BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Smart**Power** Meat mincer

MFW25...

[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	3
[en]	Instruction manual	Meat mincer	15
[fr]	Mode d'emploi	Hachoir	26
[it]	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	38
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	49
[da]	Brugsanvisning	Kødhakker	60
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	70
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	80
[fi]	Käyttöohje	Lihamylly	90
[es]	Instrucciones de uso	Picador de carne	101
[pt]	Instruções de serviço	Picadora de carne	113
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κιμά	124
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	137
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	150
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	162
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	174
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفرمة لحمة	199

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Das Gerät und das Zubehör (je nach Modell) ist für folgende Einsatzzwecke geeignet:
Fleischwolf: Zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.
Wurstfüller: Zur Herstellung von Würsten und Röllchen.
Kebbe-Former: Zur Herstellung von Teig- und Hackfleischtaschen.
Raspelaufsatz: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.
Fruchtpresse: Zum Entsaften von weichen Früchten, wie z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Tomaten.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.
Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Aufsätze bzw. die Schneid- und Raspeleinsätze für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile für die jeweiligen Aufsätze verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.
Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig.

Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr

Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Montieren oder Auswechseln der Aufsätze, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen. Niemals in rotierende Teile greifen. Niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung greifen.

Niemals die zu verarbeitenden Lebensmittel mit den Händen in den Füllschacht schieben. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
Die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze niemals mit bloßen Händen reinigen.

⚠ Achtung! Gefahr von Geräteschäden
Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder in den Aufsätzen befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.

⚠ Wichtig!
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➔ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.
Auf den folgenden Seiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie wertvolle Hinweise für einen sicheren Gebrauch dieses Gerätes.
Wir möchten Sie bitten, diese Anleitung gründlich zu lesen und alle Anweisungen zu befolgen. So werden Sie lange Freude an diesem Gerät haben und die Ergebnisse Ihrer Arbeit werden Ihre Kaufentscheidung bestätigen.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Sicherheitshinweise 4
Auf einen Blick 6
Vor dem ersten Gebrauch 6
Bedien- und Anzeigeelemente 6
Sicherheitseinrichtungen 7
Grundgerät 7
Basis-Aufsatz 7
Raspel-Aufsatz 8
Fruchtpressen-Aufsatz 9
Pflege und tägliche Reinigung 10
Rezepte 10
Tipps 11
Entsorgung 12
Garantiebedingungen 12
Ersatzteile und Zubehör 13
Hilfe bei Störungen 14

Auf einen Blick

➔ **Bild A**

1 **Grundgerät**
   - **a** Antrieb für Aufsätze
   - **b** Taste O/I
   - **c** Sicherungs-Taste
   - **d** Netzkabel

2 **Basis-Aufsatz**
   - **a** Gehäuse
   - **b** Füllschacht
   - **c** Einfüllschale
   - **d** Stopfer
   - **e** Deckel für Stopfer
   - **f** Schnecke mit Mitnehmer
   - **g** Schraubring

3 **Fleischwolf-Einsatz**
   - **a** Messer
   - **b** Lochscheibe fein (3,8 mm) *
   - **c** Lochscheibe grob (8 mm)

4 **Wurstfüller-Einsatz** *
   - **a** Tragring
   - **b** Wurstfüller-Düse

5 **Kebbe-Einsatz** *
   - **a** Konusring
   - **b** Kebbe-Düse

6 **Raspel-Aufsatz** *
   - **a** Gehäuse
   - **b** Füllschacht
   - **c** Stopfer
   - **d** Schneid-Einsatz
   - **e** Raspel-Einsatz, fein
   - **f** Reibe-Einsatz

7 **Fruchtpressen-Aufsatz** *
   - **a** Gehäuse
   - **b** Füllschacht
   - **c** Schnecke mit Dichtungsring
   - **d** Siebeinsätze fein (B) & grob (A)
   - **e** Siebträger mit Dichtungsring
   - **f** Schraubring
   - **g** Auslasstrichter
   - **h** Trester-Düse (einstellbar)

* je nach Modell

Zubehör und Ersatzteile sind über den Kundendienst oder unter **www.bosch-home.com** erhältlich.
➔ *„Ersatzteile und Zubehör“ siehe Seite 13*

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!
Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Zusammengebaute Teile in die Einzelteile zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.
  ➔ **Bild A**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
  ➔ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*

Bedien- und Anzeigeelemente

Taste O/I
Durch Drücken der Taste O/I wird das Gerät eingeschaltet. Der Antrieb läuft sofort an. Durch erneutes Drücken der Taste O/I wird das Gerät ausgeschaltet. Der Antrieb wird gestoppt.

Sicherungs-Taste
Durch Drücken der Sicherungs-Taste wird der an dem Gerät montierte Aufsatz entriegelt. Erst durch Drücken der Sicherungs-Taste kann der Aufsatz im Uhrzeigersinn gedreht und vom Grundgerät abgenommen werden.

Sicherheitseinrichtungen

Überlastsicherung (Thermoschutz-Schalter)
Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen können die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln oder eine Blockade durch Knochen sein.
➔ *„Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 14*

Grundgerät

Vorbereitung

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die benötigten Aufsätze korrekt zusammengebaut und mit dem Grundgerät verbunden sind.

- Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen.

Das Grundgerät ist vorbereitet.

Basis-Aufsatz

Der Basis-Aufsatz wird für folgende Anwendungen verwendet:

Fleischwolf
Zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel die entsprechende Lochscheibe verwenden.
➔ *„Tipps“ siehe Seite 11*

Wurstfüller
Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.

Kebbe-Former
Zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.

Hinweis: Mit dem Basis-Aufsatz und passendem Zubehör, das Sie über den Kundendienst erwerben können, sind weitere Anwendungen möglich.

Achtung!
Beim Zusammensetzen der verschiedenen Einzelteile die Aussparungen an den Einsätzen auf das entsprechende Gegenstück am Gehäuse ausrichten.

Vorbereitung Fleischwolf

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Nicht in das scharfe Messer greifen.

Achtung!
Stets nur eine Lochscheibe verwenden.

➔ **Bild B**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst das Messer, dann die gewünschte Lochscheibe auf die Schnecke setzen. Klingen müssen zur Lochscheibe zeigen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Fleischwolf ist vorbereitet.

Vorbereitung Wurstfüller

➔ **Bild C**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Tragring auf die Schnecke, dann die Wurst-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Wurstfüller ist vorbereitet.

Vorbereitung Kebbe-Former

➔ **Bild D**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Konusring auf die Schnecke, dann die Kebbe-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Kebbe-Former ist vorbereitet.

Verwendung

Hinweis: Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. ➔ *„Rezepte“ siehe Seite 10*

Das folgende Beispiel beschreibt die Verwendung des Basis-Aufsatzes als Fleischwolf:

⚠ **Verletzungsgefahr!**
- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Achtung!
- Keine Knochen, Knorpel, Sehnen oder andere feste Bestandteile verarbeiten.
- Kein gefrorenes Fleisch verarbeiten.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

➔ **Bildfolge E**

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Einfüllschale aufsetzen und den Stopfer in den Füllschacht stecken.
4. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.
5. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
6. Den Netzstecker einstecken. Das Gerät einschalten.
7. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
8. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ausstecken.
9. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
10. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
11. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➔ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*

Raspel-Aufsatz

Zum Raspeln, Reiben und Schneiden z. B. von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen und anderen harten Lebensmitteln. Nicht geeignet zum Schneiden von fasrigen Lebensmitteln, wie z. B. Sellerie oder Lauch. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel den entsprechenden Einsatz verwenden.
➔ *„Tipps“ siehe Seite 11*

Vorbereitung

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel-, Reibe- und Schneid-Einsätze greifen.

➔ **Bild F**

- Den gewünschten Einsatz in das Gehäuse setzen.

Hinweis: Verriegelung des Einsatzes erfolgt automatisch beim Einschalten des Gerätes.
Der Raspel-Aufsatz ist vorbereitet.

Verwendung

⚠ **Verletzungsgefahr!**
- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Achtung!
- Der Stopfer kann nur in einer Richtung eingesetzt werden.
- Harte Schalen (z. B. von Nüssen) entfernen.
- Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

➔ **Bildfolge G**

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.

4. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
5. Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.
6. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben. Die Lebensmittel werden geschnitten bzw. geraspelt.
7. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ausstecken.
8. Stopfer herausziehen.
9. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
10. Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*

Fruchtpressen-Aufsatz

Zum Entsaften von weichen Früchten, wie z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Tomaten. Der Aufsatz ist nicht für Äpfel und Trauben geeignet. Der Aufsatz eignet sich auch nicht für hartes Obst oder Gemüse, wie Karotten und Rote Beete.

Vorbereitung

Achtung!
Beim Zusammensetzen die Nase am Siebträger auf das entsprechende Gegenstück am Gehäuse ausrichten.

Hinweis: Die Auswahl des Siebeinsatzes bestimmt den Gehalt an Fruchtfleisch im Saft. Keine Früchte pressen, deren Kerndurchmesser ähnlich dem Lochdurchmesser des Siebeinsatzes ist (z. B. Himbeeren).

➞ **Bild H**

1. Den gewünschten Siebeinsatz in den Siebträger einsetzen und festdrücken.
2. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
3. Den Siebträger in das Gehäuse setzen.
4. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.
5. Den Auslasstrichter auf den Siebträger aufsetzen, bis dieser hörbar einrastet.
6. Die Trester-Düse in die Öffnung des Siebträgers setzen und im Uhrzeigersinn einige Umdrehungen einschrauben.

Der Fruchtpressen-Aufsatz ist vorbereitet.

Verwendung

⚠ **Warnung**
Verletzungsgefahr!
– Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
– Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Achtung!
– Harte Obstschalen, -kerne und -stiele entfernen.
– Beerenobst, wie z. B. Johannisbeeren, können mit Stielen gepresst werden.
– Früchte mit größeren Kernen, wie z. B. Pflaumen und Kirschen, müssen vor dem Entsaften entkernt werden.
– Kein gefrorenes Obst verarbeiten.
– Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

➞ **Bild I**

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Einfüllschale aufsetzen und den Stopfer in den Füllschacht stecken.
4. Die Früchte vorbereiten. Große Früchte zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen. Größere Kerne (z. B. Kirschen, Pflaumen) entfernen.
   ■ Geeignete Gefäße unter den Auslasstrichter und die Trester-Düse stellen.
   ■ Die vorbereiteten Früchte in die Einfüllschale geben.
5. Den Netzstecker einstecken. Das Gerät einschalten.

6. Mit dem Stopfer die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
7. Durch den Auslasstrichter fließt der gepresste Saft ab. Durch die Trester-Düse werden die festen Bestandteile gedrückt.
8. Die Trester-Düse wie gewünscht einstellen. Durch Herausdrehen wird der Trester feuchter; durch Hineindrehen wird er trockener und mehr Saft fließt aus dem Trichter.
9. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
10. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
11. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
12. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➔ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*

Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät, alle Aufsätze und die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
– Vor dem Reinigen das Netzkabel von der Steckdose trennen.
– Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneid-Einsätze greifen.

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

Im **Bild J** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.
- Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die verwendeten Aufsätze in umgekehrter Reihenfolge zerlegen (siehe „Vorbereitung“ beim jeweiligen Aufsatz).
- Alle Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch/Schwamm oder mit einer weichen Bürste reinigen.
- Alle Teile trocknen lassen.

Hinweise:
– Metallteile umgehend trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
– Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

Rezepte

Hackfleisch-Rollen mit Gouda

Grundrezept
– 500 g Rindfleisch, in Streifen geschnitten
– 500 g Schweinefleisch, in Streifen geschnitten
– 200 g Käse (Gouda)
– 10 g Salz
– 2 g gemahlener schwarzer Pfeffer
– Knoblauch (optional)
– Öl zum Frittieren
- Zur besseren Verarbeitung den Gouda in Würfel schneiden (2 x 1 x 1 cm) und über Nacht einfrieren.
- Zuerst den gefrorenen Gouda, dann das Rind- und Schweinefleisch mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
- Salz, Pfeffer und Knoblauch (optional) dazugeben und vermischen.
- Etwa 10 cm lange Rollen von Hand oder mit dem Wurstfüller-Einsatz formen.
- Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Hackfleisch-Rollen für ca. 5 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden, bis alles gut durchgebraten ist.

Kebbe

Teigtasche:

– 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
– 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
– 1 kleine Zwiebel, gehackt

■ Abwechselnd Lamm und Weizen mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
■ Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
■ Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

Füllung:

– 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
– 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
– 1 Esslöffel Öl
– 1 Esslöffel Mehl
– 2 Teelöfel Piment
– Salz und Pfeffer

■ Lamm mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
■ Zwiebeln goldbraun anbraten.
■ Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
■ Übrige Zutaten dazugeben.
■ Alles für ca. 1-2 Minuten dünsten.
■ Überschüssiges Fett abgießen.
■ Füllung abkühlen lassen.

Zubereitung der Kebbe:

■ Mischung für Teigtaschen mit dem Kebbe-Former verarbeiten.
■ Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
■ Ein Ende der Teigtasche zudrücken.
■ Etwas Füllung in die Öffnung hineindrücken und das andere Ende der Teigtasche auch zudrücken.
■ Öl erhitzen (ca. 180°C) und die Teigtaschen für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

Semmel-Knödel

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

■ Das Brot in 10 mm dicke Scheiben schneiden und der Länge nach halbieren. Mit 20 ml Milch übergießen und ziehen lassen.
■ Die feuchten Brotstücke mit dem Fleischwolf (Lochscheibe grob) ca. 50 Sek. verarbeiten.
■ Kleingehackte Zwiebeln, Petersilie und geschmolzene Butter dazugeben und vermischen.
■ Verquirlte Eier, Salz und Pfeffer unter die Semmelmasse mischen.
■ Den Teig einige Minuten ziehen lassen. Dann noch einmal durchkneten.
■ Zum Formen der Knödel die Hände immer gut mit Wasser befeuchten. Knödel in Mehl wälzen.
■ Knödel in kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht aufkochen lassen!

Tipps

Fleischwolf

Verwendung der Lochscheiben

– **Lochscheibe fein (3,8 mm) für:** gekochtes Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, gekochte Leber, gekochter Fisch für Suppen; rohes Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten; rohe Leber, Fleisch und Speck für Leberwurst; Schweinefleisch für Mettwurst; Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst
– **Lochscheibe grob (8 mm) für:** gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste (z. B. Braten, Wurst) für Resteauflauf

- Ist eine feinere Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel gewünscht, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder verschiedene Lochscheiben nacheinander verwenden (grob, fein).
- Weitere Zutaten (z. B. Zwiebeln, Gewürze) können bei der Verarbeitung direkt zugegeben werden. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

Wurstfüller

- Naturdarm vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Wursthülle nicht zu „prall“ befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen könnten.

Raspel-Aufsatz

Verwendung der Einsätze

– **Schneid-Einsatz:** für Karotten, Zucchini, Gurke
– **Raspel-Einsatz (fein):** für Nüsse, Hart-Käse
– **Reibe-Einsatz:** für Kartoffeln, Parmesan-Käse

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt.
Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör		
3.8 mm	10009254	**Lochscheibe** (fein) für Fleischwolf
8 mm	10009255	**Lochscheibe** (grob) für Fleischwolf
	00753386	**Wurstfüller:** zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.
	00753387	**Kebbe-Former:** zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.
	00753399	**Raspel-Aufsatz:** zum Raspeln, Reiben und Schneiden.
	00753398	
	00753400	**Raspel-Einsatz** (grob) für Raspel-Aufsatz
	00753401	**Raspel-Einsatz** (fein) für Raspel-Aufsatz
	00753402	**Reibe-Einsatz** für Raspel-Aufsatz
	00753403	**Schneid-Einsatz** für Raspel-Aufsatz

Ersatzteile und Zubehör können über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

Hilfe bei Störungen

In der folgenden Tabelle finden Sie Lösungen für Probleme oder Störungen, die Sie einfach selbst beheben können. Sollte sich eine Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Gerät läuft beim Einschalten nicht an.	Das Gerät hat keinen Strom.	Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
Die Lebensmittel werden nicht oder sehr langsam verarbeitet.	Der Aufsatz oder die Schnecke ist verstopft.	Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. ➔ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 10*
	Es wird zu starker Druck auf den Stopfer ausgeübt oder der Füllschacht ist zu voll.	Den Druck auf den Stopfer verringern und den Füllschacht mit weniger Lebensmitteln befüllen.
	In den zu verarbeitenden Lebensmitteln sind noch harte Bestandteile enthalten.	Harte Bestandteile entfernen. Hartes Gemüse vor der Verarbeitung vorgaren bzw. -dünsten.
Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert.	Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Gerät ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen und dann erneut einschalten. Falls das Gerät nicht anläuft, weiter abkühlen lassen und später erneut versuchen.

Intended use

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance and accessories (depending on the model) are suitable for the following purposes:

Meat mincer: for mincing and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish.

Sausage filler: for making sausages and meat rolls.

Kebbe maker: for making dough and minced meat pockets.

Shredding attachment: for shredding, grating and cutting up food.

Fruit press: for squeezing juice out of soft fruits such as raspberries, currants, strawberries and tomatoes.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The appliance should not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Never use the attachments or slicing / shredding inserts on other appliances. Only use matching parts for the relevant attachments.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.

Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

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

Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

⚠ Danger of electric shock and fire

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. Do not use if the mains cable or appliance show any signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.
The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of a fault.

⚠ Risk of injury

Immediately after using the appliance wait for it to stop. Before fitting or replacing attachments, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
Do not grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute or outlet opening. Never put the food to be processed into the feed chute with your hands. Only use the pusher provided! Never clean the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts with your bare hands.

⚠ Caution! Risk of damaging the appliance

Check that there are no foreign objects in the feed chute or attachments. Do not poke objects (e.g. knives, spoons) in the feed chute or outlet opening.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 21*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.
On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.
We request that you read these operating instructions carefully and observe all instructions. This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.
Retain these operating instructions for subsequent use or for the next owner.
You can find further information about our products on our website.

