сур.* **12** - **18**

Қосымша қолдану түрлері

Қосымша қолдану түрлері үшін керек-жарақтарды ет тартқыш саптаманың бөлшектерімен қиыстыруға болады.

Ескертпе: Саптаманы өзіңіз қалайтын қолданыс түрі үшін құрастырыңыз. Дайындалған саптаманы ет тартқыш саптама үшін сипатталғандай қолданыңыз.

Шұжық толтырғыш саптаманы құрастыру

Шұжық толтырғыш саптама жасанды және табиғи қабықшаларды етпен толтыру және орамаларды (мысалы, чевапчичи) жасау үшін жарамды.

→*Сур.* **19** - **22**

Кеббе саптамасын құрастыру

Кеббе саптамасы қамырдан немесе тартылған еттен қалталар жасау үшін жарамды.

→*Сур.* **23** - **25**

Печенье қондырғысын құрастыру

Печенье қондырғысы печеньеге арналған қамырды немесе дәмделген үгілмелі қамырды жасауға арналған.

→*Сур.* **26** - **29**

Үккіш саптама

Үккіш саптама ас өнімдерін (мысалы, ірімшік, жеміс, көкөніс, жаңғақ, бадам немесе құрғатылған нан) үгу, ұсату және турау үшін жарамды.

Шолу

→*Сур.* **30**

1	Барабан ендірмелеріне арналған құлып
2	Үккіш саптамаға арналған корпус
3	Үккіш саптамаға арналған таптауыш
4	Ұсатқыш барабан
5	Кескіш барабан
6	Ірі үккіш барабан
7	Ықшам үккіш барабан

Жылдамдық ұсыныстары

Реттеу	Пайдалану
max	Ұсатқыш барабан
min/max	Кескіш барабан
min/max	Ірі үккіш барабан
min/max	Ықшам үккіш барабан

Барабан ендірмелері

	Ұсатқыш барабан Ас өнімдерін ұсату, мысалы, жаңғақ, қатты ірімшік, картоп.
	Кескіш барабан Ас өнімдерін тілімдеп кесу, мысалы, қияр, сәбіз, қызылша.
	Ірі үккіш барабан Ас өнімдерін ірі тілімдерге үгу, мысалы, алма немесе сәбіз сияқты жемістер мен көкөністер; гауда немесе эдам ірімшігі сияқты ірімшік.
	Ықшам үккіш барабан Ас өнімдерін ұсақ тілімдерге үгу, мысалы, жаңғақтар, алма, сәбіз немесе картоп сияқты жемістер мен көкөністер; гауда немесе эдам ірімшігі сияқты ірімшік. Өңдеу алдында ас өнімдерін шамамен 2 x 2 см кесектерге кесіңіз.

Ескертпелер

- Барабан ендірмелері өте жұмсақ немесе өте талшықты ас өнімдерін өңдеуге жарамайды.
- Ұсынылатын үздіксіз жұмыс уақыты 2 минутты құрайды.

Үккіш саптаманы пайдалану

→*Сур.* **31** - **40**

Шырын сыққыш қондырғы

Шырын сыққыш қондырғы қызанақ, дәнсіз жүзім, қарбыз және алма сияқты жұмсақ тағамдарды сығуға жарамды.

Шолу

→*Сур.* **41**

1	Шырын сыққыш қондырғы мен жарма ұнтақтағыш саптамаға арналған бұрандалы сақина
2	Жеміс жұмсағына арналған реттегіш саптама
3	Тығыздауыш сақинасы бар сүзгі ұстағышы
4	Тығыздауыш сақинасы бар шнек
5	Шырын сыққыш қондырғы мен жарма ұнтақтағыш саптамаға арналған корпус
6	Ағызу шұңқыры
7	Жұмсақ сүзгі ендірмесі
8	Қатқыл сүзгі ендірмесі

Реттегіш саптама

Жеміс жұмсағының консистенциясын реттегіш саптама көмегімен анықтаңыз.

