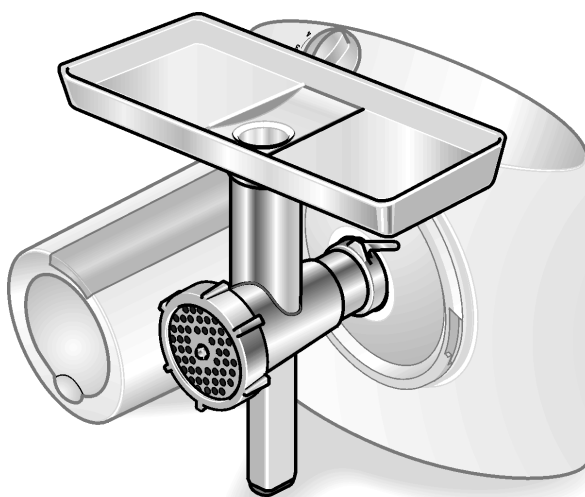




MUZ6FW.

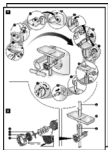


BOSCH

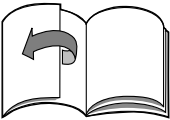
- de** Gebrauchsanleitung
- en** Operating instructions
- da** Brugsanvisning
- no** Bruksanvisning
- sv** Bruksanvisning
- fi** Käyttöohje



de	Deutsch	3
en	English	6
da	Dansk	9
no	Norsk	12
sv	Svenska	15
fi	Suomi	18



.....



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM6N.. bestimmt.

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet.

Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehöerteile sind weitere Anwendungen möglich.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Wichtig!

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.

Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring verwenden.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- a Stopfer
- b Einfüllschale
- c Gehäuse mit Arretierungshebel
- d Schnecke mit Mitnehmer
- e Messer
- f Lochscheibe
- g Schraubring

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Schnecke über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Schnecke an dieser Stelle.

Eine neue Schnecke ist beim Kundendienst käuflich erhältlich (Best.-Nr. 00122089).

Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

Bedienen



Wichtiger Hinweis

Das Gerät kann mit dem Fleischwolf-Vorsatz nur betrieben werden, wenn der Schutzdeckel auf dem Mixerantrieb aufgesetzt ist.

- Fleischwolf vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Bild 

Fleischwolf-Vorsatz zusammensetzen

- Schnecke **d** in das Gehäuse **c** einsetzen.
- Messer **e** mit den Kanten zur Lochscheibe **f** einsetzen.
- Lochscheibe **f** einsetzen.
- Schraubring **g** aufsetzen und nicht vollständig fest schrauben.

Vorsatz am Grundgerät befestigen

- Gerät wie gezeigt auf die Rückseite umlegen.
- Arretierungshebel öffnen (**Bild A-5**).
- Fleischwolf-Vorsatz mit dem Fuß nach unten am Antrieb für die Schüssel aufsetzen und den Arretierungshebel umlegen.
- Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Stopfer in den Einfüllschacht stecken.

Mit dem Gerät arbeiten



Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge/scharfe Messer!

Während des Betriebes nie in den Einfüllschacht greifen. Nur mit Stopfer arbeiten. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Arretierungshebel öffnen (**Bild A-5**) und Fleischwolf durch Drehen vom Gerät abnehmen.
- Fleischwolf-Vorsatz zerlegen (in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zusammenbauen).
- Teile reinigen.

Reinigen und Pflegen



Stromschlaggefahr

Vor allen Arbeiten am Gerät den Netzstecker ziehen.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Fleischwolf-Teile aus Metall sind nicht spülmaschinenfest.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Fleischwolf-Teile aus Metall von Hand spülen und sofort abtrocknen.
- Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest.
- Trockene Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten, um sie vor Rost zu schützen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehöerteile immer ohne Messer und Lochscheibe zusammenbauen.