Content

Intended use 15
Safety instructions 16
Overview 17
Before using for the first time 18
Control and display elements 18
Safety devices 18
Base unit 18
Base attachment 18
Shredding attachment 19
Fruit press attachment 20
Care and daily cleaning 21
Recipes 22
Tips 23
Disposal 23
Guarantee 23
Spare parts and accessories 24
Troubleshooting 25

Overview

➞ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Drive for attachments
- **b** Button O/I
- **c** Release button
- **d** Mains cable

2 Base attachment
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Filling tray
- **d** Pusher
- **e** Lid for pusher
- **f** Worm gear with agitator paddle
- **g** Threaded ring

3 Meat mincer insert
- **a** Blade
- **b** Perforated disc, fine (3,8 mm) *
- **c** Perforated disc, coarse (8 mm)

4 Sausage filler insert *
- **a** Bearing ring
- **b** Sausage filler nozzle

5 Kebbe insert *
- **a** Conical ring
- **b** Kebbe nozzle

6 Shredding attachment *
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Pusher
- **d** Slicing insert
- **e** Shredding insert, fine
- **f** Grating insert

7 Fruit press attachment *
Use filling tray and pusher from the base attachment.
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Worm gear with sealing ring
- **d** Filter inserts: fine (B) & coarse (A)
- **e** Filter holder with sealing ring
- **f** Threaded ring
- **g** Outlet funnel
- **h** Pulp nozzle (adjustable)

* depending on the model

Spare parts and accessories are available from Customer Service or at **www.bosch-home.com**. ➞ *“Spare parts and accessories” see page 24*

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!
Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Dismantle any assembled parts into their individual parts. Do this in reverse order, as described under „Preparation“.
- Check all parts for completeness.
  ➞ **Fig. A**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  ➞ *“Care and daily cleaning” see page 21*

Control and display elements

Button O/I
Press button O/I to switch on the appliance. The drive will start up at once. Press button O/I again to switch off the appliance. The drive stops.

Release button
Press the release button to unlock an attachment fitted on the appliance. Only when the release button is pressed is it possible to turn the attachment clockwise and remove it from the base unit.

Safety devices

Overload protection (thermal circuit breaker)
If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. Possible causes may be the simultaneous processing of large quantities of food or a blockage caused by bones.
➞ *“Troubleshooting” see page 25*

Base unit

Preparation

⚠ **Risk of injury!**
Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the required attachments are assembled correctly and connected to the base unit.

- Place the base unit on a stable and level work surface.

The base unit is now prepared.

Base attachment

The base attachment can be used for the following applications:

Meat mincer
For mincing raw or cooked food. Select the appropriate perforated disc depending on the type and consistency of the food to be processed. ➞ *“Tips” see page 23*

Sausage filler
For filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.

Kebbe maker
For producing tubes of dough or minced meat.

Note: Other applications are possible using the base attachment and appropriate accessories available from Customer Service.

Caution!
When assembling the different individual parts, make sure that the notched markings on the inserts match up with the relevant one on the housing.

Preparation for meat mincer

⚠ **Risk of injury!**
Do not reach into the sharp knife.

Caution!
Always only use one perforated disc.

➞ **Fig. B**

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.

2. First fit the knife and then the required perforated disc onto the worm gear. Blades must face the perforated disc.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The meat mincer is now prepared.

Preparation for sausage filler

➔ **Fig. C**

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the bearing ring onto the worm gear and then the sausage nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The sausage filler is now prepared.

Preparation for kebbe maker

➔ **Fig. D**

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the conical ring onto the worm gear and then the kebbe nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The kebbe maker is now prepared.

Use

Note: The food is processed in different ways depending on the application.
➔ *"Recipes" see page 22*

The following example describes use of the base attachment as a meat mincer:

⚠ **Risk of injury!**

– Do not reach into the feed chute with your hands.
– Only use the pusher when adding more food.

Caution!

– Do not process bones, gristle, sinews or other solid components.
– Do not process frozen meat.
– Do not apply great force with the pusher.

➔ **Sequence of figures E**

1. Fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle.
2. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position.
3. Fit the filling tray and insert the pusher in the feed chute.
4. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
5. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.
6. Connect the mains plug. Switch on the appliance.
7. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure.
8. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
9. Remove the filling tray and pusher.
10. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
11. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➔ *"Care and daily cleaning" see page 21*

Shredding attachment

For shredding, grating and slicing items such as cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds, dried bread rolls and other hard foodstuffs. Not suitable for cutting up fibrous foods such as celery or leek. Select the appropriate insert depending on the type and consistency of the food to be processed. ➔ *"Tips" see page 23*

Preparation

⚠ **Risk of injury!**

Do not reach into the sharp blades and edges of the shredding, grating and slicing inserts.

➔ **Fig. F**

■ Fit the required insert into the housing.

Note: The insert is automatically locked when the appliance is switched on.

The shredding attachment is now prepared.

Use

⚠ **Risk of injury!**
- Do not reach into the feed chute with your hands.
- Only use the pusher when adding more food.

Caution!
- The pusher can only be inserted in one direction.
- Remove hard shells (e.g. on nuts).
- Do not apply great force with the pusher.

➔ **Sequence of figures C**

1. Fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle.
2. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position.
3. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
4. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.
5. Connect the mains plug. Switch on the appliance.
6. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure. The food is now cut up or shredded.
7. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
8. Pull out the pusher.
9. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
10. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➔ *"Care and daily cleaning" see page 21*

Fruit press attachment

For squeezing juice out of soft fruits such as raspberries, currants, strawberries and tomatoes. This attachment is not suitable for apples or grapes. The attachment is also not suitable for hard fruits or vegetables like carrots and beetroot.

Preparation

Note: selection of the filter insert determines the content of fruit pulp in the juice. Do not press fruit whose pips are similar in diameter to the hole diameter in the filter insert (e.g. raspberries).

➔ **Fig. H**

- Make sure that the sealing rings are fitted onto the filter holder and the worm gear. If not, insert them into the sealing grooves of these parts.

1. Insert the filter insert into the filter holder and press it into place.
2. Insert the worm gear into the housing.
3. Insert the filter holder into the housing. Lug on the filter holder must be situated in the recess on the housing.
4. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in the clockwise direction without using force.
5. Screw pulp nozzle into the filter holder.
6. Place the outlet funnel onto the filter holder until it audibly clicks into place.

The fruit press attachment is now prepared.

Use

⚠ **Warning**

Risk of injury!
- Do not reach into the feed chute with your hands.
- Only use the pusher when adding more food.

Caution!
- Remove hard fruit peel, pips and stalks.
- Berries such as e.g. currants can be pressed together with their stalks.
- Fruit with larger pips and stones such as e.g. plums and cherries must have their pips or stones removed before juicing.
- Do not process frozen fruit.
- Do not apply great force with the pusher.

➔ **Fig. I**

1. Fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle.
2. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position. Tighten threaded ring.
3. Fit the filling tray and insert the pusher in the feed chute.
4. Prepare the fruit. Chop up large fruit beforehand so it fits into the feed chute without having to be pressed in. Remove larger pips and stones (e.g. cherries, plums).

■ Place one container under each of the apertures for juice and for the pulp.
■ Add the prepared fruit to the filling tray.

5. Connect the mains plug. Switch on the appliance.
6. Use the pusher to slide the fruit down the feed chute, applying light pressure.
7. The pressed juice flows out from the outlet funnel. The pulp (solid components) is pressed through the pulp nozzle.
8. Adjust the pulp nozzle. Unscrewing makes the pulp more moist; screwing in makes it dryer and more juice flows from the funnel. If the pulp is too dry, unscrew the nozzle, to avoid clogging the appliance with the pulp.
9. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
10. Remove the filling tray and pusher.
11. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
12. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 21*

Care and daily cleaning

The appliance, all attachments and the relevant accessories must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ **Risk of electric shock!**
- Disconnect the mains cable from the socket prior to cleaning.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

⚠ **Risk of injury!**
Do not reach into the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.

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

Fig. J gives an overview of how to clean the individual parts.

■ Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
■ Dismantle the attachments used in reverse order (see „Preparation“ for the relevant attachment).
■ Clean all accessories with a detergent solution and a soft cloth/sponge or with a soft brush.
■ Allow all parts to dry.

Notes:
- Immediately rub metal parts dry and apply a little cooking oil to protect them from rust.
- Discolouration of plastic parts may occur when processing foods such as carrots. This can be removed with a few drops of cooking oil.

Recipes

Minced meat rolls with Gouda

Basic recipe

- 500 g beef, cut into strips
- 500 g pork, cut into strips
- 200 g cheese (Gouda)
- 10 g salt
- 2 g freshly ground black pepper
- Garlic (optional)
- Oil for deep frying

■ To make the Gouda easier to process, cut into cubes (2 x 1 x 1 cm) and freeze overnight.
■ First process the frozen Gouda, followed by the beef and pork using the mincer (perforated disc, fine).
■ Add the salt, pepper and garlic (optional) and mix.
■ Make rolls approx. 10 cm in length either using your hands or with the sausage stuffing attachment.
■ Heat a little oil in a frying pan and fry the minced meat rolls for approx. 5 minutes. Turn several times until everything is cooked through.

Kebbe

Dough pockets:

- 500 g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped

■ Process the lamb and wheat with the meat mincer, alternating between the two (perforated disc, fine).
■ Mix the dough thoroughly and mix in the onion.
■ Process the mixture another two times with the meat mincer.

Filling:

- 400 g lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon of oil
- 1 tablespoon of flour
- 2 teaspoons of pimento
- Salt and pepper

■ Process the lamb with the meat mincer (perforated disc, fine).
■ Fry the onions until golden brown.
■ Add the lamb and fry until well done.
■ Add the remaining ingredients.
■ Fry everything gently for about 1-2 minutes.
■ Pour off the excess fat.
■ Leave the filling to cool down.

Prepare the kebbe:

■ Use the kebbe maker to process the mixture for dough pockets.
■ Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
■ Press one end of the dough pocket to seal.
■ Insert a little filling in the opening and also seal the other end of the dough pocket.
■ Heat the oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for about 6 minutes until golden brown.

Bread dumplings

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

■ Cut the bread into slices 10 mm thick and halve lengthways. Add 20 ml of milk and soak.
■ Process the moistened bread for approx. 50 secs with the meat mincer (perforated disc, coarse).
■ Add the finely chopped onions, parsley and melted butter and mix.
■ Add the whisked eggs, salt and pepper and mix into the bread dough.
■ Leave the dough to prove for several minutes. Then knead again.
■ Shape the dumplings with wet hands. Roll the dumplings in flour.
■ Place dumplings in boiling water and leave to simmer for approx. 20 minutes. Do not bring to the boil!

Tips

Meat mincer

Using the perforated discs

– **Perforated disc, fine (3.8 mm) for:** cooked chicken / pork / beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liverwurst; pork for Mettwurst ; pork and beef for pâté and Cervelat sausage
– **Perforated disc, coarse (8 mm) for:** roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage) for bakes

■ If you require a finer consistence to your processed food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, fine).
■ You can add other ingredients (e.g. onions, spices) directly during processing. This ensures all ingredients are mixed together thoroughly.

Sausage filler

■ Soak natural casing in lukewarm water for about 10 minutes before processing.
■ Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

Shredding attachment

Using the inserts

– **Slicing insert:** for carrots, courgettes, cucumber
– **Shredding insert (fine):** for nuts, hard cheese
– **Grating insert:** for potatoes, Parmesan cheese

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. 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. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

Spare parts and accessories

Spare parts and accessories		
3.8 mm	10009254	**Perforated disc** (fine) for meat mincer
8 mm	10009255	**Perforated disc** (coarse) for meat mincer
	00753386	**Sausage filler:** for filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.
	00753387	**Kebbe maker:** for producing tubes of dough or minced meat.
	00753399	**Shredding attachment:** for shredding, grating and slicing
	00753398	
	00753400	**Shredding insert** (coarse) for the shredding attachment
	00753401	**Shredding insert** (fine) for the shredding attachment
	00753402	**Grating insert for** the shredding attachment
	00753403	**Slicing insert for** the shredding attachment
Spare parts and accessories are available from retailers and Customer Service.		

Troubleshooting

In the following table you will find solutions for problems or faults which you can easily rectify yourself. If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not start when switched on.	Appliance has no power supply.	Insert the mains plug in the socket.
The food is not being processed or only very slowly.	The attachment or worm gear is blocked.	Switch appliance off, wait until it has stopped and unplug. Remove the attachment, take it apart and clean to eliminate the blockage. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 21*
	The pressure on the pusher is too great or the feed chute is too full.	Reduce the pressure on the pusher and fill the feed chute with less food.
	The food to be processed still contains hard components.	Remove hard components. Precook/steam vegetables before processing them.
Appliance fails to start up or switches off while in use.	The overload protection device is activated.	Switch appliance off, wait until it has stopped and unplug. Let the appliance cool down for approx. 15-20 minutes and then switch it on again. If the appliance still does not start, leave the appliance to cool down further and try it again later.

Conformité d’utilisation

Veuillez lire attentivement cette notice d’utilisation. Respectez les instructions qu’elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l’appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.
Le non-respect des instructions permettant d’utiliser correctement l’appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.
Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.
L’appareil et ses accessoires (en fonction du modèle) sont adaptés aux utilisations suivantes :
Hachoir à viande : pour broyer et mélanger de la viande crue et cuite, du lard, de la volaille, et du poisson.
Accessoire à saucisses : pour fabriquer des saucisses et des boudins.
Moule à kebbehs : pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.
Râpe : pour râper et couper les produits alimentaires.
Presse-fruits : pour presser les fruits mous (p. ex. les framboises, groseilles, fraises et tomates).

Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple). L’appareil ne doit pas servir à transformer d’autres substances / objets. D’autres applications sont possibles à condition d’utiliser d’autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l’appareil avec les pièces et accessoires d’origine uniquement. Ne jamais utiliser les râpes et autres accessoires sur d’autres appareils. N’utiliser que des pièces adaptées à l’appareil correspondant.
N’utiliser l’appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu’à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Ne jamais poser l’appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.
La surface de travail doit être accessible, résistante à l’humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

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 sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.
Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.
Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide.
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 et en cas de panne.

⚠ Risque de blessures

Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au montage ou au remplacement des accessoires.
Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.
Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage ou de sortie. Ne jamais pousser à la main les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon-poussoir fourni !
Ne jamais nettoyer les lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer à mains nues.

⚠ Attention ! Risque d'endommager l'appareil
Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans les accessoires. Ne pas introduire d'objets (par ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.

⚠ Important !
Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.
Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.
Nous vous demandons à lire minutieusement cette notice d'utilisation et à respecter toutes les instructions. Vous aurez ainsi toute satisfaction de votre appareil pendant de nombreuses années et les résultats qu'il fournira confirmeront votre décision d'achat.
Veuillez conserver cette notice d'utilisation en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
Sur notre site web, vous trouverez des informations avanc ées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation 26
Consignes de sécurité 27
Vue d'ensemble 29
Avant la première utilisation 29
Éléments de commande et d'affichage 29
Dispositifs de sécurité 30
Appareil de base 30
Base 30
Râpe 31
Presse-fruits 32
Entretien et nettoyage quotidiens 33
Recettes 33
Conseils 34
Mise au rebut 35
Garantie 35
Pièces de rechange et accessoires 36
Dérangements et solutions 37

Vue d’ensemble

➔ **Figure A**

1 **Appareil de base**
   - **a** Entraînement des accessoires
   - **b** Touche O/I
   - **c** Touche de verrouillage
   - **d** Cordon d’alimentation

2 **Base**
   - **a** Boîtier
   - **b** Orifice de remplissage
   - **c** Entonnoir
   - **d** Pilon-poussoir
   - **e** Couvercle pour pilon poussoir
   - **f** Vis sans fin avec pale d’entraînement
   - **g** Anneau vissable

3 **Hachoir à viande**
   - **a** Lame
   - **b** Disque ajouré, fin (3,8 mm) *
   - **c** Disque ajouré, grossier (8 mm)

4 **Accessoire à saucisses** *
   - **a** Anneau porteur
   - **b** Insert à saucisses

5 **Accessoire à kebbehs** *
   - **a** Bague conique
   - **b** Insert à kebbehs

6 **Râpe** *
   - **a** Boîtier
   - **b** Orifice de remplissage
   - **c** Pilon-poussoir
   - **d** Accessoire à découper
   - **e** Râpe, fine
   - **f** Râpe

7 **Presse-fruits** *
   Utiliser l’entonnoir et le pilon poussoir de l’accessoire de base.
   - **a** Boîtier
   - **b** Orifice de remplissage
   - **c** Vis sans fin avec bague d’étanchéité
   - **d** Inserts passoire fin (B) & grossier (A)
   - **e** Support de passoire avec bague d’étanchéité
   - **f** Anneau vissable
   - **g** Entonnoir de sortie
   - **h** Buse à pulpe (réglable)

* selon le modèle

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles auprès du service après-vente ou sur **www.bosch-home.com.**
➔ *« Pièces de rechange et accessoires » voir page 36*

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l’appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !
Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l’appareil de base et tous les accessoires de l’emballage.
- Retirer les emballages.
- Démonter les parties assemblées. Pour cela, procéder dans l’ordre inverse de la description dans « Préparatifs ».
- Contrôler l’intégrité de toutes les pièces. ➔ **Fig. A**
- Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu’il n’y a pas de défaut visible.
- Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*

Éléments de commande et d’affichage

Touche O/I
La touche O/I permet de mettre l’appareil en marche. L’entraînement démarre aussitôt. Un nouvel appui sur la touche O/I permet d’éteindre l’appareil. L’entraînement s’arrête.

Touche de verrouillage
L’accessoire monté sur l’appareil est déverrouillé en appuyant sur la touche de verrouillage. L’accessoire peut être tourné dans le sens horaire et retiré de l’appareil de base que lorsque la touche de verrouillage est enfoncée.

Dispositifs de sécurité

Disjoncteur anti-surcharge (disjoncteur thermique)
Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Parmi les causes possibles : de trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps ou blocage dû à la présence d'un os. ➞ *« Dérangements et solutions » voir page 37*

Appareil de base

Préparatifs

⚠ **Risque de blessures !**
Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et lorsque les accessoires nécessaires sont montés correctement sur l'appareil de base.

- Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal.

L'appareil de base est prêt.

Base

La base est utilisée pour les applications suivantes :

Hachoir à viande
Pour broyer des alliments crus ou cuits. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser le disque adéquat.
➞ *« Conseils » voir page 34*

Accessoire à saucisses
Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.

Moule à kebbehs
Pour façonner des boulettes de pâte ou de viande hachée.

Remarque : avec la base et l'accessoire adéquat que vous pouvez vous procurer auprès du service après-vente, d'autres applications sont possibles.

Attention !
Lors du montage des différentes pièces, aligner les évidements des accessoires sur la pièce correspondante du boîtier.

Préparatifs pour le hachoir à viande

⚠ **Risque de blessures !**
Ne pas toucher la lame tranchante.

Attention !
N'utiliser qu'un seul disque ajouré à la fois.

➞ **Figure B**

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la lame puis le disque souhaité sur la vis. Les lames doivent regarder vers le disque ajouré.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

Le hachoir à viande est prêt.

Préparatifs pour l'accessoire à saucisses

➞ **Figure C**

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord l'anneau porteur sur la vis puis l'insert à saucisses dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

L'accessoire à saucisses est prêt.