Сағат тілінің бағытына қарсы бұрау	Ылғалды жеміс жұмсағы және аз шырын
Сағат тілінің бағытымен бұрау	Құрғақ жеміс жұмсағы және көбірек шырын

Ескертпе: Реттегіш саптама тым алыс бұрылса, өте қатты немесе құрғақ жеміс жұмсағы реттегіш саптаманы бітеуі мүмкін. Реттегіш саптаманы одан әрі бұраңыз немесе оны толығымен алып тастаңыз.

Шырын сыққыш қондырғыны құрастыру

Ескертпе: Құрастыру алдында шнектің тығыздауыш сақиналары мен сүзгі ұстағышының күйін және дұрыс орналасуын тексеріңіз. Ешқашан тығыздауыш сақиналарсыз және зақымдалған тығыздауыш сақиналармен пайдаланбаңыз.

→*Сур.* **42** - **47**

Шырын сыққыш қондырғыны бекіту

→*Сур.* **48** - **50**

Шырын сыққыш қондырғыны пайдалану

Ескертпелер

- Жеміс прессінің қондырмасы өңдеуден бұрын толығымен жиналып, негізгі блокқа дұрыс бекітілуі керек.
- Өңдеу кезінде сүзгі ендірмесі мен реттегіш саптама бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз, әйтпесе сұйықтық жетекке және құрылғының ішкі бөлігіне енуі мүмкін. Шырын сыққыш қондырғы бітеліп қалса, құрылғыны дереу өшіріңіз.
  → *"Ақауларды жою", Бет 152*
- Кейбір жемістердің сүйектері ұсақ немесе үлкен сүзгі ендірмесінің саңылауларына ұқсас өлшемде және сүзгі ендірмесін бітеуі мүмкін. Реттегіш саптама үшін өңдеу алдында ылғалды жеміс жұмсағына арналған реттеуді орнатыңыз. Сонда сүйектер жеміс жұмсағымен бірге саптамадан сығып шығарылады.
- Үлкен жемістерді толтыру науасына сәйкес келетіндей етіп ұсақтаңыз. Қатты қабықтарды, сабақтарды, сүйектерді және тастарды алып тастаңыз.
- Ешқандай мұздатылған жемістерді өңдемеңіз.
- Таптауышпен қатты қысым түсірмеңіз.

→*Сур.* **51** - **56**

Шырын сыққыш қондырғыны бөлшектеу

→*Сур.* **57** - **59**

Жарма ұнтақтағыш саптама

Жарма ұнтақтағыш саптама жүгеріден басқа астықтың барлық сұрпын және басқа тағамдарды ұнтақтауға жарамды.
Басқа сәйкес тағамдарға мысалы, сұлы, зығыр дәні, қара бұрыш немесе кофе дәндері жатады.

Ескертпе: Жарма ұнтақтағыш саптама өте қатты тағамдарды ұнтақтау үшін жарамайды (мысалы, кептірілген бұршақ, жүгері, бразилия жаңғағы немесе мускат жаңғағы).

Шолу

→*Сур.* **60**

1	Шырын сыққыш қондырғы мен жарма ұнтақтағыш саптамаға арналған бұрандалы сақина
2	Реттегіш сақинасы бар ұсату камерасы
3	Ұнтақтау конусы
4	Ұнтақтау шығыршығы
5	Айдайтын камера
6	Жарма ұнтақтағыш саптамаға арналған шнек
7	Шырын сыққыш қондырғы мен жарма ұнтақтағыш саптамаға арналған корпус

Ұнтақтау дәрежесі

Ұнтақтау дәрежесін реттегіш сақинамен анықтаңыз.

Сағат тілінің бағытына қарсы бұрау	Ірі ұнтақтау дәрежесі
Сағат тілінің бағытымен бұрау	Майда ұнтақтау дәрежесі

Ескертпелер

- Ұнтақтағыштың жабысып қалуын немесе бітелуін болдырмау үшін, әсіресе майлы тағамдарды (мысалы, зығыр дәндері мен көкнәр) орташа және ұсақ ұнтақтау дәрежесімен өңдеңіз.
- Жұмсақ дәнді дақылдарды алдымен ірі ұнтақтау, содан кейін қайтадан майда ұнтақтау дәрежесімен өңдеңіз (мысалы, сұлы).