Alle zuvor genannten Hinweise betreffend „Zu Ihrer Sicherheit“, „Nach der Arbeit“ bzw. „Reinigen und Pflegen“ beachten.

Lochscheiben-Sätze

MUZ7LS2/LS3/LS4

Nudelvorsätze aus Metall

MUZ7NV1

Fruchtpressen-Vorsatz MUZ7FV1

Bild B

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen).

Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube so weit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.
- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz MUZ7SV1

Bild

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibevorsatz MUZ7RV1

Bild

zum Reiben von Mandeln, Nüssen, gekühlter Schokolade und getrocknetem Brot oder Brötchen.

Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibevorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.

Wurststopfer-Satz MUZ7WS2

Bild

zum Füllen von Würsten aller Art, zum Formen von Kroketten.

- Vorbereitung wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben.
- Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Wurststopfer-Satzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 2, 3 oder 4 stellen.

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM6N.. .

Follow the operating instructions for the food processor.

This accessory is suitable for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury!

Do not reach into the feed tube, always use the pusher to add more ingredients.

Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Important!

Use the accessories in the indicated operating position only.

Accessory must be completely assembled before use.

Never assemble accessories on the base unit.

Never use the mincer without the perforated disc and threaded ring.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- a Pusher
- b Filler tray
- c Housing with locking lever
- d Worm gear with driver
- e Blade
- f Perforated disc
- g Threaded ring

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the worm gear has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the worm gear breaks at this point.

A new worm gear can be purchased from customer service (order no. 00122089).

Spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.

Operation



Important information

The appliance cannot be operated with the mincer attachment until the protective cover is placed on the blender drive.

- Thoroughly clean the mincer before using for the first time, see "Cleaning and servicing".

Fig. 

Assembling the mincer attachment

- Insert worm gear **d** into the housing **c**.
- Insert blade **e** with the edges towards the perforated disc **f**.
- Insert perforated disc **f**.
- Attach threaded ring **g** but do not tighten fully.

Securing the attachment to the base unit

- Place the appliance on its back as indicated.
- Open the locking lever (Fig. A-5).
- Place the mincer attachment, with foot pointing downwards, on the drive for the bowl and throw the locking lever.
- Firmly screw threaded ring.
- Attach filling tray.
- Insert pusher into the filling shaft.

Operating the appliance



Risk of injury from rotating tools/sharp blades!

While operating the appliance, never reach into the filling shaft. Work with the pusher only. Change tools only when the drive is at a standstill. Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

Warning!

Do not process bones.

- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 4.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Open the locking lever (Fig. A-5) and remove the mincer by screwing it off the appliance.
- Disassemble the mincer attachment (in reverse sequence to assembly).
- Clean parts.

Cleaning and servicing



Risk of electric shock

Before working on the appliance, pull out the mains plug.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Metal mincer parts are not dishwasher-proof.

- Loosen threaded ring and disassemble attachment.
- Wash metal mincer parts by hand and dry immediately.
- Filling tray and pusher are dishwasher-proof
- Lubricate dried perforated disc and blades with cooking oil to protect against corrosion.

Optional accessories

(available from dealers)

Warning!

Always assemble the accessories without blades and perforated discs.

Follow all instructions mentioned above concerning "For your safety", "After work" or "Cleaning and servicing".

Perforated disc sets MUZ7LS2/LS3/LS4

Pasta attachments made of metal MUZ7NV1

Fruit press attachment MUZ7FV1 Fig. B

for pressing e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing).

Extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the fruit press attachment.
- First undo the fastening screw as far as is required to allow the pulp to flow out while still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the required moisture.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 4.

Biscuit attachment MUZ7SV1

Fig. 12

for shaping biscuit dough or short pastry.

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the biscuit attachment.
- Place the dough to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 1, 2 or 3.
- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Briefly switch off the food processor if the dough comes out too quickly.

Grating attachment MUZ7RV1

Fig. 13

for grating almonds, nuts, cooled chocolate and dried bread or rolls.

Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the grating attachment.
- Place the food to be processed in the filling tray.
Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 1, 2 or 3.

Sausage filler set MUZ7WS2

Fig. 14

for filling all types of sausage, for shaping croquettes.

- Preparation as described for mincer attachment.
- Note required individual parts and sequence when assembling the sausage filler set.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary switch to setting 2, 3 or 4.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM6N.. .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er egnet til at småhakke og blande rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Bruges de af producenten tilladte tilbehørsdele, kan apparatet også bruges til andre ting.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for kvæstelser!

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsskakt, anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

Berør ikke knivens skæreflader.

Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.

Anvend aldrig kødhakker-enheden uden hulskive og skruering.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- a Stopper
- b Påfyldningsskål
- c Hus med låsearm
- d Snekke med medbringer
- e Kniv
- f Hulskive
- g Skruering

Beskyttelse mod overbelastning

Snekken har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis kødhakkeren overbelastes.

Snekken brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning.

En ny snekke kan købes hos kundeservice (best.nr. 00122089).

Reserve dele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

Betjening



Vigtig henvisning

Apparatet kan kun anvendes med kødhakker-enheden, hvis beskyttelses-låget er sat på blenderens drevudtag.

- Rengør kødhakkeren grundigt, før den tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Billede 

Kødhakker-enhed samles

- Anbring snekken **d** i huset **c**.
- Anbring kniven **e** med kanterne mod hulskiven **f**.
- Anbring hulskiven **f**.
- Anbring skrueringen **g** og skru den ikke helt fast.

Enhed fastgøres til grundmodel

- Læg apparatet på ryggen.
- Åbn låsearmen (**billede A-5**).
- Anbring kødhakker-enheden med foden nedad på drevudtaget til skålen og omlæg låsearmen.
- Skru skrueringen fast.
- Sæt påfyldningsskålen på.
- Anbring stopperen i påfyldningsåbningen.

Arbejde med apparatet



Pas på, det roterende redskab/de roterende knive kan føre til kvæstelser!

Stik aldrig hånden ned i påfyldningsåbningen, når apparatet er i gang. Brug altid stopperen til at skubbe ned med. Skift kun redskab, når drevet står stille. Berør ikke knivens skæreflader.

OBS!

Ben må ikke bearbejdes.

- Stil en skål eller en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakten på trin 4.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Åbn låsearmen (**billede A-5**) og drej kødhakkeren af apparatet.
- Skil kødhakker-enheden ad (i omvendt rækkefølge af sammenbygningens rækkefølge).
- Rengør delene.

Rengøring og pleje



Fare for elektrisk stød

Træk netstikket ud, før der arbejdes på apparatet.

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Kødhakkerdele af metal kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Løsne skrueringen og skil forsatsen ad.
- Skyl kødhakkerdele af metal i hånden og tør dem af med det samme.
- Påfyldningsskål og stopper kan tåle opvaskemaskine.
- Smør den tørre hulske og kniven med spiseolie for at beskytte dem mod rust.

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

OBS!

De forskellige tilbehørsdele skal altid samles uden kniv og hulske.

Følg alle ovennævnte henvisninger mht.

„For din egen sikkerheds skyld“.

„Efter arbejdet“ hhv. „Rengøring og pleje“.

Hulske-sæt

MUZ7LS2/LS3/LS4

Nudel-enheder af metal

MUZ7NV1

Frugtpresserindsats MUZ7FV1

Billede B

til presning af f.eks. bær, tomater, æbler, pærer eller hyben (hyben skal være kogt i en hel time, før de presses).

Det pressede frugtmos er velegnet til fremstilling af marmelade.

- Forberedelse som beskrevet for kødhakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af frugtpresse-forsatsen.
- Løsne først fastgørelsesskruen så meget, at presserester flyder endnu fugtigt ud.
- Indstil derefter fastgørelsesskruen, så at presserester flyder ud med ønsket fugtighed.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen. Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakten på trin 4.