Préparatifs pour le moule à kebbehs

➞ **Figure D**

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la bague conique sur la vis puis l'insert à kebbehs dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

Le moule à kebbehs est prêt.

Utilisation

Remarque : en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment.
➔ *« Recettes » voir page 33*

L'exemple suivant décrit l'utilisation de la base comme hachoir à viande :

⚠ **Risque de blessures !**
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !
- Ne pas traiter d'os, de cartilage, de tendons ou autres parties dures.
- Ne pas traiter de la viande congelée.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon-poussoir.

➔ **Suite de la figure E**

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
3. Installer l'entonnoir et placer le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
4. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
5. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
6. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
8. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
9. Retirer l'entonnoir et le pilon-poussoir.
10. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
11. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*

Râpe

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains secs et d'autres aliments durs. Ne convient pas pour couper les produits alimentaires fibreux, p. ex. le céleri ou les poireaux. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser l'accessoire adéquat. ➔ *« Conseils » voir page 34*

Préparatifs

⚠ **Risque de blessures !**
Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

➔ **Figure F**

■ Placer l'accessoire souhaité dans le boîtier.

Remarque : Le verrouillage de l'insert a lieu automatiquement au moment où vous allumez l'appareil.
La râpe est prête.

Utilisation

⚠ **Risque de blessures !**
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !
- Le pilon-poussoir ne peut être introduit que dans un sens.
- Retirer les coquilles (de noix par ex.).
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon-poussoir.

➔ **Suite de la figure G**

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
3. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
4. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.

5. Brancher la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
6. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage. Les aliments ont été découpés ou rapés.
7. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
8. Extrayez le pilon poussoir.
9. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
10. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*

Presse-fruits

Pour presser les fruits mous (p. ex. les framboises, groseilles, fraises et tomates). L'accessoire ne convient pas pour les pommes et raisons. Il ne convient pas non plus pour le traitement de fruits et légumes durs comme les carottes et les betteraves.

Préparation

Remarque : la teneur en pulpe du jus dépend de l'insert passoire qui a été choisi. Ne pas presser de fruits dont le diamètre des graines est similaire au diamètre du trou de l'insert passoire (p. ex. des framboises).

➔ **Figure H**

- Vérifier si les bagues d'étanchéité sont fixées sur le support de passoire et la vis sans fin. Si ce n'est pas le cas, insérer des bagues d'étanchéité dans les rainures d'étanchéité de ces pièces.

1. Mettre l'insert passoire en place dans le support de passoire et le presser fermement.
2. Introduire la vis sans fin dans le boîtier.
3. Mettre le support de passoire dans le boîtier. La saillie du support de passoire doit être assise dans l'évidement prévu dans le boîtier.
4. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Visser la buse à pulpe dans le support de passoire.
6. Placer l'entonnoir de sortie sur le support de passoire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

Le presse-fruits est prêt.

Utilisation

⚠ **Avertissement**

Risque de blessures !

– Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
– Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !

– Enlever les parties dures des fruits (peau, pépins, tiges).
– Les baies comme les groseilles peuvent être pressées avec leurs tiges.
– Les graines ou noyaux de grande taille, p. ex. des prunes et cerises, doivent être retirées avant d'extraire le jus.
– Ne pas utiliser de fruits congelés.
– Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

➔ **Suite de la figure I**

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. Serrer l'anneau vissable.
3. Installer l'entonnoir et placer le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
4. Préparer les fruits. Couper tout d'abord les fruits de grande taille en morceaux plus petits afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer. Retirer les noyaux de grande taille (p. ex. des cerises ou des prunes).

- Placer un récipient en dessous de l'ouverture pour le jus et un sous celui pour la pulpe.
- Introduire les fruits préparés dans l'entonnoir.

5. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
6. Pousser légèrement les fruits avec le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.

7. Le jus pressé s'écoule à travers l'entonnoir de sortie. La pulpe (composants solides) est pressée et évacuée par la buse à pulpe.
8. Régler la buse à pulpe. En la dévissant la buse, la pulpe devient plus humide ; en la vissant, elle devient plus sèche et plus de jus s'écoule de l'entonnoir. Si la pulpe est trop sèche, dévisser la buse pour que la machine ne soit pas obstruée par la pulpe.
9. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
10. Retirer l'entonnoir et le pilon poussoir.
11. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se sépare.
12. Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*

Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil, les accessoires et toutes les pièces utilisées doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ **Risque d'électrocution !**

– Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de procéder au nettoyage.
– Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.

⚠ **Risques de blessures !**

Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

Attention !

– 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.

La **figure J** vous montre comment laver les pièces détachées.

- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifé.
- Démonter les accessoires utilisés dans l'ordre inverse (voir « Préparatifs » de l'accessoire correspondant).
- Nettoyer tous les accessoires avec un produit de nettoyage et une éponge / un chiffon doux ou avec une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Remarques :

– Sécher immédiatement les pièces métalliques puis les protéger de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
– Dans le cas des carottes par exemple, les aliments peuvent colorer les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

Recettes

Roulés de viande hachée au gouda

Recette de base

– 500 g de boeuf découpé en lanières
– 500 g de porc découpé en lanières
– 200 g de fromage (gouda)
– 10 g de sel
– 2 g de poivre noir moulu
– Ail (facultatif)
– Huile de friture

- Pour faciliter la préparation, découpez le gouda en cubes (2 x 1 x 1 cm) et mettez-le au congélateur pendant la nuit.
- Hachez d'abord le gouda congelé puis la viande de boeuf et de porc avec le hachoir à viande (disque ajouré fin).
- Ajoutez le sel, le poivre et l'ail (facultatif) et mélangez.
- Formez des roulés d'environ 10 cm de long à la main ou à l'aide de l'accessoire à extruder les saucisses.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et cuisez les roulés de viande hachée pendant environ 5 minutes. Retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien cuits.

Kebbehs

Pâte :

– 500 g d'agneau découpé en lanières
– 500 g de boulgour lavé et égoutté
– 1 petit oignon haché

■ Traiter en alternance l'agneau et le boulgour avec le hachoir à viande (disque fin).
■ Mélanger bien la pâte puis incorporer les oignons.
■ Traiter le mélange deux fois de plus avec le hachoir à viande.

Garniture :

– 400 g d'agneau découpé en lanières
– 2 oignons moyens hachés
– 1 c. à soupe d'huile
– 1 c. à soupe de farine
– 2 c. à café de piment
– Sel et poivre

■ Hacher l'agneau avec le hachoir à viande (disque fin).
■ Saisir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
■ Ajouter l'agneau et faires revenir.
■ Ajouter le reste des ingrédients.
■ Cuire le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
■ Retirer la graisse en excès.
■ Laisser la garniture refroidir.

Préparation des kebbehs :

■ Traiter le mélange pour la pâte avec le moule à kebbehs.
■ Découper la pâte creuse en segments de 7,5 cm de long.
■ Comprimer un bord pour fermer un côté de la boulette.
■ Introduire un peu de garniture dans le trou puis fermer en comprimant.
■ Faire chauffer l'huile (à 180 °C) puis faire frire la pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Quenelles de pain

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

■ Couper le pain en tranches d'env. 10 mm, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Les couvrir avec 20 ml de lait et les laisser s'imbiber.
– Faire passer les morceaux de pain imbibés dans le hachoir (disque ajouré grossier) pendant env. 50 secondes.
■ Ajouter les oignons et le persil finement hachés, puis le beurre fondu. Bien mélanger le tout.
■ Brouiller les œufs, les saler et poivrer, puis les ajouter à la masse à base de pain.
■ Laisser la pâte reposer quelques minutes. Ensuite, la pétrir à nouveau énergiquement.
■ Avant de former les quenelles, bien s'humidifier les mains avec de l'eau. Rouler les quenelles dans la farine.
■ Mettre les quenelles dans l'eau frémissante et faites-les cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

Conseils

Hachoir à viande

Utilisation des disques ajourés

– **Disque ajouré fin (3,8 mm) pour :** Viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes ; viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée ; foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie ; viande de porc pour saucisse de viande hachée **,** Viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
– **Disque ajouré grossier (8 mm) pour :** Viande de porc rôtie pour goulasch ; restes (de rôti, de charcuterie,...) pour gratin

- Pour une consistance plus fine des aliments, répéter le processus de broyage plusieurs fois ou utiliser successivement les différents disques (grossier, fin).
- D'autres ingrédients peuvent être directement ajoutés lors du traitement (par ex. oignons, épices). Tous les ingrédients sont ainsi bien mélangés.

Accessoire à saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, le faire tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne pas remplir de trop le boyau afin d'éviter qu'il n'éclate lors de la cuisson.

Râpe

Utilisation des accessoires

– **Accessoire à découper :** pour les carottes, les courgettes, les concombres
– **Râpe (fine) :** pour les noix, le fromage dur
– **Râpe :** pour les pommes de terre, le parmesan

Mise au rebut

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. 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. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Pièces de rechange et accessoires

Pièces de rechange et accessoires		
3.8 mm	10009254	**Disque ajouré** (fin) pour le hachoir à viande
8 mm	10009255	**Disque ajouré** (grossier) pour le hachoir à viande
	00753386	**Accessoire à saucisses :** pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.
	00753387	**Accessoire à gâteaux sablés :** Pour former des gâteaux sablés avec 3 motifs différents.
	00753399	**Râpe :** pour râper et émincer
	00753398	
	00753400	**Insert pour râper** (grossier) pour la râpe
	00753401	**Insert pour râper** (fin) pour la râpe
	00753402	**Accessoire à râper** pour la râpe
	00753403	**Accessoire à découper** pour la râpe

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente.

Dérangements et solutions

Le tableau suivant vous présente des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas lorsqu'il est mis en marche.	L'appareil n'est pas sous tension.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
Les aliments ne sont pas traités ou le sont très lentement.	L'accessoire ou la vis est bouché.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer pour éliminer le blocage. ➔ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 33*
	Une pression trop importante est appliquée sur le pilon-poussoir ou l'orifice de remplissage est trop plein.	Réduire la pression sur le pilon-poussoir et moins remplir l'orifice de remplissage.
	Des parties dures sont encore présentes dans les aliments à traiter.	Retirer les parties dures. Pré-cuire les légumes durs avant leur traitement.
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation.	La protection anti-surcharge est activée.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Laisser refroidir l'appareil pendant env. 15 à 20 minutes, puis le remettre en marche. S'il ne démarre pas, laisser encore refroidir l'appareil et essayer de nouveau plus tard.

Uso corretto

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.
Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
L'apparecchio e gli accessori (secondo il modello) sono adatti per le seguenti applicazioni:
Tritacarne: per sminuzzare e mescolare carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti.
Insaccatrice: per preparare salsicce e involtini.
Forma kebbe: per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.
Adattatore grattugia: per grattuggiare, grattare e affettare alimenti.
Estrattore: per estrarre il succo di frutta, ad es. lamponi, ribes, fragole, fragole e pomodori.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi).
L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Non utilizzare mai gli adattatori, ossia il disco grattugia e gli inserti per affettare con altri apparecchi. Utilizzare solamente i componenti appartenenti ai diversi adattatori.
Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.
Il piano di lavoro deve essere ben accessibile, impermeabile, stabile, in piano, asciutto e sufficientemente grande, per evitare danni da spruzzi e potere lavorare liberamente.
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 state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.
I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Rischio di scossa elettrica e di incendio

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare rischi, le riparazioni sull'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, sono consentite solo al nostro servizio clienti. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento.

Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incostudito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

⚠ Pericolo di lesioni

Non appena viene spento l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio si sia fermato. Prima di montare o sostituire gli adattatori, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Non toccare le lame e i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare. Non toccare mai le parti in rotazione. Non inserire mai le mani nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita. Non inserire mai gli alimenti con le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello a corredo! Non pulire mai con le mani nude le lame e i bordi taglienti del disco grattugia e degli inserti per affettare.

⚠ Attenzione! Pericolo di danni all'apparecchio

Fare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o negli adattatori. Non inserire oggetti (es. coltello, cucchiaio) nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.

⚠ Importante!

Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 45*

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch.
Nelle pagine seguenti di queste istruzioni per l'uso troverà utili avvertenze per l'uso sicuro di questo apparecchio.
La preghiamo di leggere attentamente questo manuale istruzioni e seguire tutte le istruzioni. In tal modo potrà beneficiare a lungo di questo apparecchio ed ottenere degli ottimi risultati.
Conservare le istruzioni per l'uso per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
Può trovare ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Uso corretto 38
Avvertenze di sicurezza 39
Panoramica 40
Prima del primo utilizzo 41
Elementi di comando e visualizzazione 41
Sicurezza di sovraccarico 41
Dispositivi di sicurezza 41
Apparecchio base 41
Adattatore di base 42
Adattatore grattugia 43
Adattatore estrattore 44
Pulizia e cura quotidiana 45
Ricette 45
Consigli 46
Smaltimento 47
Garanzia 47
Pezzi di ricambio e accessori 47
Rimedio in caso di guasti 48

Panoramica

→ **Figura A**

1 Apparecchio base
- **a** Ingranaggio per adattatori
- **b** Tasto O/I
- **c** Pulsante di arresto
- **d** Cavo d'alimentazione

2 Adattatore di base
- **a** Corpo dell'apparecchio
- **b** Pozzetto di riempimento
- **c** Piatto di carico
- **d** Pestello
- **e** Coperchio per pestello
- **f** Coclea con trascinatore
- **g** Ghiera

3 Inserto tritacarne
- **a** Lama
- **b** Disco forato, fine (3,8 mm) *
- **c** Disco forato, grosso (8 mm)

4 Inserto insaccatrice *
- **a** Reggispinta
- **b** Ugello insaccatrice

5 Inserto kebbe *
- **a** Anello conico
- **b** Ugello kebbe

6 Adattatore grattugia *
- **a** Corpo dell'apparecchio
- **b** Pozzetto di riempimento
- **c** Pestello
- **d** Inserto per affettare
- **e** Inserto grattugia, fine
- **f** Inserto per grattare

7 Adattatore estrattore *
Utilizzare il piatto di carico e il pestello dell'adattatore di base.
- **a** Corpo
- **b** Bocchetta per inserimento ingredienti
- **c** Coclea con anello di tenuta
- **d** Inserto filtro fine (B) e grosso (A)
- **e** Portafiltro con anello di tenuta
- **f** Ghiera
- **g** Cono di uscita
- **h** Ugello del residuo di spremitura (regolabile)

* a seconda del modello

Gli accessori e le parti di ricambio sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o sul sito **www.bosch-home.com**.
➞ *“Pezzi di ricambio e accessori” ved. pagina 47*

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l’apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!
Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l’apparecchio base e tutti gli accessori.
- Smaltire il materiale d’imballaggio.
- Smontare le parti montate nei singoli componenti. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto alla voce “Preparazione”.
- Controllare che tutte la parti siano complete. ➞ **Figura A**
- Controllare con un’ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e farle asciugare. ➞ *“Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 45*

Elementi di comando e visualizzazione

Tasto O/I
Premendo il tasto O/I si accende l’apparecchio. L’ingranaggio entra subito in funzione. Premendo nuovamente il tasto O/I si spegne l’apparecchio. L’ingranaggio si ferma.

Pulsante di arresto
Premendo il tasto di arresto viene sbloccato l’adattatore montato sull’apparecchio. Solo premendo il pulsante di arresto è possibile ruotare l’adattatore in senso orario e rimuoverlo dall’apparecchio di base.

Sicurezza di sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all’apparecchio in caso di un sovraccarico sull’adattatore di base, il trascinatore è dotato di una incisione (punto di rottura prestabilita). In questo punto il trascinatore si spezza nel caso di un sovraccarico. Un nuovo trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti (Nr. 630701). I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.

Sostituzione del trascinatore

➞ **Figura B**

1. Allentare le viti nel trascinatore con un cacciavite adatto (PH2) e rimuovere il trascinatore guasto.
2. Inserire il nuovo trascinatore ed avvitarlo saldamente.

Dispositivi di sicurezza

Sicurezza di sovraccarico (interruttore termico di sicurezza)
Se durante l’uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Possibili cause possono essere la contemporanea lavorazione di quantità di alimenti troppo grandi oppure un blocco causato da ossi.
➞ *“Rimedio in caso di guasti” ved. pagina 48*

Apparecchio base

Preparazione

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Inserire la spina di rete solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l’apparecchio sono stati conclusi e gli adattatori necessari sono stati montati e connessi correttamente all’apparecchio di base.

- Collocare l’apparecchio di base su un piano di lavoro stabile e orizzontale.

L’apparecchio di base è pronto per l’uso.

Adattatore di base

L'adattatore di base viene impiegato per le seguenti applicazioni:

Tritacarne
Per sminuzzare alimenti cotti e crudi.
A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare i rispettivi dischi forati. ➔ *"Consigli" ved. pagina 46*

Insaccatrice
Per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia. Per formare involtini.

Forma kebbe
Per formare rotolini di pasta o carne macinata.

Avvertenza: con l'adattatore di base e l'accessorio adatto, che può essere acquistato tramite il servizio clienti, sono possibili ulteriori applicazioni.

Attenzione!
Nell'assemblare le varie parti, allineare gli incavi presenti sugli inserti alla controparte sul corpo dell'apparecchio.

Preparazione del tritacarne

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Non toccare la lama affilata.

Attenzione!
Utilizzare sempre un disco forato.

➔ **Figura B**
1. Inserire la coclea con il trascinatore nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare sulla coclea prima la lama poi il disco forato. Le lame devono essere rivolte verso il disco forato.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio ed avvitarlo in senso orario senza esercitare una forza eccessiva.

Il tritacarne è pronto per l'uso.

Preparazione dell'insaccatrice

➔ **Figura C**
1. Inserire la coclea con il trascinatore nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima il reggispinta sulla coclea, poi l'ugello per salsicce nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio ed avvitarlo in senso orario senza esercitare una forza eccessiva.

L'insaccatrice è pronta per l'uso.

Preparazione del forma kebbe

➔ **Figura D**
1. Inserire la coclea con il trascinatore nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima l'anello conico sulla coclea, quindi l'ugello per kebbe nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio ed avvitarlo in senso orario senza esercitare una forza eccessiva.

Il forma kebbe è pronto per l'uso.

Utilizzo

Avvertenza: a seconda dello scopo d'impiego gli alimenti vengono lavorati diversamente. ➔ *"Ricette" ved. pagina 45*

L'esempio successivo descrive l'utilizzo dell'adattatore di base come insaccatrice:

⚠ **Pericolo di lesioni!**
– Non inserire le mani nel pozzetto di riempimento.
– Per spingere usare solo il pestello.