Жарма ұнтақтағыш саптаманы құрастыру

→*Сур.* **61** - **65**

Жарма ұнтақтағыш саптаманы бекіту

→*Сур.* **66** - **68**

Жарма ұнтақтағыш саптаманы пайдалану

Ескертпелер

- Көрсетілгендей ең ірі немесе ең майда ұнтақтау дәрежесі үшін соңғы орынға жеткенде реттегіш сақинаны одан әрі айналдырмаңыз.
- Жарма ұнтақтағыш саптаманы ешқашан тағам толтырылмай пайдаланбаңыз.
- Тағамды өңдеу алдында бөгде заттардың баржоғын тексеріңіз (мысалы, тастар).
- Тек беті құрғақ және қалдық ылғалдылығы аз тағамдарды өңдеңіз.
- Басқа тағаммен бірге қолданар алдында, дәмнің берілуіне жол бермеу үшін ұнтақтағышты мұқият тазалаңыз.

→*Сур.* **69** - **74**

Шырын сыққыш

Цитрус сыққышы цитрус жемістерін, мысалы, лимон немесе апельсинді сығуға жарамды.

Шолу

→*Сур.* **75**

1	Шүмегі бар шырынға арналған кесе
2	Сығу құралы бар елек

Цитрус сыққышына арналған саптаманы пайдалану

→*Сур.* **76** - **83**

Тазалауға шолу

Қалдықтар кеуіп қалмауы үшін, жұмысты аяқтағаннан кейін барлық бөлшектерді бірден тазалап шығыңыз.

- ▶ Құрамында спирт немесе алкоголь бар тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- ▶ Өткір, ұштық немесе металды заттарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Ешқандай қырғыш шүберектерді немесе тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

Ескертпелер

- Мына бөлшектерді ешқашан ыдыс-аяқ жуу машинасында тазаламаңыз: металл камералы корпус, бұрандалы сақина және шнек. Аталмыш бөлшектерді тазалағыш құралдармен және 40 °C-тан ыстық сумен тазалаған жағдайда, бөлшектердің беткі жалтыры өзгеруі мүмкін. Бұл бөлшектердің жұмысына әсер етпейді.
- Қол жеткізу қиын немесе жиектері өткір жерлерді тазалау щеткасымен тазалаңыз.

Бөлек бөлшектерді, кестеде көрсетілгендей тазалаңыз.

→*Сур.* **84**

Бөлшектерді сақтау

1. Ет тартқыш саптаманың кептірілген керек-жарақтарын тазалағаннан кейін таптауыштың сақтау ұяшығында сақтаңыз.
   →*Сур.* **85**
2. Саңылаулы дискілерді сақтау үшін негізгі блоктың жоғарғы жағындағы сақтау ұяшығының қақпағын алып тастаңыз. Саңылаулы дискілерді арнайы ұстағыштарға қойып, қақпақты қайта жабыңыз.
   →*Сур.* **86**

Өңдеу бойынша нұсқаулар және қолдану мысалдары

Өңдеу бойынша нұсқаулар

Ет тартқыш саптама

- Барлық саңылаулы дискілер шикі етті өңдеуге арналған.
- Ет пен ірі ас өнімдерін толтыру науасына салу мүмкін болуы үшін, оларды шамамен 2 x 2 см болатын бөліктерге тілімдеп тураңыз.

Шұжық толтырғыш саптама

- Шұжық толтырғыш саптамамен тек ұсақ майдаланған ас өнімдерін өңдеңіз.
- Табиғи ішек қабықшасын өңдеу алдында 10 минут бойы жылы суда жібітіп алыңыз.
- Шұжық қабықшасын "тығыз" толтырмаңыз, себебі шұжықтар қайнату немесе қуыру кезінде жарылуы мүмкін.