Småkageformsæt MUZ7SV1

Billede

til formning af småkagedej eller mørdej.

- Forberedelse som beskrevet for kødhakker-forsats. Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af småkageformsættet.
- Kom dejen der skal bearbejdes i påfyldningsskålen. Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 1, 2 eller 3.
- Fang den formede dej, når den kommer ud, og læg den på et skærebræt. Sluk køkkenmaskinen for et kort øjeblik, hvis dejen kommer for hurtigt ud.

Rivecylinder MUZ7RV1

Billede

Formål: Til rivning af mandler, nødder, kølet chokolade og tørret franskbrød eller rundstykker.

OBS!

Nødder og mandler skal altid være tørre og skal bearbejdes i små mængder!

- Forberedelse som beskrevet for kødhakker-forsats. Brug de krævede løsdele og overhold rækkefølgen for samling af kornkværnen.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen. Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 1, 2 eller 3.

Pølsehorn-sæt MUZ7WS2

Billede

til fyldning af alle former for pølser, til formning af kroketter.

- Forberedelse som beskrevet for kødhakker-forsats.
- Brug de krævede enkelte dele og overhold rækkefølgen for samling af pølsehorn-sættet.
- Kom fødevarerne der skal bearbejdes i påfyldningsskålen.
- Anvend stopperen til at skubbe efter med.
- Stil drejekontakt på trin 2, 3 eller 4.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM6N.. .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret er egnet for kutting og blanding av rå og kokt kjøtt, fisk, fjærkre og fisk. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade!

Ikke grip ned i påfyllingssjakten, for å skyve ned bruk alltid støteren.

Ikke ta på i kniven ved de skarpe skjæreflatene.

Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille.

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Tilbehøret må aldri settes sammen på basismaskinen.

Kjøttkvernen må aldri brukes uten hullskive og skruring.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde 

- a Støter
- b Matebrett
- c Kasse med stoppespak
- d Snekke med medbringer
- e Kniv
- f Hullskive
- g Skruring

Beskyttelse mot overbelastning

For å forhindre større skader på apparatet ditt, dersom kjøttkvernen blir overbelastet, er snekken utstyrt med en kjerv (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brykker snekken på dette stedet.

En ny snekke kan kjøpes hos kundeservice (best. nr. 00122089).

Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

Betjening



Viktig henvisning

Maskinen kan kun drives med forsatsen for kjøttkvernen, dersom beskyttelseslokket er satt på mikserdrevet.

- Kjøttkvernen må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Bilde 

Sammensetting av forsatsen for kjøttkvernen

- Sett snekken **d** inn i kassen **c**.
- Sett kniven **e** inn med kanten mot hullskiven **f**.
- Sett inn hullskiven **f**.
- Sett på skruringen **g** og skru den ikke helt fast.

Fest forsatsen på basismaskinen

- Legg maskinen ned på baksiden som vist.
- Åpne stoppespaken (**bilde 1-5**).
- Sett forsatsen for kjøttkvernen med foten ned på drevet for bollen og skyv så stoppespaken om.
- Skru skruringen fast.
- Sett på matebrettet.
- Sett støteren ned i påfyllingssjakten.

Arbeid med apparatet



Fare for skade på grunn av roterende verktøy/skarpe kniver!

Under driften må du aldri gripe ned i påfyllingssjakten. Du må kun arbeide med støteren. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille. Ikke ta i kniven ved skjæreflatten.

Obs!

Ikke arbeide med knoker.

- Still en skål eller tallerken under utløpsåpningen.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
- Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Åpne stoppespaken (**bilde 1-5**) og ta av kjøttkvernen ved å dreie den fra apparatet.
- Ta forsatsen for kjøttkvernen fra hverandre (i motsatt rekkefølge av sammensettingen).
- Rengjør delene.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Før alle arbeider med maskinen må støpselet trekkes ut.