Attenzione!
– Non lavorare ossa, cartilagine, nervi o altri elementi solidi.
– Non lavorare carne ancora surgelata.
– Non esercitare una pressione eccessiva con il pestello.

➔ **Sequenza immagini E**

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
2. Girare l'adattatore in senso orario fino ad udirne l'arresto.
3. Applicare il piatto di carico ed inserire il pestello nel pozzetto di riempimento.
4. Lavorazione degli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perchè possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
5. Collocare un recipiente adatto sotto l'adattatore. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
6. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.
7. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
8. Quando il lavoro è finito, spegnere l'apparecchio e staccare la spina d'alimentazione.
9. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
10. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
11. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 45*

Adattatore grattugia

Per grattugiare, grattare e affettare, ad es. formaggio, frutta, verdura, noci, mandorle, pane raffermo e altri alimenti duri. Non adatto per tagliare alimenti fibrosi come sedano o porri. A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare l'inserto adatto. ➔ *"Consigli" ved. pagina 46*

Preparazione

⚠ **Pericolo di lesioni!**

Non toccare le lame e i bordi taglienti degli inserti per affettare e grattare e grattuggiare.

➔ **Figura F**

- Inserire nel corpo dell'apparecchio l'inserto desiderato.

Avvertenza: Il bloccaggio dell'inserto avviene automaticamente all'accensione dell'apparecchio.

L'adattatore grattugia è pronto per l'uso.

Utilizzo

⚠ **Pericolo di lesioni!**

– Non inserire le mani nel pozzetto di riempimento.
– Per spingere usare solo il pestello.

Attenzione!

– Il pestello può essere inserito in una sola direzione.
– Rimuovere i gusci duri (es. di noci).
– Non esercitare una pressione eccessiva con il pestello.

➔ **Sequenza immagini G**

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
2. Girare l'adattatore in senso orario fino ad udirne l'arresto.
3. Lavorazione degli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perchè possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
4. Collocare un recipiente adatto sotto l'adattatore. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
5. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.
6. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello. Gli alimenti vengono affettati e/o grattuggiati.
7. Quando il lavoro è finito, spegnere l'apparecchio e staccare la spina d'alimentazione.
8. Estrarre il pestello.
9. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
10. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 45*

Adattatore estrattore

Per estrarre il succo di frutta, ad es. lamponi, ribes, fragole, fragole e pomodori. L'adattatore non è adatto per mele e uva. L'adattatore non è adatto neanche per frutta o verdura dure come carote e barbabietole.

Preparazione

Avvertenza: scelta dell'inserto filtro determina il contenuto di polpa di frutta nel succo. Non estrarre il succo di frutta, il cui diametro del nocciolo è simile al diametro del foro dell'inserto del filtro (es. lamponi).

➔ **Figura H**

- Verificare che gli anelli di tenuta sul portafiltro e sulla coclea siano fissati. In caso contrario, inserire gli anelli di tenuta nelle apposite scanalature.

1. Inserire e serrare l'inserto del filtro nell'apposito supporto.
2. Introdurre la coclea nel corpo.
3. Inserire il portafiltro nel corpo. Il nasello del portafiltro deve entrare nella rientranza del corpo.
4. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.
5. Inserire l'ugello del residuo di spremitura nel portafiltro.
6. Montare il cono di uscita sul portafiltro fino allo scatto.

L'adattatore estrattore è pronto per l'uso.

Utilizzo

⚠ **Attenzione**

Pericolo di lesioni!

– Non inserire le mani nel pozzetto di riempimento.
– Per spingere usare solo il pestello.

Attenzione!

– Rimuovere bucce, semi e gambi di frutta duri.
– Frutti di bosco quali ribes possono essere estratti con i piccioli
– La frutta con noccioli più grandi quali prugne e ciliegie deve essere denocciolata prima dell'estrazione.
– Non lavorare frutta ancora surgelata.
– Non esercitare una forte pressione con il pestello.

➔ **Sequenza immagini I**

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
2. Girare l'accessorio in senso antiorario fino ad udirne l'arresto. Serrare la ghiera.
3. Applicare il piatto di carico ed inserire il pestello nel pozzetto di riempimento.
4. Preparare la frutta. Sminuzzare prima la frutta più grande perchè possa passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione. Rimuovere i noccioli più grandi (es. ciliegie, prugne).

- Mettere un contenitore sotto ciascuna apertura per il succo e la polpa.
- Inserire nel piatto di carico la frutta preparata..

5. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.
6. Premere leggermente la frutta nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
7. Il succo estratto scorre attraverso il cono di uscita. La polpa (parte solida) viene pressata dall'ugello del residuo di spremitura.
8. Impostare l'ugello del residuo di spremitura. Svitando, la polpa diventa più umida, avvitando più secca con la fuoriuscita di più succo dal cono. Se la polpa è troppo secca, svitare l'ugello per non intasare l'apparecchio.
9. Una volta terminato il lavoro, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
10. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
11. Tenere premuto il tasto di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.

12. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 45*

Pulizia e cura quotidiana

L'apparecchio, tutti gli adattatori e gli accessori utilizzati vanno puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**
- Prima della pulizia, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo nella lavastoviglie.

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Non toccare le lame e i bordi taglienti dell'inserto per grattugiare ed affettare.

Attenzione!
- Non impiegare detergenti a base d'alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.

Nella **figura J** viene mostrato in una panoramica come pulire le singole parti.
- Pulire l'apparecchio base con un panno morbido e umido e asciugarlo.
- Smontare in senso inverso gli adattatori utilizzati (vedi "Preparazione" del rispettivo adattatore).
- Pulire tutti gli accessori con detersivo e un panno o spugna morbida oppure con una spazzola morbida.
- Lasciare asciugare tutte le parti.

Nota:
- Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.
- Durante la lavorazione, per es. di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

Ricette

Rolate di carne tritata con formaggio Gouda

Ricetta base
- 500 g di carne di manzo tagliata a strisce
- 500 g di carne di maiale tagliata a strisce
- 200 g di formaggio (Gouda)
- 10 g di sale
- 2 g di pepe nero macinato
- Aglio (opzionale)
- Olio per friggere

- Per lavorare meglio il Gouda, tagliarlo a cubetti (2 x 1 x 1 cm) e metterlo in freezer per una notte.
- Prima lavorare il Gouda congelato, quindi la carne di manzo e di maiale con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Aggiungere il sale, il pepe e l'aglio (opzionale) e mescolare.
- Formare delle rolate lunghe 10 cm a mano o con l'inserto insaccatore.
- Scaldare un po' di olio in una pentola e cuocere le rolate di carne tritata per circa 5 minuti. Girare più volte fino alla cottura completa.

Kebbe

Raviolo:
- 500 g di agnello, tagliato a strisce
- 500 g di bulgur, lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata

- Lavorare in modo alternato l'agnello e il grano con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Mescolare bene la pasta, incorporare la cipolla.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

Farcitura:
- 400 g di agnello, tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini da tè di pimento
- Sale e pepe

- Lavorare l'agnello con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Rosolare le cipolle a colore oro-scuro.

- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Lasciare stufare il tutto per ca. 1-2 minuti.
- Scolare il grasso superfluo.
- Fare raffreddare il ripieno.

Preparazione del kebbe:

- Lavorare la miscela per i ravioli con il forma kebbe.
- Tagliare dal tubo di pasta pezzi della lunghezza di 7,5 cm.
- Chiudere un'estremità formando un raviolo.
- Introdurre nell'apertura un poco di farcitura e chiudere anche l'altra estremità del raviolo.
- Riscaldare l'olio (ca. 180 °C) e friggere i ravioli di kebbe per ca. 6 minuti a colore oro-scuro.

Canederli di pane

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

- Affettare il pane a fette spesse 10 mm e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Versare sopra 20 ml di latte e lasciar riposare.
- Lavorare il pane bagnato con il tritacarne (disco forato, grosso) per ca. 50 sec.
- Aggiungere la cipolla tritata fine, il prezzemolo e il burro fuso e mescolare.
- Incorporare al composto di pane le uova sbattute, il sale e il pepe.
- Lasciar riposare l'impasto per alcuni minuti. Impastare poi ancora una volta.
- Per formare i canederli bagnare sempre bene le mani con acqua. Passare i canederli nella farina.
- Mettere i canederli in acqua bollente e lasciarli cuocere a fuoco lento per ca. 20 minuti. Non portarli ad ebollizione!

Consigli

Tritacarne

Utilizzo dei dischi forati

- **Disco con fori piccoli (3,8 mm) per:** carne cotta di pollame, maiale, di manzo, fegato cotto, pesce cotto per minestre; carne di maiale e di manzo cruda per polpettone; fegato, carne e lardo crudi per paté di fegato; carne di maiale per salsiccia a base di carne affumicata di manzo o di maiale (Mettwurst); Carne di maiale e di manzo per paté e cervellata
- **Disco con fori grandi (8 mm) per:** carne di maiale arrostita per zuppa di gulasch; resti (es. arrosto, salumi) per sformato di avanzi

- Se si desidera una consistenza più fine dell'alimento lavorato, ripetere la procedura di sminuzzamento od utilizzare diversi dischi forati uno dopo l'altro (fori grandi, piccoli).
- È possibile aggiungere altri ingredienti (es. cipolle, odori) direttamente durante la lavorazione. In tal modo è possibile mescolare bene tra loro tutti gli ingredienti.

Insaccatrice

- Prima della lavorazione ammorbidire il budello naturale per ca. 10 minuti in acqua tiepida.
- Non riempire eccessivamente il budello in quanto la salsiccia potrebbe rompersi durante la cottura.

Adattatore grattugia

Utilizzo degli inserti

- **Inserto per affettare:** per carote, zucchine, cetrioli
- **Inserto per grattugiare (finemente):** per noci, formaggio duro
- **Inserto per grattugiare:** per patate, parmigiano

Smaltimento

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. 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. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.
Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

Pezzi di ricambio e accessori

Pezzi di ricambio e accessori		
3.8 mm	10009254	**Disco forato** (fine) per tritacarne
8 mm	10009255	**Disco forato** (grosso) per tritacarne
	00753386	**Insaccatrice:** per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia. Per formare involtini.
	00753387	**Forma kebbe:** per formare rotolini di pasta o carne macinata.
	00753399	**Adattatore grattugia:** per grattuggiare, grattare e affettare
	00753398	
	00753400	**Inserto per grattuggiare** (grossolanamente) per l'adattatore grattugia
	00753401	**Inserto per grattuggiare** (finemente) per l'adattatore grattugia
	00753402	**Inserto per grattare** per l'adattatore grattugia
	00753403	**Inserto per affettare** per l'adattatore grattugia

Le parti di ricambio e gli accessori possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio di assistenza clienti.

Rimedio in caso di guasti

Nella seguente tabella trovate le soluzioni per problemi o guasti che potete risolvere da soli. Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Problema	Causa	Rimedio
L’apparecchio non funziona quando è acceso.	All’apparecchio non arriva elettricità.	Inserire la spina nella presa.
Gli alimenti non vengono lavorati o lavorati lentamente.	L’adattatore o la coclea sono intasati.	Spegnere l’apparecchio, attendere che sia fermo e staccare la spina. Rimuovere l’adattatore, smontarlo e pulirlo per eliminare l’intasamento. ➞ *“Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 45*
	Viene esercitata una pressione eccessiva sul pestello o il pozzetto di riempimento è troppo pieno.	Ridurre la pressione sul pestello e riempire di meno il pozzetto di riempimento.
	Negli alimenti da lavorare sono ancora presenti parti dure.	Rimuovere le parti dure. Precuocere o stufare le verdure dure prima della lavorazione.
L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso.	La sicurezza di sovraccarico si è attivata.	Spegnere l’apparecchio, attendere che sia fermo e staccare la spina. Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 15-20 minuti, quindi riaccenderlo. Se l'apparecchio non parte, lasciarlo raffreddare ancora e riprovare dopo qualche tempo.

Bestemming van het apparaat

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.
Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
Het apparaat en de accessoires (afhankelijk van het model) zijn geschikt voor de volgende gebruiksdoeleinden:
Vleesmolen: voor het fijnmaken en mengen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.
Worstvuller: voor het maken van worsten en rolletjes.
Kebbevormer: voor het maken van deeg- en gehaktzakjes.
Rasp-opzetstuk: voor het raspen, fijnwrijven en snijden van levensmiddelen.
Vruchtenpers: voor het persen van zacht fruit, zoals bijv. frambozen, aalbessen, aardbeien en tomaten.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Nooit opzetstukken of snij- en rasp-inzetstukken voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen voor de desbetreffende opzetstukken gebruiken.
Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2.000 m boven de zeespiegel. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.
Het werkvlak moet goed toegankelijk, vochtbestendig, vast, vlak, droog en voldoende groot zijn om schade door spatten te voorkomen en ongehinderd te kunnen werken.
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 moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

Veiligheidsaanwijzingen

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaarlijke situaties te vermijden mogen reparaties aan het apparaat, zoals vervanging van een beschadigd aansluitsnoer, alleen door onze servicedienst worden uitgevoerd. Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel.

Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken. Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Gebruik geen stoomreiniger.

Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het stroomnet worden losgekoppeld.

⚠ Gevaar voor letsel

Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat de aandrijving stilstaat. Voordat u opzetstukken monteert of vervangt, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld.

Niet in de scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken grijpen. Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Nooit met de handen in de vulschacht of de uitlaatopening grijpen. Nooit het te verwerken levensmiddel met de handen in de vulschacht schuiven. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!

De scherpe messen en randen van de snij- en rasp-inzetstukken nooit met de blote handen reinigen.

⚠ Let op! Gevaar voor apparaatbeschadiging

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de opzetstukken bevinden. Niet met voorwerpen (zoals messen, lepels) in de vulschacht of uitlaatopening komen.

⚠ Belangrijk!

Het apparaat na elk gebruik of als het langere tijd niet is gebruikt, altijd volgens de beschrijving reinigen. ➔ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat.
Op de volgende bladzijden van deze gebruiksaanwijzing vindt u waardevolle aanwijzingen voor een veilig gebruik van dit apparaat.
Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen en alle aanwijzingen op te volgen. Zo zult u lang plezier beleven van dit apparaat beleven en de resultaten van uw werk zullen uw koopbeslissing bevestigen.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik of voor volgende eigenaars.
Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....49
Veiligheidsaanwijzingen.....50
In één oogopslag.....51
Voor het eerste gebruik 52
Bedienings- en indicatie-elementen 52
Veiligheidsvoorzieningen.....52
Basisapparaat.....52
Basis-opzetstuk 52
Rasp-opzetstuk.....54
Vruchtenpers-opzetstuk.....54
Onderhoud en dagelijkse reiniging.....55
Recepten 56
Tips.....57
Afval.....57
Garantie.....58
Onderdelen en accessoires.....58
Hulp bij storingen.....59

In één oogopslag

→ **Afb. A**

1 **Basisapparaat**
- **a** Aandrijving voor opzetstukken
- **b** Toets O/I
- **c** Veiligheidsknop
- **d** Aansluitsnoer

2 **Basis-opzetstuk**
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Vultrechter
- **d** Stopper
- **e** Deksel van stopper
- **f** Wormaandrijving met meenemer
- **g** Schroefring

3 **Vleesmolen-inzetstuk**
- **a** Mes
- **b** Ponsschijf, fijn (3,8 mm) *
- **c** Ponsschijf, grof (8 mm)

4 **Worstvuller-inzetstuk** *
- **a** Draagring
- **b** Worstvuller-mondstuk

5 **Kebbe-inzetstuk** *
- **a** Kegelring
- **b** Kebbemondstuk

6 **Rasp-opzetstuk** *
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Stopper
- **d** Snij-inzetstuk
- **e** Rasp-inzetstuk, fijn
- **f** Wrijf-inzetstuk

7 Vruchtenpers-opzetstuk *
Vultrechter en stopper van het basisopzetstuk gebruiken.
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Wormaandrijving met afdichtring
- **d** Zeefinzetstukken fijn (B) & grof (A)
- **e** Zeefhouder met afdichtring
- **f** Schroefring
- **g** Afvoertrechter
- **h** Pulppijpje (instelbaar)

* afhankelijk van het model

Onderstaande accessoires en reserve-onderdeel zijn via de servicedienst of op **www.bosch-home.com** verkrijgbaar.
➞ *“Onderdelen en accessoires” zie pagina 58*

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe apparaat kan worden gebruikt, moet dit volledig uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd worden.

Let op!
Neem een beschadigd apparaat nooit in bedrijf!

- Neem het basisapparaat en alle accessoires uit de verpakking.
- Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
- Gemonteerde onderdelen uit elkaar halen. Hierbij de instructies onder “Voorbereiding” in omgekeerde volgorde uitvoeren.
- Controleer alle onderdelen op volledigheid. ➞ **Afb. A**
- Controleer alle delen op zichtbare schade.
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
  ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*

Bedienings- en indicatie-elementen

MFW35...

Toets O/I
Door de toets O/I in te drukken, wordt het apparaat ingeschakeld. De aandrijving start direct. Door de toets O/I nogmaals in te drukken, wordt het apparaat uitgeschakeld. De aandrijving wordt gestopt.

Veiligheidsknop
Door de veiligheidsknop in te drukken, wordt het op het apparaat gemonteerde opzetstuk ontgrendeld. Pas na het indrukken van de veiligheidsknop kan het opzetstuk rechtsom worden gedraaid en van het basisapparaat worden verwijderd.

Veiligheidsvoorzieningen

Overbelastingsbeveiliging (thermo-veiligheidsschakelaar)
Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Dit kan worden veroorzaakt doordat men teveel levensmiddelen tegelijk verwerkt of een blokkade door beenderen.➞ *“Hulp bij storingen” zie pagina 59*

Basisapparaat

Voorbereiding

⚠ **Gevaar voor letsel!**
De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd en de benodigde opzetstukken correct in elkaar zijn gezet en met het basisapparaat zijn verbonden.

- Het basisapparaat op een stabiel, horizontaal werkvlak plaatsen.

Het basisapparaat is voorbereid.

Basis-opzetstuk

Het basis-opzetstuk wordt voor de volgende toepassingen gebruikt:

Vleesmolen
Voor het verkleinen van rauwe of gekookte levensmiddelen. Afhankelijk van de aard en consistentie van de te verwerken levensmiddelen de juiste ponsschijf gebruiken.
➞ *“Tips” zie pagina 57*

Worstvuller
Voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa. Voor het vormen van rolletjes.

Kebbevormer
Voor het vormen van deeg- of gehaktstaven.

Aanwijzing: met het basisopzetstuk en een bijpassend accessoire, dat u via de servicedienst kunt bestellen, zijn nog meer toepassingen mogelijk.