Рецепт мысалы

Осы бөлімде құрылғыңыз үшін арнайы әзірленген рецепт мысалы берілген.

Ұнтақталған жержаңғақ

Ингредиенттер

- 1500-2000 г балғын, шикі жержаңғақ

Әзірлеу

- Ет тартқыш саптаманы ықшам саңылаулы дискімен бірге дайындап, орнатыңыз.
- Жержаңғақты толтыру табағына салыңыз.
- Айналмалы ажыратқышты max позициясына қойыңыз.
- Өңдеу барысында жержаңғақты толтыру науасына біркелкі салып, таптауышпен итеріп тұрыңыз.
- Бүкіл мөлшерді 2 минут бойы өңдеңіз.

Ескертпе: Ұсынылатын үздіксіз жұмыс уақыты 2 минутты құрайды.

Кеңес: Салаттарды, тұздықтарды және басқа тағамдарды ұнтақталған жержаңғақпен дәмдеңіз немесе оларды қытырлақ жержаңғақ майын дайындау үшін пайдаланыңыз.

Қытырлақ жержаңғақ майы

Әзірлеу

- Ұнтақталған жержаңғақтарды жұқа пышақты тормен тағы екі рет өңдеңіз.
- Әрбір 100 г жержаңғақ үшін 10 мл жержаңғақ майы немесе өсімдік майын қосыңыз.
- Қоспаны крем тәрізді болғанша бұлғауышпен араластырыңыз.
- Дайын жержаңғақ майын тікелей нанға жағыңыз немесе оны дәмдеуіш ретінде қолданыңыз.

Қосымша рецептер алу

▶ Қосымша рецептерді онлайн алу үшін келесі QR кодын сканерлеңіз.

Ақауларды жою

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Құрылғы өңдеуді бастамайды.	Айналмалы ажыратқыш қате реттелген. ▶ Айналмалы ажыратқышты өңдеу алдында O позициясына қойыңыз.
Негізгі блок жұмыс істеп тұрса да, ас өнімдері өңделмейді.	Ас өнімдері тұрып қалды және саптаманы бұғаттап қойды. **Ескертпе:** Кері айналдыру функциясын ет тартқыш қондырмасымен ғана пайдаланыңыз. **1.** Айналмалы ажыратқышты O позициясына қойып, құрылғы тоқтағанша күтіңіз. **2.** Кері айналдыру функциясын іске қосу және тұрып қалған ас өнімдерін босату үшін айналмалы ажыратқышты бірнеше секундқа ↺ позициясына қойыңыз. **3.** Құрылғы тоқтағанша күтіңіз. **4.** Айналмалы ажыратқышты min позициясына қойып, ас өнімдерінің қайтадан қалыпты өңделіп жатқанын тексеріңіз. **Ескертпе:** Бұл әдіс ақауды жоюға көмектеспесе, төмендегі қадамдарды орындаңыз. **1.** Айналмалы ажыратқышты O позициясына қойып, құрылғы тоқтағанша күтіңіз. **2.** Саптаманы шығарып, бөлшектеңіз. **3.** Тұрып қалған ас өнімдерін алып тастаңыз және сүйек, сіңір немесе басқа қатты бөліктер саптамада немесе ас өнімдерінде болмағанын тексеріңіз.
	Шнек муфтасына артық жүктеме түсті және ол белгіленген сындыру орнында сынды. **Ескертпе:** Белгіленген сындыру орны бар қосалқы бөлшектер біздің кепілдік бойынша міндеттемелерімізге кірмейді. Жаңа муфта қызмет көрсету орталығында 10039417 тапсырыс нөмірі бойынша қолжетімді. **1.** Бұранданы босатып, ақаулы муфтаны шығарыңыз. → *Сур.* **87** **2.** Жаңа муфтаны енгізіп, бұрап бекітіңіз. → *Сур.* **88**
Құрылғы өңдеу кезінде өшіп қалады.	Қозғалтқыш қатты қызып кетті. **1.** Айналмалы ажыратқышты O позициясына қойып, құрылғы тоқтағанша күтіңіз. **2.** Артық жүктемеден қорғанысты ажырату үшін құрылғыны суытыңыз.
Ас өнімдері біркелкі ұсақталмайды.	Бұрандалы сақина дұрыс бұралмаған немесе жеткілікті түрде бұралмаған. ▶ Бұрандалы сақинаның шырын сыққыш саптама корпусының бұрандасына дұрыс орнатылғандығын және жеткілікті түрде бұралғандығын тексеріңіз.
Негізгі құрылғы жұмыс істеп тұрғанымен, шырын сыққыш қондырғыдан шырын немесе жеміс жұмсағы шықпайды.	Реттеу шүмегі мен сүзгі салғысы бітеліп қалған. **1.** Айналмалы ажыратқышты O позициясына қойып, құрылғы тоқтағанша күтіңіз. **2.** Құрылғыға зақым келтірмеу үшін, кері айналдыру функциясын пайдаланбаңыз.