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

De delene av kjøttkvernen som er av metall kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Løsne skruringen og ta forsatsen fra hverandre.
- Delene av kjøttkvernen som er av metall må skylles for hånd og tørkes straks etterpå.
- Matebrettet og støteren kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Den tørkede hullskiven og kniven må smøres inn med matolje for å beskytte dem mot rust.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

Obs!

Tilbehørsdelene må alltid settes sammen uten kniv og hullskive.

Det må tas hensyn til alle ovennevnte henvisningene vedrørende "For din egen sikkerhet", "Etter arbeidet" hhv. "Rengjøring og pleie".

Hullskive-satser

MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastaforsats av metall

MUZ7NV1

Fruktpresseforsats MUZ7FV1

Bilde 1

for å presse f.eks. bær, tomater, epler, pærer, nyper (nyper må kokes 1 time før de presses).

Den fruktmosen som dannes egner seg særlig godt for syltetøy.

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen. Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av fruktpresseforsatsen.
- Først må festeskruen åpnes så langt at pressrestene kan renne ut så lenge de er flytende.
- Deretter stilles festeskruen inn slik at pressrestene kan renne ut med ønsket fuktighet.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
- Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Småkakeformsett MUZ7SV1

Bilde

for forming av kakedeig eller mørdeig.

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen. Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av småkakeformsettet.
- Fyll deigen som skal bearbeides på matebrettet.
Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.
- Sett den formede deigen som kommer ut på et skjærebrett.
Slå av kjøkkenmaskinen i kort tid dersom deigen kommer for fort ut.

Riveforsats MUZ7RV1

Bilde

for å raspe mandler, nøtter, avkjølt sjokolade og tørket brød eller rundstykker.

Obs!

Nøtter og mandler må kun bearbeides i små mengder og når de er tørre!

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen. Ta hensyn til nødvendige deler og rekkefølgen ved sammensetting av forsatsen for riveforsatsen.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.

Sats for stapping av pølse MUZ7WS2

Bilde

for å fylle alle typer pølser, for forming av potet kroketter.

- Forberedelse som beskrevet ved kjøttkvernforsatsen.
- Ta hensyn til nødvendige enkelte deler og rekkefølgen ved sammensetting av pølsehorn settet.
- Fyll matvarene som skal bearbeides på matebrettet.
- Bruk støteren for å skyve ned.
- Sett dreiebryteren på trinn 2, 3 eller 4.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM6N... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

Detta tillbehör är lämpligt för att finfördela och blanda färskt och kokt kött, fläsk, fågelkött och fisk. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser. I kombination med andra av tillverkaren tillåtna tillbehörsdelar är fler användningsområden möjliga.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret, använd alltid påmataren för att mata ner.

Ta aldrig kniven i skärytorna.

Tillbehöret får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla.

Viktigt!

Tillbehöret får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat.

Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen.

Använd aldrig köttkvarnen utan hålskiva och låsring.

Översiktsskildern

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- a Påmatare
- b Matarbord
- c Kvarnhus med låsspak
- d Vals med medbringare
- e Kniv
- f Hålskiva
- g Låsring

Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid överbelastningen av köttkvarnen är köttkvarnens vals försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts valsen av på det stället.

Ny vals finns att köpa hos kundtjänst (Best.-Nr. 00122089).

Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiåtaganden.

Användning



Viktig anvisning

Köttkvarnen kan bara användas när skyddslocket sitter över mixeruttaget.

- Rengör köttkvarnen grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Bild 

Så monterar du ihop köttkvarnen

- Sätt in valsen **d** i kvarnhuset **c**.
- Sätt in kniven **e** med eggen mot hålskivan **f**.
- Sätt in hålskivan **f**.
- Sätt in låsringen **g** men dra bara åt den löst.