Let op!
Bij het in elkaar zetten van de diverse losse onderdelen de uitsparingen in de inzetstukken op het desbetreffende tegenstuk op de behuizing uitlijnen.

Voorbereiding vleesmolen

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Niet in het scherpe mes grijpen.

Let op!
Altijd slechts één ponsschijf gebruiken.

➔ **Afb. B**
1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst het mes en vervolgens de gewenste ponsschijf op de worm aanbrengen. De klingen moeten in de richting van de ponsschijf wijzen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De vleesmolen is voorbereid.

Voorbereiding worstvuller

➔ **Afb. C**
1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst de draagring op de worm aanbrengen en dan het worstmondstuk in de behuizing plaatsen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De worstvuller is voorbereid.

Voorbereiding kebbevormer

➔ **Afb. D**
1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst de kegelring op de worm aanbrengen en vervolgens het kebbemondstuk in de behuizing plaatsen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De kebbevormer is voorbereid.

Gebruik

Aanwijzing: afhankelijk van het gebruiksdoel worden de levensmiddelen verschillend verwerkt. ➔ *“Recepten” zie pagina 56*

In het volgende voorbeeld wordt beschreven hoe u het basisopzetstuk als vleesmolen kunt gebruiken:

⚠ **Gevaar voor letsel!**
– Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
– Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

Let op!
– Geen beenderen, kraakbeen, zeen of andere vaste bestanddelen verwerken.
– Geen bevroren vlees verwerken.
– Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

➔ **Afbeeldingenreeks E**
1. Het voorbereide opzetstuk schuin op de aandrijving van het basisapparaat aanbrengen.
2. Het opzetstuk vervolgens linksom draaien tot dit hoorbaar vastklikt.
3. De vultrechter aanbrengen en de stopper in de vulschacht steken.
4. De levensmiddelen voorbereiden. Grote delen vooraf verkleinen, zodat deze zonder aandrukken in de vulschacht passen.
5. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. De voorbereide levensmiddelen in de vultrechter doen.
6. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen.
7. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk in de vulschacht schuiven.
8. Na afloop van de werkzaamheden het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
9. De vultrechter en de stopper verwijderen.
10. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.

11. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen.
➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*

Rasp-opzetstuk

Voor het raspen, wrijven en snijden van bijv. kaas, fruit, groente, noten, amandelen, gedroogde broodjes en andere harde levensmiddelen. Niet geschikt voor het snijden van vezelachtige levensmiddelen, zoals bijv. selderij of prei. Afhankelijk van de aard en consistentie van de te verwerken levensmiddelen de desbetreffende inzetstuk gebruiken. ➞ *“Tips” zie pagina 57*

Voorbereiding

⚠ **Gevaar voor letsel!**
Niet in de scherpe messen en randen van de rasp-, wrijf- en snij-inzetstukken grijpen.

➞ **Afb. F**
- Het gewenste inzetstuk in de behuizing aanbrengen.

Opmerking: Het inzetstuk wordt automatisch vergrendeld wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.
Het rasp-opzetstuk is voorbereid.

Gebruik

⚠ **Gevaar voor letsel!**
– Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
– Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

Let op!
– De stopper kan maar in één richting worden aangebracht.
– Harde schillen (bijv. van noten) verwijderen.
– Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

➞ **Afbeeldingenreeks G**
1. Het voorbereide opzetstuk schuin op de aandrijving van het basisapparaat aanbrengen.
2. Het opzetstuk vervolgens linksom draaien tot dit hoorbaar vastklikt.
3. De levensmiddelen voorbereiden. Grote delen vooraf verkleinen, zodat deze zonder aandrukken in de vulschacht passen.
4. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. De voorbereide levensmiddelen in de vultrechter doen.
5. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen.
6. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk in de vulschacht schuiven. De levensmiddelen worden gesneden of geraspt.
7. Na afloop van de werkzaamheden het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
8. Stopper uittrekken.
9. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
10. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen.
➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*

Vruchtenpers-opzetstuk

Voor het persen van zacht fruit, zoals bijv. frambozen, aalbessen, aardbeien en tomaten. Het opzetstuk is niet geschikt voor appelen en druiven. Het opzetstuk is ook niet geschikt voor hard fruit of harde groente, zoals wortels en rode biet.

Voorbereiding

Aanwijzing: de keuze van het zeefinzetstuk bepaalt het gehalte aan vruchtvlees in het sap. Geen fruit persen waarvan de diameter van de pit ongeveer gelijk is aan de gatdiameter van het zeefinzetstuk (bijv. frambozen).

➞ **Afb. H**
- Controleer of de afdichtringen aan de zeefhouder en aan de wormaandrijving zijn bevestigd. Indien niet, de afdichtringen in de afdichtgroeven van deze delen plaatsen.

1. Het gewenste zeefinzetstuk in de zeefhouder plaatsen vastdrukken.

2. De wormaandrijving in de behuizing aanbrengen.
3. De zeefhouder in de behuizing plaatsen. De nok aan de zeefhouder
4. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.
5. Het in de zeefhouder schroeven.
6. De afvoertrechter op de zeefhouder plaatsen tot deze hoorbaar vastklikt.

Het vruchtpers-opzetstuk is voorbereid.

Gebruik

⚠ **Waarschuwing**

Gevaar voor letsel!

– Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
– Gebruik voor het aandrukken uitsluitend de stopper.

Attentie!

– Harde fruitschillen, -pitten en -stelen verwijderen.
– Bessen, zoals bijv. aalbessen kunnen met stelen worden geperst.
– Vruchten met grotere pitten of stenen, zoals bijv. pruimen en kersen moeten voor het persen worden ontpit.
– Geen bevroren fruit verwerken.
– Geen hoge druk met de stopper uitoefenen.

➔ **Afbeeldingenreeks 1**

1. Het voorbereide opzetstuk schuin op de aandrijving van het basisapparaat aanbrengen.
2. Het opzetstuk vervolgens linksom draaien tot het hoorbaar vastklikt. Schroefring aantrekken.
3. De vultrechter aanbrengen en de stopper in de vulschacht steken.
4. Het fruit voorbereiden. Grote vruchten vooraf verkleinen, zodat deze zonder aandrukken in de vulschacht passen. Grote pitten (bijv. kersen, pruimen) verwijderen.

■ Kannen onder de openingen voor het sap en vruchtvlees zetten.
■ De voorbereide vruchten in de vultrechter doen.

5. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen.
6. Met de stopper de vruchten met lichte druk in de vultrechter schuiven.
7. Het uitgeperste sap stroomt door de afvoertrechter weg. Het vruchtvlees (vaste delen) wordt door het pulppijpje gedrukt.
8. Het pulppijpje instellen. Door het uitdraaien wordt het vruchtvlees vochtiger; door het indraaien wordt het droger en uit de trechter stroomt meer sap. Is het vruchtvlees te droog, pijpje afschroeven zodat het apparaat niet door het vruchtvlees wordt verstopt.
9. Na afloop van de werkzaamheden het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
10. De vultrechter en de stopper verwijderen.
11. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
12. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen.
    ➔ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*

Onderhoud en dagelijkse reiniging

Het apparaat, alle opzetstukken en de gebruikte accessoires moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken!**

– Voor het reinigen het netsnoer uit het stopcontact trekken.
– Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasmachine.

⚠ **Gevaar voor letsel!**

Niet in de scherpe messen en randen van de rasp- en snij-inzetstukken grijpen.

Let op!
– Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
– Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
– Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

In **afbeelding J** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.
- Veeg het basisapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog het af.
- De gebruikte opzetstukken in omgekeerde volgorde uit elkaar nemen (zie “Voorbereiding” bij het desbetreffende opzetstuk).
- Alle accessoires met zeepsop en een zachte doek/spons of me een zachte borstel reinigen.
- Alle onderdelen laten drogen.

Opmerkingen:
– Metalen onderdelen direct droogwrijven en met een beetje slaolie tegen roest beschermen.
– Bij verwerking van bijvoorbeeld rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Recepten

Gehaktrolletjes met Gouda

Basisrecept
– 500 g rundvlees, in reepjes gesneden
– 500 g varkensvlees, in reepjes gesneden
– 200 g kaas (Gouda)
– 10 g zout
– 2 g gemalen zwarte peper
– Knoflook (optioneel)
– Olie om te frituren
- Voor de betere verwerking de Gouda in blokjes snijden (2 x 1 x 1 cm) en ‘s nachts invriezen.
- Eerst de bevroren Gouda, dan het rund- en lamsvlees met de vleesmolen (ponsschijf fijn) verwerken.
- Zout, peper en knoflook (optioneel) toevoegen en vermengen.
- Ongeveer 10 cm lange rolletjes met de hand of met het worstvullerinzetstuk vormen.
- Een beetje olie in een braadpan verhitten en de gehaktrolletjes ca. 5 minuten bakken. Hierbij meermaals omkeren tot alles goed doorbakken is.

Kebbe

Deegzakje:
– 500 g lamsvlees, in reepjes gesneden
– 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
– 1 kleine ui, gehakt
- Beurtelings lamsvlees en tarwe met de vleesmolen (ponsschijf fijn) verwerken.
- Deeg goed mengen, uien erdoor mengen.
- Het mengsel nog twee maal met de vleesmolen verwerken.

Vulling:
– 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
– 2 middelgrote uien, gehakt
– 1 eetlepel olie
– 1 eetlepel meel
– 2 theelepels piment
– zout en peper
- Het lamsvlees met de vleesmolen (ponsschijf fijn) verwerken.
- Uien goudbruin bakken.
- Lamsvlees erbij doen en gaar braden.
- Overige ingrediënten erbij doen.
- Alles ca. 1-2 minuten fruiten.
- Overtollig vet afgieten.
- Vulling laten afkoelen.

Bereiding van de kebbe:
- Het mengsel voor de deegzakjes met de kebbevormer verwerken.
- Stukken van 7,5 cm afsnijden van de holle deegstreng.
- Eén uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Een beetje vulling in de opening drukken en het andere uiteinde van het deegzakje dichtdrukken.
- Olie verhitten (ca. 180 °C) en de deegzakjes in ca. 6 minuten goudbruin frituren.

Deegballetjes

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

- Het brood in dikke plakken van 10 mm snijden en in de lengte halveren. Met 20 ml melk overgieten en laten intrekken.
- De vochtige stukken brood met de vleesmolen (ponsschijf grof) ca. 50 sec. verwerken.
- Fijngehakte ui, peterselie en gesmolten boter toevoegen en erdoor mengen.
- Geklutste eieren, zout en peper onder de deegmassa mengen.
- Het deeg enkele minuten laten rusten. Dan nogmaals doorkneden.
- Voor het vormen van de deegballetjes de handen altijd goed bevochtigen met water. Deegballetjes door het meel rollen.
- Deegballetjes in kokend water doen en ca. 20 minuten laten trekken. Niet aan de kook laten komen!

Tips

Vleesmolen

Gebruik van de ponsschijven

– **Ponsschijf fijn (3,8 mm) voor:** gekookt kippen-, varkens- en rundvlees, gekookte lever, gekookte vis voor soep, rauw varkens- en rundvlees voor gehakt, rauwe lever, vlees en spek voor leverworst; varkensvlees voor metworst; Varkens- en rundvlees voor paté en cervelaatworst
– **Ponsschijf grof (8 mm) voor:** gebraden varkensvlees voor goulashsoep, kliekjes (bijv. gebraden vlees, worst) voor kliekjes-ovenschotel

- Als de verwerkte levensmiddelen een fijnere consistentie moeten krijgen, dan het verkleiningsproces herhalen of verscheidene ponsschijven na elkaar gebruiken (grof, fijn).
- Verdere ingrediënten (zoals uien en specerijen) kunnen direct tijdens de verwerking worden toegevoegd. Daardoor worden alle ingrediënten goed met elkaar vermengd.

Worstvuller

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

Gebruik van de inzetstukken

– **Snij-inzetstuk:** voor wortels, courgette, augurk
– **Rasp-inzetstuk (fijn):** voor noten, harde kaas
– **Wrijf-inzetstuk:** voor aardappels, Parmezaanse kaas

Afval

Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. 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. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Onderdelen en accessoires

Onderdelen en accessoires		
3.8 mm	10009254	**Ponsschijf** (fijn) voor vleesmolen
8 mm	10009255	**Ponsschijf** (grof) voor vleesmolen
	00753386	**Worstvuller:** voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa. Voor het vormen van rolletjes.
	00753387	**Kebbevormer:** voor het vormen van deeg- of gehaktstaven.
	00753399	**Rasp-opzetstuk:** voor het raspen, wrijven en snijden
	00753398	
	00753400	**Rasp-inzetstuk** (grof) voor het rasp-opzetstuk
	00753401	**Rasp-inzetstuk** (fijn) voor het rasp-opzetstuk
	00753402	**Wrijf-inzetstuk** voor het rasp-opzetstuk
	00753403	**Snij-inzetstuk** voor het rasp-opzetstuk
Reserveonderdelen en accessoires zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar.		

Hulp bij storingen

In de volgende tabel vindt u oplossingen voor problemen of storingen die u makkelijk zelf kunt verhelpen. Neem contact op met de servicedienst als een storing niet kan worden verholpen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet bij het inschakelen.	Het apparaat ontvangt geen stroom.	De stekker in het contactdoos steken.
De levensmiddelen worden niet of slechts zeer langzaam verwerkt.	Het opzetstuk of de worm is verstopt.	Apparaat uitschakelen, wachten tot het stilstaat en van het stroomnet loskoppelen. Opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en reinigen om de blokkering te verhelpen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 55*
	Er wordt te veel druk op de stopper uitgeoefend of de vulschacht is te vol.	De druk op de stopper verminderen en de vulschacht met minder levensmiddelen vullen.
	De te verwerken levensmiddelen bevatten nog harde bestanddelen.	De harde bestanddelen verwijderen. Harde groenten vóór verwerking voorgaren of fruiten.
Het apparaat start niet of schakelt uit tijdens het gebruik.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.	Apparaat uitschakelen, wachten tot het stilstaat en van het stroomnet loskoppelen. Het apparaat ca. 15-20 minuten laten afkoelen en daarna opnieuw inschakelen. Als het toestel niet opstart, het toestel verder laten afkoelen en later opnieuw proberen.

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne brugsanvisning vedlægges.

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.

Apparatet og tilbehøret (afhængigt af model) egner sig til følgende anvendelsesformål:

Kødhakker: Til at småhakke og blande råt og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

Pølsestopper: Til fremstilling af pølser og små ruller.

Kibbeh-former: Til fremstilling af hakkekødsruller.

Raspepåsats: Til at raspe, rive og skære fødevarer.

Frugtpresse: Til saftpresning af blød frugt, som f.eks. hindbær, ribs, jordbær og tomater.

Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Brug aldrig påsatsene eller skære- og raspeindsatsene til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele til de pågældende påsatse.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur.

Arbejdsfladen skal være let tilgængelig, fugtighedsbestandig, fast, jævn, tør og tilstrækkelig stor, så skader på grund af sprøjt undgås, og så du kan arbejde uhindret.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Børn må ikke foretage rengøringen og bruger-vedligeholdelsen.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektriske stød og brandfare

Apparatet må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet, f.eks. udskiftning af en beskadiget netledning, må kun foretages af vores kundeservice for at undgå tilskadekomst. Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprenser. Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang. Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

⚠ Fare for tilskadekomst

Vent, indtil motoren står helt stille efter brug af apparatet. Før montering eller udskiftning af påsatse skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.
Berør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med fingrene. Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Stik aldrig hænderne i påfyldningsskakten eller i udgangsåbningen. Skub aldrig fødevarerne, som skal forarbejdes, i påfyldningsskakten med hænderne. Brug udelukkende den medleverede stopper! Rengør aldrig de skarpe knive og kanter på skære- og raspeindsatserne med de bare hænder.

⚠ OBS! Apparatet kan blive beskadiget

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i påsatsene. Kom ikke genstande (f.eks. knive, skeer) i påfyldningsskakten eller i udgangsåbningen.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid apparatet som beskrevet efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. *”Pleje og daglig rengøring” se side 66*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.
På de følgende sider i denne brugsanvisning kan du finde nyttige henvisningerne angående sikker brug af apparatet.
Vi beder dig om at læse denne vejledning grundigt igennem og følge alle anvisninger. Dermed får du glæde at dette apparat i lang tid, og resultaterne af dit arbejde vil bekræfte dig i, at du har købt det helt rigtige produkt.
Opbevar denne brugsanvisning til senere brug, og giv den videre til en senere ejer.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug 60
Sikkerhedshenvisninger 61
Overblik 62
Før første brug.....63
Betjenings- og displayelementer 63
Sikkerhedsudstyr.....63
Motorenhed 63
Basispåsats 63
Raspepåsats.....64
Frugtpressepåsats.....65
Pleje og daglig rengøring.....66
Opskrifter.....66
Tips.....67
Bortskaffelse.....68
Reklamationsret.....68
Reservedele og tilbehør 68
Hjælp i tilfælde af fejl 69

Overblik

➞ **Billede A**

1 Motorenhed
- **a** Motor til påsatse
- **b** Tasten O/I
- **c** Sikringstasten
- **d** Netkabel

2 Basispåsats
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Påfyldningsskål
- **d** Frugt-/grøntsagsstopper
- **e** Låg til stopper
- **f** Snekke med medbringer
- **g** Skruering

3 Kødhakkerindsats
- **a** Kniv
- **b** Hulskive, fin (3,8 mm) *
- **c** Hulskive, grov (8 mm)

4 Pølsestopperindsats *
- **a** Bærering
- **b** Pølsestopperdyse

5 Kibbeh-indsats *
- **a** Konusring
- **b** Kibbeh-dyse

6 Raspepåsats *
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Frugt-/grøntsagsstopper
- **d** Skæreindsats
- **e** Raspeindsats, fin
- **f** Riveindsats

7 Frugtpressepåsats *
Anvend basispåsatsens påfyldningsskål og stopper.
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Snekke med pakring
- **d** Fin (B) og grov (A) siindsats
- **e** Siholder med pakring
- **f** Skruering
- **g** Udgangstragt
- **h** Kvas-dyse (indstillelig)

* afhængigt af model

Tilbehør og reservedele fås via kundeservice eller på **www.bosch-home.com**.
➞ *”Reservedele og tilbehør” se side 68*

Før første brug

Før det nye apparat kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og testes.