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Негізгі құрылғы жұмыс істеп тұрғанымен, шырын сыққыш қондырғыдан шырын немесе жеміс жұмсағы шықпайды.	**3.** Саптаманы шығарып, бөлшектеңіз. **4.** Тұрып қалған тағамды алып тастап, барлық бөлшекті мұқият тазалаңыз. **5.** Шырын сыққыш қондырғыны қайта қолданар алдында, барлық нұсқауларды орындаңыз. → *"Шырын сыққыш қондырғы", Бет 149*

Ескі құрылғыны кәдеге жарату

- Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз.

Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.

Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (ЕО) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген.
Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

Сервистік қызмет көрсету

Импорттаушы/Сапа шағымдарын қабылдайтын ұйым: ЖШС «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Бостандық ауданы, Шағын ауданы КОКТЕМ-1, үй 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Құрылғының қызмет ету мерзімі – 7 жыл.
Ақаулық анықталған жағдайда, Қазақстан Республикасы аумағында 5454 сервистік байланыс орталығына қоңырау шалыңыз (тек ұялы телефондар үшін).
Қытайда жасалған

EAC

⚠ 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:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- 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.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو عندما تقترب من أجزاءٍ دوَّارة أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

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 تقم أبدًا بتشغيل جهاز تالف.
- ◂ لا تشغّل 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 22*
- ◂ 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 تركِّب أو تفك التجهيزات العلوية إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◂ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.

- لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- 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.
- 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.
- نظِّف 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 الكرات.

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	فرشاة تنظيف
F	قمع تشكيل عجين الحلويات [1]
G	تجهيزة علوية للبشر ←*"تجهيزة علوية للبشر", الصفحة 156*
H	تجهيزة علوية لعصر الثمار ←*"تجهيزة علوية لعصر الثمار", الصفحة 157*
I	تجهيزة علوية لطحن الحبوب ←*"تجهيزة علوية لطحن الحبوب", الصفحة 157*
J	تجهيزة عصر الحمضيات [1] ←*"عصارة الحمضيات", الصفحة 158*
1	حلقات الإمساك من أجل النقل
2	مفتاح دوار
3	موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية
4	زر فك تأمين الغلق
5	غطاء لرف الحفظ
6	رف حفظ الأقراص المثقبة
7	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
8	وعاء التعبئة
9	حلقة الثبيت
10	قرص مثقب خشن
11	السكين
12	ناقل لولبي مع قابض
13	مبيت الغرفة المعدنية
14	قرص مثقب متوسط [1]
15	قرص مثقب ناعم
16	كباس مزود بموضع حفظ وغطاء
17	منفث حشو النقانق
18	حلقة محمل لأداة حشو النقانق
19	لوح الأشكال
20	حامل لوح الأشكال
21	حلقة محمل لقمع تشكيل عجين الحلويات

[1] على حسب الطراز

ملاحظات

- توجد بعض الملحقات الصغيرة في حجرة تخزين الكباس عند التسليم، مثل الأقراص المثقوبة أو أجزاء من ملحق حشو النقانق. افتح المكبس وانتزع الأجزاء.
  ←*"حفظ الأجزاء المفردة", الصفحة 158*
- تستخدم التجهيزة العلوية لعصر الثمار والتجهيزة العلوية لطحن الحبوب جسم الماكينة نفسه وحلقة التثبيت اللولبية نفسها. ولا تُضمَّن هذه الأجزاء في مجموعة التجهيزات إلا مرةً واحدة.