Så monterar du köttkvarnen på maskinen

- Lägg maskinen påsidan enligt bilden.
- Fäll upp låsspaken (bild 4–5).
- Sätt köttkvarnen med foten nedåt på drivuttaget för blandarskålen och fäll ned låsspaken.
- Dra åt låsringen ordentligt.
- Sätt på matarbordet.
- Sätt påmataren i köttkvarnens mataröppning.

Arbeta med apparaten



Risk för skada pga roterande verktyg/vassa knivar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i köttkvarnens mataröppning. Använd alltid påmataren. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla. Ta aldrig kniven i skärytorna.

Var försiktig!

Ben får inte bearbetas.

- Ställ en skål eller en tallrik under utloppsöppningen.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
- Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läge 4.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp låsspaken (bild 4–5) och lossa köttkvarnen från maskinen genom att vrida den.
- Ta isär köttkvarnen (i omvänd ordning mot montering).
- Rengör alla delar.

Rengöring och skötsel



Risk för elektriska stötar

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget före alla slags arbeten på maskinen.

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Apparatens ytor kan skadas.

Detaljer till köttkvarnen som är av metall kan inte rengöras i diskmaskin.

- Lossa låsringen och ta isär tillsatsen.
- Diska detaljer till köttkvarnen som är av metall för hand och torka dem genast ordentligt torra.
- Matarbordet och påmataren kan rengöras i diskmaskin.
- Smörj torr hålskiva och kniv med matolja för att skydda dem mot rost.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Var försiktig!

Montera alltid ihop tillbehörsdelarna utan kniv och hålskiva.

Följ alla tidigare nämnda anvisningar rörande "För din säkerhet", "Efter arbetet" och "Rengöring och skötsel".

Hålskivor

MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastatillsats av metall

MUZ7NV1

Passertillsats MUZ7FV1

Bild 6

för att pressa ut t.ex. bär, tomater, äpplen, päron, nypon (låt nyponen först koka 1 timme).

Fruktmoset passar utmärkt bra att göra t.ex. marmelad av.

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen. Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när passertillsatsen sätts ihop.
- Lossa först justerskruvén så pass att pressresterna rinner ut medan de fortfarande är fuktiga.
- Ställ sedan in justerskruvén tills pressresterna kommer ut med önskad fuktighet.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet. Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läge 4.

Kakspritsmunstycke MUZ7SV1

Bild

för att forma småkaksdeg eller mördeg.

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen. Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när kakspritsmunstycken sätts ihop.
- Lägg degen som ska bearbedas på matarbordet. Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 1, 2 eller 3.
- Fånga upp den formade degen som kommer ut med en skärbräda. Stäng av köksmaskinen kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivcylinder MUZ7RV1

Bild

Lämplig för att riva och mala mandlar, nötter, kall choklad och torkat bröd till kakor.

Var försiktig!

Nötter och mandlar måste vara helt torra och bearbetas i små mängder!

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen. Var noga med att sätta samman delarna till rivtillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet. Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 1, 2 eller 3.

Kornhorn MUZ7WS2

Bild

för att stoppa all slags korv, för att forma kroketter.

- Förbereda på sätt som beskrivits för köttkvarnstillsatsen.
- Observera monteringsordningen och de enskilda delarna som behövs när kornhornsatsen sätts ihop.
- Lägg livsmedlen som ska bearbetas på matarbordet.
- Använd påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till läget 2, 3 eller 4.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM6N.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Tämä varuste soveltuu raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja käsittelyyn. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn. Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Älä laita sormia täyttösuppiloon, työnnä ainekset aina sisäänpäin syöttöpainimella.

Älä tartu teriin niiden leikkauspinnalta.

Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Tärkeää!

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa aina ensin lisäosa ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Älä käytä lihamyllyä ilman reikälevyä ja kiinnitysrengasta.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- a Syöttöpainin
- b Täyttöastia
- c Runko ja lukitusvipu
- d Syöttöruuvi ja vääntiö
- e Terä
- f Reikälevy
- g Kiinnitysrengas

Ylikuormitussuoja

Syöttöruuvissa on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta lihamyllyn ylikuormituksessa.