OBS!
Tag aldrig et beskadiget apparat i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
- Fjern emballagematerialet.
- Skil samlede dele ad i de enkelte dele. Gå i den forbindelse i omvendt rækkefølge frem som beskrevet under ”Forberedelse”.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige. ➞ **Billede A**
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Før den første brug skal alle dele rengøres grundigt. ➞ *”Pleje og daglig rengøring” se side 66*

Betjenings- og displayelementer

Taste O/I
Apparatet tændes, når der trykkes på tasten O/I. Motoren starter med det samme. Apparatet slukkes, når der trykkes på tasten O/I igen. Motoren stopper.

Sikringstasten
Påsatsen, som er monteret på apparatet, låses op, når der trykkes på sikringstasten. Påsatsen kan først drejes med uret og tages af motorenheden, når der trykkes på sikringstasten.

Sikkerhedsudstyr

Overbelastningssikring (termobeskyttelseskontakt)
Slukker motoren automatisk under brug, er overbelastningssikringen aktiveret. Dette kan skyldes, at for store mængder fødevarer forarbejdes på samme tid, eller at ben blokerer. ➞ *”Hjælp i tilfælde af fejl” se side 69*

Motorenhed

Forberedelse

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet og de nødvendige påsatse er monteret korrekt og forbundet med motorenheden.

- Stil motorenheden på en stabil og vandret flade.

Motorenheden er forberedt.

Basispåsats

Basispåsatsen bruges til følgende opgaver:

Kødhakker
Til at småhakke rå eller kogte fødevarer. Brug den passende hulskive afhængigt af typen og konsistensen på fødevaren, som skal forarbejdes. ➞ *”Tips” se side 67*

Pølsestopper
Til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse. Til at forme små ruller.

Kibbeh-former
Til at forme dej- eller hakkekødsruller.

Bemærk: Flere anvendelser er mulige med basispåsatsen og det passende tilbehør, som du har købt via kundeservice.

OBS!
Ret udsparingen på indsatsene til det pågældende modstykke på huset, når de forskellige enkeltdele skal sættes sammen.

Forberedelse kødhakker

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Berør aldrig den skarpe kniv med fingrene.

OBS!
Brug altid kun den ene hulskive.

➞ **Billede B**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Monter først kniven og så den ønskede hulskive på snekken. Klingerne skal pege hen mod hulskiven.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Kødhakkeren er parat.

Forberedelse pølsestopper

➔ **Billede C**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Monter først bæreringen på snekken og derefter pølsedysen i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Pølsestopperen er parat.

Forberedelse kibbeh-former

➔ **Billede D**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Monter først konusringen på snekken og derefter kibbeh-dysen i huset.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Kibbeh-formeren er parat.

Brug

Bemærk: Afhængigt af anvendelsesformål forarbejdes fødevarerne forskelligt.
➔ *”Opskrifter” se side 66*

Følgende eksempel beskriver anvendelsen af basispåsatsen som kødhakker:

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
– Stik aldrig hænderne i påfyldningsskakten.
– Anvend udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

OBS!
– Knogler, brusk, sener eller andre faste bestanddele må ikke forarbejdes.
– Frossent kød må ikke forarbejdes.
– Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

➔ **Billedrække E**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den går hørbart i hak.
3. Monter påfyldningsskålen, og stik stopperen i påfyldningsskakten.
4. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
5. Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.
6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.
7. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
8. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
9. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.
10. Hold sikringstasten trykket, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
11. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➔ *”Pleje og daglig rengøring” se side 66*

Raspepåsats

Til at raspe, rive og skære f.eks. ost, frugt, grøntsager, nødder, mandler, tørrede rundstykker og andre hårde fødevarer. Ikke egnet til at skære fibrøse fødevarer, som f.eks. selleri eller porre. Brug den passende indsats afhængigt af typen og konsistensen på fødevaren, som skal forarbejdes.
➔ *”Tips” se side 67*

Forberedelse

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
Berør aldrig de skarpe knive og kanter på raspe-, rive- og skæreindsatserne med fingrene.

➔ **Billede F**

■ Monter den ønskede indsats i huset.

Bemærk: Indsatsen låses automatisk, når apparatet tændes.
Raspepåsatsen er parat.

Brug

⚠ **Fare for tilskadekomst!**
– Stik aldrig hænderne i påfyldningsskakten.
– Anvend udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

OBS!
– Stopperen kan kun isættes i en retning.
– Fjern hårde skaller (f.eks. fra nødder).
– Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

➔ **Billedrække G**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den går hørbart i hak.
3. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
4. Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.
5. Sæt stikket i. Tænd for apparatet.
6. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk. Fødevarerne skæres eller rives.
7. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
8. Træk stopperen ud.
9. Hold sikringstasten trykket, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
10. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➔ *"Pleje og daglig rengøring" se side 66*

Frugtpressepåsats

Til saftpresning af blød frugt, som f.eks. hindbær, ribs, jordbær og tomater. Påsatsen er ikke egnet til æbler og druer. Påsatsen er heller ikke egnet til hård frugt eller grønt, som f.eks. gulerødder og rødbeder.

Forberedelse

Bemærk: Den valgte siindsats bestemmer mængden af frugtkød i saften. Pres ingen frugter, hvis kernediameter er lignende som siindsatsens huldiameter (f.eks. hindbær).

➔ **Billede H**

- Kontroller, at pakringene er fastgjort på siholderen og på snekken. Hvis ikke, sæt pakringene ind i disse deles pakriller.

1. Sæt den ønskede siindsats i siholderen og tryk den fast.
2. Sæt snekken ind i huset.
3. Sæt siholderen i huset. Næsen på siholderen skal sidde i udsparingen i huset.
4. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.
5. Skru kvas-dysen ind i siholderen.
6. Sæt udgangstragten på siholderen, indtil den falder hørbart i hak.

Frugtpressepåsatsen er parat.

Brug

⚠ **Advarsel**

Fare for tilskadekomst!

– Stik aldrig hænderne i påfyldningsskakten.
– Anvend udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

OBS!

– Fjern hårde frugtskaller, -kerner og -stilke.
– Bær som f.eks. ribs kan presses med stilk.
– Frugt med større kerner eller sten som f.eks. blommer og kirsebær skal udstenes.
– Frossen frugt må ikke forarbejdes.
– Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

➔ **Billedrække I**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder hørbart i hak. Spænd skrueringen til.
3. Monter påfyldningsskålen, og stik stopperen i påfyldningsskakten.
4. Forbered frugterne. Skær store frugter i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke. Fjern større kerner (f.eks. kirsebær, blommer).

- Stil en beholder under hver af åbningerne til saft og frugtkød.
- Kom de forberedte frugter i påfyldningsskålen.

5. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.
6. Skub frugterne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
7. Den udpressede saft løber gennem udgangstragten. Frugtkødet (faste bestanddele) presses gennem kvas-dysen.

8. Indstil kvas-dysen. Ved at dreje den ud bliver frugtkødet fugtigere, ved at dreje den ind bliver det tørre og der kommer mere saft ud af tragten. Hvis frugtkødet er for tørt, skru dysen af for at apparatet ikke tilstoppes af frugtkødet.
9. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
10. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.
11. Hold sikringsknappen trykket inde, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
12. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➔ *"Pleje og daglig rengøring" se side 66*

Pleje og daglig rengøring

Apparatet, alle påsatse og de anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ **Fare for elektrisk stød!**
– Træk netkablet ud af stikdåsen inden rengøringen.
– Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.

⚠ **Fare for at komme til skade!**
Berør ikke de skarpe knive og kanter på raspe- og skæreindsatserne med fingrene.

OBS!
– Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
– Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
– Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

På **billede J** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.
- Tør motorenheden af med en blød og fugtig klud, og tør den.
- Adskil de anvendte påsatse i omvendt rækkefølge (se „Forberedelse" ved den pågældende påsats).
- Rengør alle tilbehørsdele med sæbevand og en blød klud/svamp eller med en blød børste.
- Lad alle dele tørre.

Henvisninger:
– Tør omgående metaldele af, og beskyt dem mod rust med en lidt madolie.
– Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

Opskrifter

Hakkekødsruller med gouda

Grundopskrift
– 500 g oksekød, skåret i strimler
– 500 g svinekød, skåret i strimler
– 200 g ost (gouda)
– 10 g salt
– 2 g kværnet sort peber
– Hvidløg (valgfrit)
– Olie til fritering
- For at opnå en bedre forarbejdning skær da goudaen i tern (2 x 1 x 1 cm), og frys den natten over.
- Forarbejd først den frosne gouda, og derefter okse- samt svinekødet med kødhakkeren (fin hulskive).
- Tilsæt salt, peber og hvidløg (valgfrit), og bland det hele sammen.
- Form omkring 10 cm lange ruller med hånden eller med pølsestopperindsatsen.
- Opvarm en smule olie på en stegepande, og steg hakkekødsrullerne i ca. 5 minutter. Vend dem flere gange undervejs, indtil det hele er ordentligt gennemstegt.

Kibbeh

Kødrulle:
– 500 g lammekød, skåret i strimler
– 500 g bulgur-hvede, vasket og dryppet af
– 1 lille løg, hakket
- Forarbejd lammekød og hvede skiftevis med kødhakkeren (fin hulskive)
- Bland dejen godt, bland løget i.
- Forarbejd blandingen to gange mere med kødhakkeren.

Fyld:
- 400 g lammekød, skåret i strimler
- 2 mellemstore løg, hakket
- 1 spiseske olie
- 1 spiseske mel
- 2 teske allehånde
- Salt og peber
- Forarbejd lammekødet med kødhakkeren (fin hulskive)
- Steg løgene gyldne.
- Tilsæt lammekødet, og steg det igennem.
- Tilsæt de øvrige ingredienser.
- Brun det hele i ca. 1-2 minutter.
- Hæld det overskydende fedt fra.
- Lad fyldet afkøle.

Tilberedning af kibbeh:
- Forarbejd blandingen til kødrullerne med kibbeh-formeren.
- Skær 7,5 cm lange stykker af den hule kødslange.
- Tryk den ene ende af kødrullen sammen.
- Tryk en smule fyld ind i åbningen, og tryk derefter den anden ende af kødrullen sammen.
- Opvarm olie (ca. 180 °C) og fritturesteg kødrullerne i ca. 6 minutter, til de får en gylden farve.

Melboller
- 300 g frisk franskbrød
- 20 ml mælk
- 40 g smør eller margarine
- 3 æg
- 1 spsk. finthakkede løg
- Persille
- Lidt mel
- Salt og peber
- Skær brødet i 10 mm tykke skiver, og halvér dem på langs. Hæld 20 ml mælk over, og lad det trække.
- Forarbejd de fugtige brødstykker med kødhakkeren (hulskive, grov) ca. 50 sek.
- Tilsæt de småhakkede løg, persilie og den smeltede smør, og bland det hele.
- Bland piskede æg, salt og peber i brødmassen.
- Lad dejen trække i nogle minutter. Ælt så det hele igennem en gang til.
- Fugt altid hænderne godt med vand for at forme bollerne. Rul bollerne i mel.
- Kom bollerne i kogende vand, og lad dem trække i ca. 20 minutter. Lad dem ikke koge op!

Tips

Kødhakker
Anvendelse af hulskiver
- **Fin hulskive (3,8 mm) til:** kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til supper; råt svine- og oksekød til forloren hare; rå lever, kød og bacon til leverpølse; svinekød til tepølse; Svine- og oksekød til postejer og cervelatpølse
- **Grov hulskive (8 mm) til:** stegt svinekød til gullaschsuppe; rester (f.eks. steg, pålæg, ...) til gratin med rester
- Hvis en finere konsistens af de forarbejdede fødevarer ønskes, gentages processen, eller forskellige hulskiver bruges efter hinanden (grov, fin).
- Andre ingredienser (f.eks. løg, krydderier) kan tilsættes direkte ved forarbejdningen. Alle ingredienser blandes dermed godt med hinanden.

Pølsestopper
- Læg naturtarmen i lunkent vand i ca. 10 minutter, før den forarbejdes.
- Fyld ikke tarmen for meget, da pølsen ellers kan springe ved kogning eller stegning.

Raspepåsats
Anvendelse af indsatse
- **Skæreindsats:** til gulerødder, squash, agurk
- **Raspeindsats (fin):** til nødder, hård ost
- **Riveindsats:** til kartofler, parmesanost

Bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. 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. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation
Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

Reservedele og tilbehør

Reservedele og tilbehør		
3.8 mm	10009254	**Hulskive** (fin) til kødhakker
8 mm	10009255	**Hulskive** (grov) til kødhakker
	00753386	**Pølsestopper:** til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse. Til at forme små ruller.
	00753387	**Kibbeh-former:** til at forme dej- eller hakkekødsruller.
	00753399	**Raspepåsats:** til at raspe, rive og skære
	00753398	
	00753400	**Raspeindsats** (grov) til raspepåsats
	00753401	**Raspeindsats** (fin) til raspepåsats
	00753402	**Riveindsats** til raspepåsats
	00753403	**Skæreindsats** til raspepåsats
Reservedele og tilbehør kan købes i handlen og via kundeservice.		

Hjælp i tilfælde af fejl

I den følgende tabel findes der løsninger til problemer eller fejl, som du nemt selv kan afhjælpe. Kan en fejl ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet starter ikke ved start.	Apparatet får ikke strøm.	Sæt stikket i stikdåsen.
Fødevarerne forarbejdes ikke eller kun meget langsomt.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	Sluk apparatet, vent, indtil det står stille, og træk stikket ud. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør delene, så blokeringen fjernes. ➔ *”Pleje og daglig rengøring” se side 66*
	Der udøves for kraftigt tryk på stopperen, eller påfyldningsskakten er for fuld.	Reducer trykket på stopperen, og hæld færre fødevarer i påfyldningsskakten.
	Der er stadig hårde bestanddele i fødevarerne, som skal forarbejdes.	Fjern hårde bestanddele. Forkog eller damp hårde grøntsager før forarbejdning.
Apparatet starter ikke eller slukker under brug.	Overbelastningssikringen er aktiveret.	Sluk apparatet, vent, indtil det står stille, og træk stikket ud. Lad apparatet køle af i ca. 15-20 minutter, og tænd derefter for det igen. Hvis apparatet ikke starter, så lad det køle yderligere af, og prøv igen senere.

Korrekt bruk

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom maskinen blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av maskinen, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.
Maskinen og tilbehøret (alt etter modell) er egnet til følgende bruksformål:
Kjøttkvern: Til kutting og blanding av rått og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk.
Pølsestopper: Til produksjon av pølser og ruller.
Kebbe-former: Til produksjon av deig- og kjøttdeigpasties.
Raspe-påsats: Til rasping, riving og kutting av matvarer.
Frugtpresse: Til safting av myk frukt, som f.eks. bringebær, rips, jordbær og tomater.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Maskinen må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Maskinen skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør.
Du må aldri bruke påsatsene eller skjære- og raspeinnsatsene på andre maskiner. Det må kun brukes deler som hører sammen til de respektive påsatsene.
Maskinen skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet. Maskinen må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. plater på komfyren.
Arbeidsflaten må være lett tilgjengelig, fuktighetsbestandig, hard, jevn, tørr og tilstrekkelig stor for å unngå skader på grunn av sprut, og slik at man kan arbeide uhindret.

Denne maskinen 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 maskinen og er informert om farene ved bruk av maskinen. Barn må holdes borte fra maskinen og tilkoplingsledningen. De må ikke få lov å betjene maskinen. Barn må ikke leke med maskinen. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt og brannfare

Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og maskinen ikke viser tegn på skade. For å unngå farlige situasjoner må apparatet ikke repareres av andre enn produsentens kundeservice. Dette gjelder f.eks. ved utskifting av en skadet strømkabel. Denne maskinen må aldri koplet til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med maskinen når den er i bruk! Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene.
La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprenser. Ikke bruk maskinen med fuktige hender, og ikke la den gå på tomgang.
Maskinen må alltid kobles fra nettet etter bruk, når den ikke er under tilsyn, før den settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

⚠ Fare for personskader

Vent til drevet har stanset rett etter at maskinen har vært i bruk. Maskinen må slås av og kobles fra nettet, før det monteres eller skiftes ut påsatser.
Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsatsene. Grip aldri inn i roterende deler. Grip aldri med hendene inn i påfyllingssjakten eller utløpsåpningen. Skyv aldri matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten med hendene. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
De skarpe knivene og kantene på skjære- og raspeinnsatsene må aldri rengjøres med bare hender.

⚠ Obs! Fare for skader på maskinen

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i påsatsene. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjeer) inn i påfyllingssjakten eller i utløpsåpningen.

⚠ Viktig!

Apparatet må rengjøres som beskrevet etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. ➔ *”Stell og daglig rengjøring” se side 76*

Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.
På de neste sidene av denne bruksanvisningen finner du verdifull informasjon om sikker bruk av maskinen.
Vi ber deg lese grundig gjennom denne bruksanvisningen og følge alle instruksjonene. Da vil du ha glede av maskinen i lang tid, og resultatene av arbeidet med den vil bekrefte at du har gjort et godt valg.
Oppbevar bruksanvisningen for senere bruk eller for en senere eier.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

Korrekt bruk 70
Sikkerhetshenvisninger 71
En oversikt 72
Før første gangs bruk 73
Betjenings- og indikatorelementer 73
Sikkerhetsinnretninger 73
Basismaskin 73
Basispåsats 73
Raspe-påsats 74
Frugtpressepåsats 75
Stell og daglig rengjøring 76
Oppskrifter 76
Tips 77
Avfallshåndtering 78
Garanti 78
Reservedeler og tilbehør 78
Hjelp ved feil 79

En oversikt

➔ **Bilde A**

1 Basismaskin
- **a** Drev for påsatser
- **b** Tasten O/I
- **c** Sikringstast
- **d** Strømkabel

2 Basispåsats
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Matebrett
- **d** Støter
- **e** Lokk for støter
- **f** Snekke med medbringer
- **g** Skruring

3 Kjøttkverninnsats
- **a** Kniv
- **b** Hullskive, fin (3,8 mm) *
- **c** Hullskive, grov (8 mm)

4 Pølsestopperinnsats *
- **a** Bærering
- **b** Pølsestopperdyse

5 Kebbe-innsats *
- **a** Konusring
- **b** Kebbe-dyse

6 Raspelpåsats *
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Støter
- **d** Skjæreinnsats
- **e** Raspe-innsats, fin
- **f** Rivjerninnsats

7 Frugtpressepåsats *
Anvend basispåsatsens påfyldningsskål og stopper.
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Snekke med pakring
- **d** Fin (B) og grov (A) siindsats
- **e** Siholder med pakring
- **f** Skruering
- **g** Udgangstragt
- **h** Kvas-dyse (indstillelig)

* avhengig av modell

Tilbehør og reservedeler kan kjøpes hos kundeservice eller på internettadressen **www.bosch-home.com**. ➔ *”Reservedeler og tilbehør” se side 78*

Før første gangs bruk

Før den nye maskinen kan tas i bruk, må den pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!
Du må aldri ta i bruk et apparat som har skader!