مفتاح دوار

الرمز	الوظيفة
max	معالجة المواد الغذائية عند أعلى سرعة.
min	معالجة المواد الغذائية عند سرعة منخفضة.
○	إيقاف المعالجة.
↺	فك المواد الغذائية العالقة باستخدام الوظيفة العكسية.

الوظيفة العكسية

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

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 159*

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 159*

مفتاح الحماية الحرارية

عندما يُحمَّل المُحرِّك فوق قدرته أو يسخن سخونةً مفرطة، يُطفئ مفتاح الحماية الحرارية الجهاز.

موضع الانكسار المُحدَّد مسبقًا

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

التأمين ضد إعادة التشغيل

يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على ○.

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**

توصيات السرعات

وضع الضبط	الاستخدام
min/max	ملحق مفرمة اللحم (القرص المثقب 3 مم، 4.5 مم، 8 مم)
max	التجهيزة العلوية لحشو النقانق
max	تجهيزة علوية للكبة

الأقراص المثقبة

	قرص المثقب الناعم (3 مم)
	القرص المثقب المتوسط (4.5 مم)
	القرص المثقب الخشن (8 مم) **ملاحظة:** القرص المثقب الخشن مناسبٌ لمعالجة عظام الفراخ.

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.

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** - **25**

تجميع قمع تشكيل البيتي فور

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

←*الشكل* **26** - **29**

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* **30**

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

توصيات السرعات

وضع الضبط	الاستخدام
max	أسطوانة التقشير
min/max	أسطوانة التقطيع
min/max	أسطوانة البشر الخشن
min/max	أسطوانة البشر الناعم

ولائح الأسطوانة

	أسطوانة التقشير فرك المواد الغذائية في صورة ناعمة، مثل الجوز، والجبن الصلب، والبطاطس.
	أسطوانة التقطيع تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح، مثل الخيار، والجزر، والشمندر.
	أسطوانة 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 والخضراوات مثل التفاح أو الجزر أو البطاطس؛ والجبن مثل الجودا أو

الفلمنك. تقطيع المواد الغذائية قبل المعالجة إلى قطع بحجم 2 × 2 سم تقريبًا.

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* **31** - **40**

تجهيزة علوية لعصر الثمار

تناسب عصارة الفواكه عصرَ المواد الغذائية اللينة، مثل الطماطم والعنب الخالي من البذور والبطيخ والتفاح.

عرضٌ عام

←*الشكل* **41**

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

فوهة الضبط

تُحدَّد 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 فوهة 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

- يجب تجميع عصارة الفواكه بشكل كامل وتركيبها بشكل صحيح في الجهاز الأساسي قبل المعالجة.
- 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 159*

- 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**

تجهيزة علوية لطحن الحبوب

تناسب التجهيزة العلوية لطحن الحبوب لطحن جميع أنواع الحبوب باستثناء الذرة ولطحن المواد الغذائية الأخرى.

ثمة مواد غذائية أخرى مناسبة مثل الشوفان أو بذر الكتان أو الفلفل الأسود أو حبوب القهوة.

ملاحظة: لا تناسب التجهيزة العلوية لطحن الحبوب طحنَ المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل البازلاء المجففة أو الذرة أو المكسرات البرازيلية أو جوزة الطيب.

عرضٌ عام

←*الشكل* **60**

1	حلقة تثبيت للتجهيزة العلوية لعصر الثمار والتجهيزة العلوية لطحن الحبوب
2	غرفة طحن مع حلقة ضبط
3	مخروط طحن
4	حلقة طحن
5	غرفة دفع
6	ناقل لولبي للتجهيزة العلوية لطحن الحبوب
7	جسم الماكينة للتجهيزة العلوية لعصر الثمار والتجهيزة العلوية لطحن الحبوب

درجة الطحن

حدِّد درجة الطحن باستخدام حلقة الضبط.

الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	درجة طحن أكثر خشونة
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	درجة طحن أكثر نعومة

ملاحظات

- عالج المواد الغذائية الزيتية على وجه الخصوص على درجة طحن متوسطة إلى ناعمة، مثل بذر الكتان وبذور الخشخاش، لمنع التصاق المطحنة أو انسدادها.
- عالج الحبوب الطرية أولاً على درجة طحن خشنة، ثم مرة أخرى على درجة طحن ناعمة، مثل الشوفان.

تجميع التجهيزة العلوية لطحن الحبوب

←*الشكل* **61** - **65**

تركيب التجهيزة العلوية لطحن الحبوب

←*الشكل* **66** - **68**

استخدام التجهيزة العلوية لطحن الحبوب

ملاحظات

- لا تُدر حلقة الضبط أكثر من ذلك بمجرد الوصول إلى الموضع النهائي لدرجة الطحن الأكثر خشونة أو الأكثر نعومة، كما هو موضح.
- لا تستخدم التجهيزة العلوية لطحن الحبوب بدون مواد غذائية مُعبَّأة بداخلها.
- افحص المواد الغذائية بحثًا عن أي أجسام غريبة، مثل الحجارة، قبل المعالجة.
- لا تعالج سوى المواد الغذائية الجافة على السطح والتي تحتوي على نسبة رطوبة متبقية منخفضة.
- نظِّف المطحنة جيدًا، قبل الاستخدام مع مواد غذائية أخرى، لمنع انتقال النكهة.

←*الشكل* **69** - **74**

عصارة الحمضيات

تناسب عصارة الحمضيات عصر ثمار الحمضيات، مثل الليمون أو البرتقال.

عرضٌ عام

←*الشكل* **75**

1	صحن العصير
2	مصفاة ذات مخروط عصر

استخدام تجهيزة عصر الحمضيات

←*الشكل* **76** - **83**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف 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.

ملاحظات

- لا تنظِّف الأجزاءَ التالية في غسالة الأطباق أبدًا: مبيت الغرفة المعدنية وحلقة التثبيت والناقل اللولبي. عندما تُنظَّف هذه الأجزاء باستخدام مواد تنظيف وماء ذي درجة حرارة أكثر سخونةً من 40 °م، يمكن أن يتشوَّه لمعان سطح هذه الأجزاء. ولا تتضرر وظيفة الأجزاء بفعل ذلك.
- نظِّف المواضعَ التي يصعب الوصول إليها أو ذات الحواف الحادة باستخدام فرشاة تنظيف.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **84**

حفظ الأجزاء المفردة

1. احفظ أجزاءَ الملحقات الجافة لملحق مفرمة اللحم بعد تنظيفها في رف حفظ الكباس.
←*الشكل* **85**
2. لحفظ الأقراص المُثقَّبة، انتزع غطاء رف الحفظ على الجهة العلوية من الجهاز الأساسيّ. ضع الأقراصَ المُثقبة على الحوامل المُخصَّصة وأعد غلق الغطاء.
←*الشكل* **86**

إرشادات المعالجة وأمثلة تطبيقية

إرشادات المعالجة

ملحق مفرمة اللحم

- كلُ الأقراص المُثقَّبة مناسبةٌ لمعالجة اللحم النيئ.
- قطِّعْ اللحم والمواد الغذائية الكبيرة إلى قطع بحجم 2 × 2 سم تقريبًا، بحيثُ تناسب منفذ التعبئة.

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.

وصفةٌ مقترحة

تجد هنا وصفةً مقترحة، طُوِّرت خصيصًا من أجل جهازك.