Syöttöruuvi murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa.

Uuden syöttöruuvin voit tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 00122089).

Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

Käyttö



Tärkeä ohje

Laitetta voi käyttää lihamyllyn kanssa vain, kun tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi on paikallaan.

- Puhdista lihamylly huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

Kuva 

Lihamyllyn kokoaminen

- Kiinnitä syöttöruuvi **d** runkoon **c**.
- Kiinnitä terä **e** reikälevyyn **f**.
- Kiinnitä reikälevy **f**.
- Aseta kiinnitysrengas **g** paikalleen, älä kiristä vielä täysin kiinni.

Lisävarusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

- Käännä laite kuvassa näytettyyn asentoon.
- Avaa lukitusvipu (kuva A–5).
- Kiinnitä lihamylly jalka alaspäin kulhon käyttöliitäntään ja aseta lukitusvipu toisinpäin.
- Kierrä kiinnitysrengas kiinni.
- Aseta täyttöastia paikalleen.
- Työnnä syöttöpainin täyttösuppilon.

Laitteen käyttö



Varo pyöriviä varusteita/teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia täyttösuppilon koneen ollessa toiminnassa.

Käytä aina syöttöpaininta.

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Älä tartu teriin niiden leikkauspinnoilta.

Huom.!

Älä hienonna luuta.

- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon 4.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Avaa lukitusvipu (kuva A–5) ja irrota lihamylly kiertämällä se irti laitteesta.
- Pura lihamylly osiin (päinvastaisessa järjestyksessä kuin koottaessa).
- Puhdista osat.

Puhdistus



Sähköiskun vaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Lihamylyn metalliosat eivät ole konepesun kestäviä.

- Avaa kiinnitysrengas ja pura lisävaruste osiin.
- Pese lihamyllyn metalliosat käsin ja kuivaa ne heti.
- Täyttöastian ja syöttöpainimen voit pestä astianpesukoneessa.
- Voitele kuiva reikälevy ja terä ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Huom.!

Kokoa lisävarusteet aina ilman terää ja reikälevyä.

Lue sitä ennen ohjeet kohdista

»Turvallisuusasiaa«, »Käytön jälkeen« ja »Puhdistus« ja noudata ohjeita.

Reikälevysarjat

MUZ7LS2/LS3/LS4

Pastanvalmistuslaitteet, metallia MUZ7NV1

Sosepuserrin MUZ7FV1

Kuva B

soseuttaa esim. marjat, tomaatit, omenat, päärynät, ruusunmarjat (keitä ruusunmarjoja noin tunnin ajan ennen soseuttamista).

Soseutettu hedelmäliha soveltuu erittäin hyvin hillojen valmistamiseen.

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat sosepuserrin, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Avaa ensin kiinnitysruuvia sen verran, että hedelmäliha poistuu vielä kosteana.
- Kiristä sitten kiinnitysruuvia niin, että hedelmälihaa tulee ulos sopivan kosteana.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Aseta valitsin asentoon 4.

Kakkupursotin MUZ7SV1

Kuva

muotoilee pursotinleivonnaiset tai murotaikinan.

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan.
Kun kokoat kakkupursottimen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävä taikina täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 1, 2 tai 3.
- Irrota muotista tuleva taikina lastalla tms. Pysäytä yleiskone hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Raastinlaite MUZ7RV1

Kuva

rouhii mantelit, pähkinät, jäähdytetyn suklaan ja kuivat leipäpalat ja sämpylät.

Huom.!

Rouhi pähkinät ja mantelit vain kuivina ja pieninä määrinä!

- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan.
Kun kokoat raastinlaitteen, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan. Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 1, 2 tai 3.