- Ta basismaskinen og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
- Fjern eksisterende forpakningsmateriell.
- Ta de monterte enkeltdelene fra hverandre i sine enkeltdeler. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge til det som er beskrevet under ”Forberedelse”.
- Kontroller at alle delene er fullstendige. ➞ **Bilde A**
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 76*

Betjenings- og indikatorelementer

O/I-tasten
Når du trykker på O/I-tasten slås apparatet på. Drevet starter umiddelbart. Når du trykker en gang til på O/I-tasten slås maskinen av. Drevet stoppes.

Sikringstast
Når sikringstasten trykkes, løsnes den påsatsen som er montert på maskinen. Først når sikringstasten er trykket, kan påsatsen dreies med urviseren og tas av basismaskinen.

Sikkerhetsinnretninger

Sikring mot overbelastning (termovern bryter)
Slås motoren av under bruk av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. Mulige årsaker kan være en samtidig bearbeidelse av for store mengder matvarer eller en blokkering på grunn av knoker. ➞ *”Hjelp ved feil” se side 79*

Basismaskin

Forberedelse

⚠ **Fare for personskader!**
Støpselet må først stikkes inn når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet og de nødvendige påsatsene er satt korrekt sammen og koblet til basismaskinen.

- Plasser basismaskinen på en stabil, vannrett arbeidsflate.

Basismaskin er klargjort.

Basispåsats

Basispåsatsen brukes i følgende brukstilfeller:

Kjøttkvern
Til kutting av rå eller kokte matvarer. Bruk passende hullskive, avhengig av matvarenes type og konsistens. ➞ *”Tips” se side 77*

Pølsestopper
Påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig. Forming av ruller.

Kebbe-former
Forming av deig- eller kjøttdeigpasties.

Merk: Andre brukstilfeller er mulige med basispåsatsen og passende tilbehør. Dette kan kjøpes hos kundeservice.

Obs!
Når de ulike enkeltdelene settes sammen, må utsparingene på innsatsene rettes inn mot tilsvarende motstykke på huset.

Forberedelse av kjøttkvern

⚠ **Fare for personskader!**
Grip ikke inn i den skarpe kniven.

Obs!
Bruk alltid bare én hullskive.

➞ **Bilde B**

1. Sett først snekken med medbringeren inn i huset.
2. Sett først kniven og deretter ønsket hullskive på snekken. Klingene må peke mot hullskiven.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Kjøttkvernen er klargjort.

Forberedelse av pølsestopperen

➔ **Bilde C**

1. Sett først snekken med medbringeren inn i huset.
2. Sett først bæreringen inn på snekken og sett deretter pølsedysen inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Pølsestopperen er klargjort.

Forberedelse av Kebbe-formeren

➔ **Bilde D**

1. Sett først snekken med medbringeren inn i huset.
2. Sett først konusringen på snekken og sett deretter kebbe-dysen inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Kebbe-formeren er klargjort.

Bruk

Merk: Matvarene bearbeides ulikt, avhengig av bruksformål. ➔ *”Oppskrifter” se side 76*

Eksemplet nedenfor beskriver bruken av basispåsatsen som kjøttkvern:

⚠ **Fare for personskader!**

– Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
– Bruk kun støteren for å skyve ned.

Obs!

– Du må ikke bearbeide knokler, brusk, sener eller andre faste bestanddeler.
– Bearbeid ikke frosset kjøtt.
– Ikke utøv stort press med støteren.

➔ **Bildesekvens E**

1. Sett den klargjorte påsatsen skrått på basismaskinens drev.
2. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
3. Sett matebrettet på og stikk støteren ned i påfyllingssjakten.
4. Forbered matvarene. Kutt opp store deler på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses.
5. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
6. Koble til støpselet. Slå maskinen på.
7. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk.
8. Slå av maskinen og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
9. Ta av matebrettet og støteren.
10. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
11. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➔ *”Stell og daglig rengjøring” se side 76*

Raspe-påsats

Til rasping, riving og skjæring av f.eks. ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler, tørkete rundstykker og andre harde matvarer. Ikke egnet til skjæring av matvarer med mye fiber, som f.eks. selleri eller purre. Bruk den innsatsen som passer til matvarenes type og konsistens. ➔ *”Tips” se side 77*

Forberedelse

⚠ **Fare for personskader!**

Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe-, rivjern- og skjæreinnsatsene.

➔ **Bilde F**

■ Sett ønsket innsats inn i huset.

Henvisning: Fastlåsing av innsatsen skjer automatisk når apparatet blir slått på.

Raspe-påsatsen er klargjort.

Bruk

⚠ **Fare for personskader!**

– Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
– Bruk kun støteren for å skyve ned.

Obs!

– Støteren kan kun settes inn i en retning.
– Fjern harde skall (f.eks. fra nøtter).
– Ikke utøv stort press med støteren.

➔ **Bildesekvens G**

1. Sett den klargjorte påsatsen skrå på basismaskinens drev.
2. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
3. Forbered matvarene. Kutt opp store deler på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses.

4. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
5. Koble til støpselet. Slå maskinen på.
6. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk. Matvarene skjæres eller raspes.
7. Slå av maskinen og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
8. Trekk ut støteren.
9. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
10. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 76*

Frugtpressepåsats

Til safting av myk frukt, som f.eks. bringebær, rips, jordbær og tomater. Påsatsen er ikke egnet for epler og druer. Påsatsen er heller ikke egnet for hard frukt eller harde grønnsaker som gulrot og rødbete.

Forberedelse

Bemærk: Den valgte siindsats bestemmer mængden af frugtkød i saften. Pres ingen frugter, hvis kernediameter er lignende som siindsatsens huldiameter (f.eks. hindbær).

➞ **Billede H**

- Kontroller, at pakringene er fastgjort på siholderen og på snekken. Hvis ikke, sæt pakringene ind i disse deles pakriller.

1. Sæt den ønskede siindsats i siholderen og tryk den fast.
2. Sæt snekken ind i huset.
3. Sæt siholderen i huset. Næsen på siholderen skal sidde i udsparingen i huset.
4. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.
5. Skru kvas-dysen ind i siholderen.
6. Sæt udgangstragten på siholderen, indtil den falder hørbart i hak.

Frugtpressepåsatsen er parat.

Brug

⚠ **Advarsel**

Fare for tilskadekomst!

– Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
– Bruk kun støteren for å skyve ned.

OBS!

– Fjern hårde frugtskaller, -kerner og -stilke.
– Bær som f.eks. ribs kan presses med stilk.
– Frugt med større kerner eller sten som f.eks. blommer og kirsebær skal udstenes.
– Frossen frugt må ikke forarbejdes.
– Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

➞ **Billedrække I**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder hørbart i hak. Spænd skrueringen til.
3. Monter påfyldningsskålen, og stik stopperen i påfyldningsskakten.
4. Forbered frugterne. Skær store frugter i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke. Fjern større kerner (f.eks. kirsebær, blommer).

- Stil en beholder under hver af åbningerne til saft og frugtkød.
- Kom de forberedte frugter i påfyldningsskålen.

5. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.
6. Skub frugterne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
7. Den udpressede saft løber gennem udgangstragten. Frugtkødet (faste bestanddele) presses gennem kvas-dysen.
8. Indstil kvas-dysen. Ved at dreje den ud bliver frugtkødet fugtigere, ved at dreje den ind bliver det tørre og der kommer mere saft ud af tragten. Hvis frugtkødet er for tørt, skru dysen af for at apparatet ikke tilstoppes af frugtkødet.
9. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
10. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.

11. Hold sikringsknappen trykket inde, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
12. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➔ *”Stell og daglig rengjøring” se side 76*

Stell og daglig rengjøring

Maskinen, alle påsatsene og benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ **Fare for elektrisk støt!**
– Koble strømkabelen fra stikkontakten før rengjøring.
– Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

⚠ **Fare for skade!**
Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsatsene.

Obs!
– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

På **bildet J** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.
- Tørk basismaskinen ren med en myk, fuktig klut og gni den deretter tørr.
- Ta fra hverandre de benyttede påsatsene i motsatt rekkefølge (se „Forberedelse“ for den aktuelle påsatsen).
- Rengjør alle tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut/svamp, eller med en myk børste.
- Alle delene må tørkes.

Merknader:
– Metalldelene må umiddelbart tørkes godt av og beskyttes mot rust med litt matolje.
– Ved bearbeiding av f.eks. gulrot kan det oppstå misfarging av plastdelene. Det kan fjernes med noen dråper matolje.

Oppskrifter

Kjøttdeigruller med gouda

Grunnoppskrift
– 500 g storfekjøtt, skåret i strimler
– 500 g svinekjøtt, skåret i strimler
– 200 g ost (gouda)
– 10 g salt
– 2 g nykvernet, svart pepper
– Hvitløk (valgfritt)
– Olje til fritering
- Skjær goudaosten i terninger (2 x 1 x 1 cm) og ha den i fryseren natten over, da er det lettere å arbeide med den.
- Bearbeid først den frosne goudaosten, deretter storfe- og svinekjøttet i kjøttkvernen (fin hullskive).
- Tilsett salt, pepper og hvitløk (valgfritt) og bland.
- Form ca. 10 cm lange ruller for hånd eller med pølsestapperinnsatsen.
- Varm opp noe olje i en stekepanne og stek kjøttdeigrullene i ca. 5 minutter. Snu dem flere ganger til alt er godt gjennomstekt.

Kebbe

Deigpute:
– 500 g lamm, skåret i strimler
– 500 g bulgurhvete, vasket og avdryppet
– 1 liten løk, hakket
- Bearbeid skiftevis lammekjøtt og hvete med kjøttkvernen (fin hullskive).
- Deigen blandes godt, løken blandes inn.
- Bearbeid blandingen to ganger til med kjøttkvernen.

Fylling:
– 400 g lammekjøtt, skåret i strimler
– 2 middels store løk, hakket
– 1 spiseskje olje
– 1 spiseskje mel
– 2 teskjeer piment
– salt og pepper
- Bearbeid lammekjøttet med kjøttkvernen (fin hullskive).
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- De øvrige ingrediensene tilsettes.

- Alt må koke litt i ca. 1-2 minutter.
- Overflødig fett helles av.
- Fyllingen må avkjøles.

Tilberedning av “kebbe”:

- Bearbeid blandingen for deigputene med kebbe-formeren.
- Det må skjæres av 7,5 cm lange stykker av den hule deigrullen.
- En ende av deigputen trykkes sammen.
- Litt fyllmasse trykkes inn i åpningen, og den andre enden på deigputen trykkes også sammen.
- Oljen varmes opp (ca. 180 °C), og deigputene frityrstekes i ca. 6 minutter til de er gulbrune.

Kumle av brødsmuler

– 300 g ferskt franskbrød
– 20 ml melk
– 40 g smør eller margarin
– 3 egg
– 1 ss finhakket løk
– persille
– litt mel
– salt og pepper

- Skjær brødet i 10 mm tykke skiver og del det i to på langs. Hell 20 ml melk over og la det trekke.
- Bearbeid de fuktige brødstykkene med kjøttkvernen (hullskive, grov) i ca. 50 sek.
- Finhakket løk, persille og smeltet smør tilsettes og blandes sammen.
- Bland de vispede eggene, salt og pepper med brødmassen.
- Deigen må stå og trekke i noen minutter. Deretter eltes den en gang til.
- For å forme kumlene må hendene alltid fuktes godt med vann. Kumlene vendes i mel.
- Kumlene legges i kokende vann og må trekke i ca. 20 minutter. De må ikke koke opp!

Tips

Kjøttkvern

Bruk av hullskivene

– **Hullskive, fin (3,8 mm) for:** kokt hønse-, svine-, oksekjøtt, kokt lever, kokt fisk for supper, rått svine- og oksekjøtt for kjøttpudding, rå lever, kjøtt og flesk for leverpostei; Svinekjøtt for medisterpølse; svine- og oksekjøtt til postei og servelatpølse
– **Hullskive, grov (8 mm) for:** stekt svinekjøtt til gulasj suppe; rester (f.eks. av stek, pølse) til restegrateng

- Hvis man ønsker at de bearbeidete matvarene har en finere konsistens, må man gjenta kutteprosessen eller bruke ulike hullskiver etter hverandre (grov, fin).
- Andre ingredienser (f.eks. løk, krydder) kan tilsettes direkte under bearbeidingen. Dermed blandes alle ingrediensene godt med hverandre.

Pølsestopper

- Naturtarmen må bløtlegges i lunkent vann i ca. 10 minutter før bearbeiding.
- Ikke fyll for mye på pølseskinnet, for da kan pølsene sprekke når de kokes eller stekes.

Raspe-påsats

Bruk av innsatsene

– **Skjæreinnsats:** for gulrøtter, squash, agurk
– **Raspe-innsats (fin):** for nøtter, hard ost
– **Rivjern-innsats:** for poteter, parmesanost

Avfallshåndtering

Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. 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. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

Reservedeler og tilbehør

Reservedeler og tilbehør		
3.8 mm	10009254	**Hullskive** (fin) for kjøttkvern
8 mm	10009255	**Hullskive** (grov) for kjøttkvern
	00753386	**Pølsestopper:** påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig. Forming av ruller.
	00753387	**Kebbe-former:** forming av deig- eller kjøttdeigpasties.
	00753399	**Raspe-påsats:** rasping, riving og skjæring
	00753398	
	00753400	**Raspe-innsats** (grov) for raspe-påsats
	00753401	**Raspe-innsats** (fin) for raspe-påsats
	00753402	**Rivjern-innsats** for raspe-påsats
	00753403	**Skjære-innsats** for raspe-påsats
Reservedeler og tilbehør kan kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice.		

Hjelp ved feil

I tabellen nedenfor finner du løsninger på problemer eller feil som du enkelt kan utbedre selv. Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Problem	Årsak	Utbedring
Maskinen starter ikke når den slås på.	Maskinen tilføres ikke strøm.	Koble støpselet til stikkontakten.
Matvarene bearbeides ikke, eller svært sakte.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	Slå maskinen av, vent til den står stille og koble den fra. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør den for å fjerne blokkeringen. ➔ *”Stell og daglig rengjøring” se side 76*
	Det utøves for sterkt press på støteren, eller påfyllingssjakten er for full.	Reduser trykket på støteren og fyll mindre matvarer på påfyllingssjakten.
	Matvarene som bearbeides inneholder fortsatt harde bestanddeler.	Fjern de harde bestanddelene. Forhåndskok eller dampkok harde grønnsaker før bearbeidingen.
Apparatet starter ikke eller slår seg av under bruk.	Overlastvernet er aktivert.	Slå maskinen av, vent til den står stille og koble den fra. La apparatet avkjøles i ca. 15-20 minutter og slå det deretter på igjen. Hvis apparatet ikke starter, må det avkjøles ytterligere. Forsøk på nytt senere.

Användning för avsett ändamål

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger maskinen till någon annan.

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten och dess tillbehör (beroende på modell) är avsedd för följande ändamål:

Köttkvarn: för att finfördela och blanda rått och kokt kött, fläsk, fågel och fisk.

Korvstoppare: för att tillverka korvar och rullar.

Kubbeformare: för att tillverka deg- och köttknyten.

Rivtillsats: för att riva, strimla och skiva matvaror.

Fruktpresse: för pressning av saft ur mjuka frukter, t.ex. hallon, vinbär, jordgubbar och tomater.

Det livsmedel som ska bearbetas får inte innehålla hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltilbehör. Använd aldrig tillsatser eller skär- och rivinsatser från andra apparater. Använd enbart samhörande delar till de respektive tillsatserna.

Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan. Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor.

Arbetsytan ska vara lättillgänglig, fukttålig, stabil, jämn, torr och tillräckligt stor för att tåla skvätt och spill och för att arbetet ska kunna ske obehindrat.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektrisk stöt och brand

Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparationer på maskinen, som t. ex. att byta ut en skadad kabel, får endast utföras av vår kundservice för att undvika faror.
Anslut aldrig produkten till timer eller eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under tillsyn när den är igång! Vi rekommenderar att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.
Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter. Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ånga vid rengöring. Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå på tomgång.
Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppstå.

⚠ Risk för personskador

Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills motorn står stilla. Innan du sätter i eller byter tillsatser ska du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget.
Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär- och rivinsatserna. Stoppa aldrig ned handen i roterarande delar. Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret eller i utloppsröret. Använd aldrig händerna för att trycka ner matvarorna i påfyllningsröret. Använd endast den påmatare som följer med apparaten!
Rengör aldrig de vassa klingorna och kanterna på skär- och rivinsatserna för hand.

⚠ Varning! Risk för skador på apparaten

Se till att det inte finns några oavsiktliga föremål i påfyllningsröret eller i tillsatserna. Använd inga föremål (som kniv eller sked) i påfyllningsröret eller utloppsröret.

⚠ Viktigt!

Rengör ovillkorligen apparaten enligt beskrivningen efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid.
➔ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 86*

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch.
På de följande sidorna i bruksanvisningen hittar finns värdefulla tips för hur du kan använda apparaten.
Vi ber dig att läsa igenom bruksanvisningen noga och att följa alla instruktionerna. Då kommer du att ha glädje av apparaten under lång tid, och dina arbetsresultat kommer att visa att du valde rätt vid köpet.
Förvara bruksanvisningen för senare användning eller till nästa ägare.
Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

Innehåll

Användning för avsett ändamål 80
Säkerhetsanvisningar 81
Översikt 82
Före första användningen 83
Reglage och displayer 83
Säkerhetssystem 83
Motordel 83
Bastillsats 83
Rivtillsats 84
Fruktpresse-påsats 85
Skötsel och daglig rengöring 86
Recept 86
Tips 87
Avfallshantering 87
Konsumentbestämmelser 88
Reservdelar och tillbehör 88
Råd vid fel 89

Översikt

➞ **Figur A**

1 Motordel
- **a** Motor för tillsatser
- **b** Knapp O/I
- **c** Låsknapp
- **d** Nätsladd

2 Bastillsats
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Matarbord
- **d** Påmatare
- **e** Lock till påmataren
- **f** Vals med medbringare
- **g** Låsring

3 Köttkvarninsats
- **a** Kniv
- **b** Hålskiva fin (3,8 mm) *
- **c** Hålskiva grov (8 mm)

4 Korvstoppningsinsats *
- **a** Bärring
- **b** Korvstoppningstratt

5 Kubbeinsats *
- **a** Konusring
- **b** Kubbetratt

6 Rivtillsats *
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Påmatare
- **d** Skärinsats
- **e** Rivinsats, fin
- **f** Rivinsats

7 Fruktpresse-påsats *
Bruk basispåsatsens matebrett og støter.
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Snekke med pakningsring
- **d** Silinnsatser, fin (B) og grov (A)
- **e** Silholder med pakningsring
- **f** Skruring
- **g** Utløpstrakt
- **h** Dyse for fruktrester (justerbar)

* beroende på modell

Tillbehör och reservdelar går att beställa via kundtjänst eller på **www.bosch-home.com**.
➞ *”Reservdelar och tillbehör” se sidan 88*

Före första användningen

Innan du använder den nya apparaten måste du packa upp den helt och rengöra och kontrollera den.