فول سوداني مطحون

المُكوِّنات

- 2000-1500 ج فول سوداني طازج نيئ

التحضير

- حضِّر ملحق مفرمة اللحم مع القرص المثقب الناعم وركِّبه.
- أدخل الفول السوداني في وعاء التعبئة.
- ضع المفتاح الدوَّار على max.
- أدخل الفول السوداني بقدرٍ متساوٍ في منفذ التعبئة في أثناء المعالجة وادفعه إلى الداخل باستخدام الكباس.
- عالج الكمية بأكملها في غضون 2 دقائق.

ملاحظة: يبلغ وقت التشغيل المستمر الموصى به 2 دقيقة.

نصيحة: زيِّن باستخدام الفول السوداني المطحون السلطات والصلصات والأطباق الأخرى أو استخدمه لصُنع زبدة الفول السوداني المقرمشة.

زبدة الفول السوداني المقرمشة

التحضير

- يُعالَج الفول السوداني المطحون بالفعل لمرتين إضافيتين باستخدام القرص المثقب الناعم.
- يُضاف 10 مل من زيت الفول السوداني أو الزيت النباتي لكل 100 جم من الفول السوداني.
- يُخلط المزيج بالمضرب حتى يصبح كريميًا.
- استمتع بزبدة الفول السوداني الجاهزة مباشرةً على الخبز أو استخدمها كمادة للتزيين.

استدعاء وصفات أخرى

◂ لاستدعاء وصفات أخرى عبر الإنترنت، امسح رمز الاستجابة السريعة التالي ضوئيًا.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة. ◂ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على ○.
المواد الغذائية لا تُعالج، رغم أن الجهازَ الأساسيّ يدور.	المواد الغذائية تعلق وتُسبب انسداد التجهيزة العلوية. **ملاحظة:** لا تستخدم الوظيفة العكسية إلا مع ملحق مفرمة اللحم. **1.** انقل المفتاح الدوار إلى ○ وانتظر حتى يتوقّف الجهاز عن الدوران. **2.** انقل المفتاح الدوار لبضع ثوانٍ إلى ↺، كي تبدأ تشغيلَ الوظيفة العكسية وتحل المواد الغذائية العالقة. **3.** انتظر حتى يتوقف الجهاز عن الدوران. **4.** انقل المفتاح الدوار إلى min وراجع ما إذا كان ممكنًا إعادة معالجة المواد الغذائية. **ملاحظة:** إذا لم يُحل العطل بهذه الطريقة، فاتبع الخطوات التالية. **1.** انقل المفتاح الدوار إلى ○ وانتظر حتى يتوقّف الجهاز عن الدوران. **2.** اخلع التجهيزة العلوية وفكّكها. **3.** أزل المواد الغذائية العالقة وتحقّق من عدم وجود عظام أو أوتار أو مواد صلبة أخرى في التجهيزة العلوية أو في المواد الغذائية.
	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 10039417 لدى خدمة العملاء. **1.** حلْ البرغي وانتزع القابضَ التالف. ←*الشكل* **87** **2.** ركّب القابضَ الجديد وأحكم ربطه. ←*الشكل* **88**
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة.	المُمرِّك مفرط السخونة. **1.** انقل المفتاح الدوار إلى ○ وانتظر حتى يتوقّف الجهاز عن الدوران. **2.** اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
لا تُقطَّع المواد الغذائية بالتساوي.	حلقة الثبيت ليست مُحكمة الإغلاق بصورةٍ صحيحة أو بصورةٍ كافية. ◂ تحقَّق مما إذا كانت حلقة الثبيت مستقرةً بصورةٍ صحيحة على ترس جسم الحجرة المعدنية ومُحكمة الربط بصورةٍ كافية.
لا يخرج أيُّ عصير أو لب من التجهيزة العلوية لعصر الثمار على الرغم من تشغيل الجهاز الأساسي.	فوهة الضبط ووليجة الفلتر مسدودتان. **1.** انقل المفتاح الدوار إلى ○ وانتظر حتى يتوقّف الجهاز عن الدوران. **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 157*

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.

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

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

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

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

8001401261 (060918)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, cs, sk, ro, bg, uk, ru, kk, ar