Makkaran täyttölaitte MUZ7WS2

Kuva

valmistaa makkarat ja muotoilee esim. krocketit.

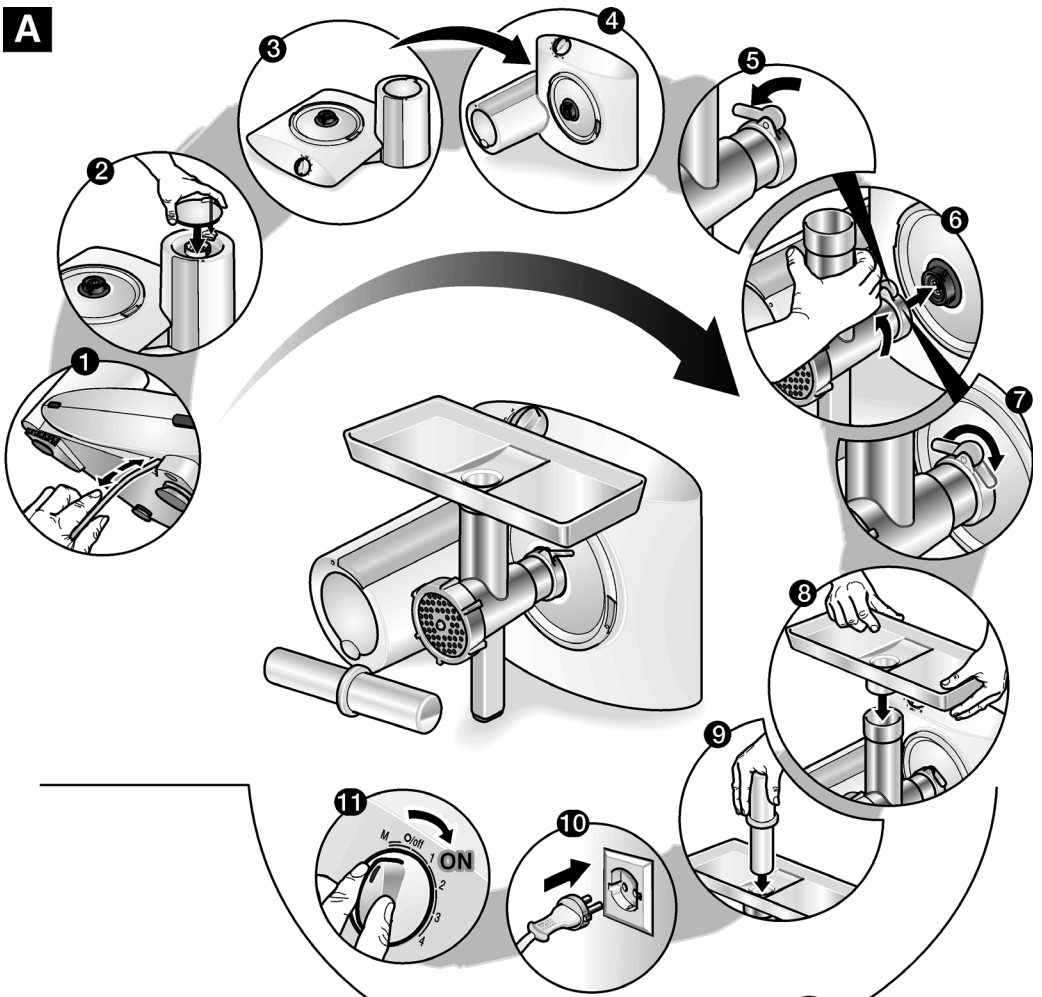
- Tee alkuvalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan.
- Kun kokoat makkaran täyttölaitetta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Työnnä ainekset sisäänpäin syöttöpainimella.
- Valitse nopeudeksi 2, 3 tai 4.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Germany

www.bosch-home.com

9000937706/11.2013
de, en, da, no, sv, fi

A**B**