Varning!
Försök aldrig att starta apparaten om den är skadad!

- Ta upp motordelen och alla tillbehör ur förpackningen.
- Omhänderta förpackningsmaterialet.
- Ta isär hopsatta delar. Utför sedan de steg som beskrivs under ”Förberedelser” i omvänd ordningsföljd,
- Kontrollera att alla delar är kompletta. ➞ **Bild A**
- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delarna noggrant före den första användningen. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 86*

Reglage och displayer

Knapp O/I
Apparaten startas med knappen O/I. Motorn går igång genast. Tryck på knappen O/I igen för att stänga av apparaten. Motorn stannar.

Låsknapp
Genom att trycka på låsknappen blir den påmonterade tillsatsen upplåst. Först när låsknappen har tryckts kan tillsatsen vridas medurs och lossas från motordelen.

Säkerhetssystem

Överbelastningsskyddet (thermoskyddsbrytare)
Om motorn stängs av under användning innebär det att överbelastningsskyddet aktiverats. Möjliga orsaker kan vara att du försöker bearbeta för stora mängder livsmedel samtidigt eller att ben fastnat och blockerar.
➞ *”Råd vid fel” se sidan 89*

Motordel

Förberedelser

⚠ Risk för personskador!
Sätt i stickkontakten i vägguttaget först när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara och de nödvändiga tillsatserna är korrekt ihopsatta och monterade på motordelen.

- Motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag.

Nu är motordelen iordningsställd.

Bastillsats

Bastillsatsen används till följande tillämpningar:

Köttkvarn
För att finfördela råa eller tillagade matvaror. Använd en hålskiva som passar till sort och konsistens på de matvaror som ska bearbetas. ➞ *”Tips” se sidan 87*

Korvstoppare
För att fylla konst- och naturtarm med korvmassa. För att forma rullar.

Kubbeformare
För att forma deg- eller köttrör.

Obs: Med bastillsatsen och passande tillbehör, vilka kan beställas via kundtjänst, går det att få ytterligare funktioner.

Varning!
Tänk på att markeringarna i tillsatsdelarna ska passas in på motsvarande ställe i höljet när apparaten sätts ihop.

Förberedelser för köttkvarnen

⚠ Risk för personskador!
Ta aldrig direkt i knivbladet.

Varning!
Använd alltid bara en hålskiva.

➞ **Figur B**

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på kniven, sedan önskad hålskiva, på valsen. Klingorna måste vara riktade mot hålskivan.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast i medurs riktning utan att ta i alltför hårt.

Köttkvarnen är nu iordningställd.

Förberedelser för korvstopparen

➔ **Figur C**

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på bärringen på valsen, sedan tratten på höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast i medurs riktning utan att ta i alltför hårt.

Korvstopparen är nu iordningsställd.

Förberedelser för kubbeformaren

➔ **Figur D**

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på konusringen på valsen, sedan kubbetratten på höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast i medurs riktning utan att ta i alltför hårt.

Kubbeformaren är nu iordningsställd.

Användning

Obs: Beroende på önskad slutprodukt bearbetas matvarorna olika. ➔ *”Recept” se sidan 86*

Följande exempel beskriver bastillsatsen när den används som köttkvarn:

⚠ **Risk för personskador!**

– Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret.
– Använd uteslutande påmataren för att mata ner.

Varning!

– Bearbeta inte ben, brosk, senor eller andra hårdare delar.
– Bearbeta inte fruset kött.
– Lägg inte något större tryck på påmataren.

➔ **Bildserie E**

1. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på motordelen.
2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick.
3. Sätt på matarbordet och sätt i påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered råvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att de passar in i påfyllningsröret utan att man måste pressa.
5. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg den förberedda råvaran på matarbordet.
6. Sätt in stickkontakten. Slå på maskinen.
7. Använd påmataren för att med lätt tryck föra ner matvarorna i påfyllningsröret.
8. När arbetet är klart stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget.
9. Lossa matarbordet och påmataren.
10. Håll nere låsknappen och vrid tillsatsen medurs tills den har lossnat helt.
11. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör alla delar. ➔ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 86*

Rivtillsats

För att riva, strimla och skära t.ex. ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel, torrt bröd och andra hårda matvaror. Inte lämplig för skärning av fiberhaltiga matvaror, t.ex. selleri eller lökar. Använd en insats som passar till sort och konsistens på de matvaror som ska bearbetas. ➔ *”Tips” se sidan 87*

Förberedelser

⚠ **Risk för personskador!**

Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär-, riv- och strimmelinsatserna.

➔ **Figur F**

■ Sätt i önskad insats i höljet.

Obs! Insatsen låses automatiskt fast när apparaten startas.

Rivtillsatsen är nu iordningsställd.

Användning

⚠ **Risk för personskador!**

– Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret.
– Använd uteslutande påmataren för att mata ner.

Varning!

– Påmataren kan endast sättas in på ett sätt.
– Ta bort hårda skal (t.ex. från nötter).
– Lägg inte något större tryck på påmataren.

➔ **Bildserie G**

1. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på motordelen.

2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick.
3. Förbered råvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att de passar in i påfyllningsröret utan att man måste pressa.
4. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg den förberedda råvaran på matarbordet.
5. Anslut nätkontakten. Slå på maskinen.
6. Använd påmataren för att med lätt tryck föra ner matvarorna i påfyllningsröret. Matvarorna skärs eller rivs.
7. När arbetet är klart stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget.
8. Dra ut påmataren.
9. Håll nere låsknappen och vrid tillsatsen medurs tills den har lossnat helt.
10. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör alla delar. ➔ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 86*

Fruktpresse-påsats

För pressning av saft ur mjuka frukter, t.ex. hallon, vinbär, jordgubbar och tomater. Tillsatsen är inte lämplig för äpplen eller druvor. Tillsatsen är inte heller lämplig för hårda frukter eller grönsaker, t.ex. potatis och rödbetor.

Forberedelse

Merk: Valg av silinnsats avgjør mengden av fruktkjøtt i saften. Ikke press frukt med kjernediameter som tilsvarer diameteren på silinnsatsens hull (f.eks. bringebær).

➔ **Bilde H**

- Kontroller om pakningsringene på silholderen og snekken er festet. Hvis ikke, må du sette inn pakningsringer i tetningssporene på disse delene.

1. Sett ønsket silinnsats inn i silholderen og trykk den fast.
2. Sett snekken inn i huset.
3. Sett silholderen inn i huset. Fremspringet på silholderen må sitte i utsparingen i huset.
4. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.
5. Skru dysen for fruktrester inn i silholderen.
6. Sett utløpstrakten på silholderen til den går hørbart i inngrep.

Fruktpresse-påsatsen er klargjort.

Bruk

⚠ **Advarsel**

Risk för personskador!

– Stoppa aldrig ner händerna i påfyllningsröret.
– Använd uteslutande påmataren för att mata ner.

Obs!

– Fjern hardt fruktskall, kjerner og stilker.
– Bær som f.eks. rips kan presses med stilker.
– Frukt med større kjerner eller steiner, som f.eks. plommer og kirsebær, må ikke saftes før kjernene er fjernet.
– Bearbeid ikke frosset frukt.
– Ikke utøv stort press med støteren.

➔ **Bildesekvens I**

1. Sett den klargjorte påsatsen skrått på basisapparatets drev.
2. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Trek til skruringen.
3. Sett matebrettet på og stikk støteren ned i påfyllingssjakten.
4. Forbered frukten. Kutt opp stor frukt på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses. Fjern store kjerner (f.eks. kirsebær, plommer).

- Sett en beholder under hver av åpningene for juice og fruktkjøtt.
- Ha den klargjorte frukten på matebrettet.

5. Koble til støpselet. Slå apparatet på.
6. Skyv frukten ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk.
7. Den utpressede juicen renner ut gjennom utløpstrakten. Fruktkjøttet (faste bestanddeler) presses gjennom dysen for fruktrester.
8. Still inn dysen for fruktrester. Når den dreies ut, blir fruktkjøttet fuktigere; når den dreies inn, blir det tørrere, og det renner mer juice ut av trakten. Hvis fruktkjøttet er for tørt, må du skru av dysen slik at apparatet ikke blokkeres av fruktkjøttet.

9. Slå apparatet av og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
10. Ta av matebrettet og støteren.
11. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
12. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➔ *”Skötsel och daglig rengöring” se side 86*

Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten och alla dess tillbehör noggrant efter varje användning.

⚠ **Risk för elektrisk stöt!**
– Dra ut nätsladden ur eluttaget före rengöringen.
– Sänk aldrig ned motordelen i vätska och diska den inte i maskin.

Risk för personskador!
Ta inte i de vassa klingorna och kanterna på skär-, riv- och strimmelinsatserna.

Varning!
– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
– Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
– Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.

På **bild J** finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.
- Torka av motordelen med en mjuk fuktig trasa och låt den torka.
- Ta isär de tillsatser som har använts i omvänd ordning (se ”Förberedelser” för respektive tillsats).
- Rengör alla tillbehör i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller använd en mjuk borste.
- Låt samtliga delar torka.

Observera:
– Torka delar av metall omedelbart så att de blir torra och skydda dem mot rost med lite matolja.
– När du bearbetar morötter t.ex. kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Recept

Köttfärsrullar med goudaost

Grundrecept
– 500 g nötkött skuret i strimlor
– 500 g fläskkött skuret i strimlor
– 200 g ost (Gouda)
– 10 g salt
– 2 g mald svartpeppar
– Vitlök (frivilligt)
– Olja till fritering
- Skär Goudaosten i tärningar (2 x 1 x 1 cm) för att underlätta bearbetningen och lägg den i frysen över natten.
- Bearbeta först den frysta goudaosten och därefter nöt- och fläskköttet i köttkvarnen (fin hålskiva).
- Tillsätt salt, peppar och vitlök (frivilligt) och blanda.
- Forma cirka 10 cm långa rullar för hand eller med korvstoppningsinsatsen.
- Hetta upp litet olja i en stekpanna och stek köttfärsrullarna ungefär 5 minuter. Vänd dem flera gånger så att de blir ordentligt genomstekta.

Kubbe

Degknyte:
– 500 g lammkött, skuret i strimlor
– 500 g bulgurvete, skölj först och sila bort vattnet
– 1 liten gul lök, hackad
- Bearbeta omväxlande lammköttet och vetet med köttkvarnen (använd fin hålskiva).
- Blanda degen väl, blanda ned den gula löken.
- Bearbeta blandningen ytterligare två gånger med köttkvarnen.

Fyllning:
– 400 g lammkött, skuret i strimlor
– 2 medelstora gula lökar, hackade
– 1 matsked matolja
– 1 matsked mjöl
– 2 teskedar kryddpeppar
– Salt och peppar
- Bearbeta lammköttet med köttkvarnen (använd fin hålskiva).
- Stek löken gyllenbrun.

- Tillsätt lammköttet och låt det bli helt genomstekt.
- Tillsätt de övriga ingredienserna.
- Fräs allt i ca 1-2 minuter.
- Häll av överskottsfettet.
- Låt fyllningen svalna.

Tillagning av kubbe:

- Bearbeta blandningen för degknytena med kubbeformaren.
- Skär av den ihåliga degsträngen i ca 7,5 cm långa bitar.
- Tryck ihop ena änden av varje degknyte.
- Tryck in lite fyllning i öppningen och tryck sedan till även den andra änden av degknytet.
- Värm upp matoljan (ca 180 °C) och fritera degknytena i ca 6 minuter tills de är gyllenbruna.

Brödklimpar

– 300 g färskt vitt bröd
– 20 ml mjölk
– 40 g smör eller margarin
– 3 ägg
– 1 msk finhackad gul lök
– persilja
– litet mjöl
– salt och peppar

- Skär brödet i 10 mm tjocka skivor och halvera det på längden. Häll över 20 ml mjölk och låt den sugas upp.
- Bearbeta de fuktiga brödbitarna med köttkvarnen (hålskiva grov) i cirka 50 sekunder.
- Tillsätt den finhackade löken, persiljan och det smälta smöret och blanda.
- Blanda ned de hoprörda äggen, saltet och pepparen i brödmassan.
- Låt smeten stå några minuter. Knåda sedan igenom den på nytt.
- Fukta alltid händerna rejält med vatten när du formar klimparna. Rulla klimparna i mjöl.
- Lägg klimparna i kokande vatten och låt dem dra cirka 20 minuter. Låt dem inte koka upp!

Tips

Köttkvarn

Användning av hålskivorna

– **Fin hålskiva (3,8 mm) för:**
kokt kyckling-, fläsk- och nötkött, kokt lever, kokt fisk till soppor; rått fläsk- och nötkött till köttfärslimpa; rå lever, kött och späck till leverkorv; fläskkött till medvurst; Fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatvurst
– **Grov hålskiva (8 mm) för:**
stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester (stek, korv) till låda av resterna

- Önskas en finare konsistens på matvarorna upprepar du malningsproceduren eller använder olika hålskivor efter varandra (grov, fin).
- Andra ingredienser (t.ex. lök, kryddor) kan tillsättas vid bearbetningen. På så vis blandas alla ingredienser ordentligt.

Korvstoppare

- Blötlägg naturtarmen före bearbetningen ca 10 minuter i ljummet vatten.
- Packa inte korvskinnet alltför hårt eftersom det då kan spricka när korven kokas eller steks.

Rivtillsats

Användning av insatserna

– **Skärinsats:** till morötter, zucchini, gurka
– **Rivinsats (fin):** till nötter, hårdost
– **Strimmelinsats:** till potatis, parmesanost

Avfallshantering

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. 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. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

Reservdelar och tillbehör

Reservdelar och tillbehör		
3.8 mm	10009254	**Hålskiva** (fin) för köttkvarn
8 mm	10009255	**Hålskiva** (grov) för köttkvarn
	00753386	**Korvstoppare:** för att fylla konst- och naturtarm med korvmassa. För att forma rullar.
	00753387	**Kubbe-formare:** för att forma deg- eller köttrör.
	00753399	**Rivtillsats:** för att riva, strimla och skiva
	00753398	
	00753400	**Rivinsats** (grov) till rivtillsats
	00753401	**Rivinsats** (fin) till rivtillsats
	00753402	**Rivinsats** till rivtillsats
	00753403	**Skärinsats** till rivtillsats
Reservdelar och tillbehör kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänst.		

Råd vid fel

I tabellen nedan hittar du lösningar på problem eller fel som du själv enkelt kan avhjälpa. Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänst.

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte när man slår på den.	Apparaten har ingen ström.	Sätt in stickkontakten i eluttaget.
Matvarorna bearbetas inte eller bara väldigt långsamt.	Tillsatsen eller valsen är igenproppad.	Stäng av apparaten och vänta tills den står stilla, dra ut kontakten. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör den för att lossa blockeringen. ➔ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 86*
	Det är för högt tryck på påmataren eller påfyll-ningsröret är fullt.	Lätta på trycket på påmataren och lägg inte i så mycket matva-ror i påfyllningsröret.
	Det finns hårda delar kvar i de matvaror som ska bearbetas.	Ta bort de hårda delarna. Hårda grönsaker kan (ång-)kokas innan de bearbetas.
Apparaten startar inte eller stängs av under användningen.	Överlastskyddet har aktiverats.	Stäng av apparaten och vänta tills den står stilla, dra ut kontakten. Låt apparaten svalna cirka i 15–20 minuter och starta den sedan på nytt. Om apparaten inte startar måste du låta den svalna på nytt och försöka igen senare.

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite ja varusteet (mallista riippuen) soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Lihamylly: raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Makkaran täyttölaite: makkaroiden ja rullien valmistukseen.

Kebben valmistusosa: taikina- ja jauhelihakääröjen valmistukseen.

Raastinosa: elintarvikkeiden raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin.

Mehupuristin: pehmeiden hedelmien ja marjojen kuten esim. vadelmien, viiniherukoiden, mansikoiden ja tomaattien mehustamiseen.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita).

Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn.

Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä siinä muihin laitteisiin kuuluvia lisäosia, teriä tai raastinosia. Käytä ainoastaan kuhunkin lisäosaan kuuluvia osia.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint.
2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen.

Työskentelyalustan on oltava hyvin ulottuvilla, kosteutta kestävä, kova, tasainen, kuiva ja riittävän suuri, jotta roiskuvat elintarvikkeet eivät aiheuta vahinkoja ja voit työskennellä esteettä.

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 on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Turvallisuusohjeet

⚠ Sähköisku- ja palovaara

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa korjata (esim. viallisen johdon vaihtaminen) vain valtuuttamamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta. Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin tai tyhjäkäynnillä.
Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

⚠ Loukkaantumisvaara

Käytön jälkeen odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin asennat tai vaihdat lisäosia. Älä koske viipalointi- tai raastinosien teräviin teriin tai syrjiin. Älä koske pyöriviin osiin. Älä laita käsiä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon. Älä koskaan työnnä käsiteltäviä elintarvikkeita täyttösuppiloon käsin. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
Älä missään tapauksessa puhdista viipalointi- tai raastinosien teräviä teriä tai syrjiä käsin.

⚠ Huomio! Laite saattaa vahingoittua

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai lisäosissa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon mitään esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

⚠ Tärkeää!

Laite on puhdistettava ehdottomasti ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.
Tämän käyttöohjeen sivuilta löydät tärkeitä ohjeita laitteen turvallista käyttöä varten. Pyydämme sinua lukemaan ohjeet tarkasti ja noudattamaan kaikkia määräyksiä. Näin sinulla on pitkään iloa laitteesta ja onnistunut lopputulos näyttää, että teit oikean ostopäätöksen.
Säilytä käyttöohje hyvin, jotta laitteen mahdollinen uusi omistaja voi tutustua ohjeisiin. Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....90
Turvallisuusohjeet.....91
Yhdellä silmäyksellä.....92
Ennen ensimmäistä käyttöä.....93
Käyttökytkimet ja merkkivalot.....93
Turvalaitteet.....93
Peruslaite.....93
Perusyksikkö.....93
Raastinosa.....95
Mehupuristinosa.....95
Hoito ja päivittäinen puhdistus.....96
Reseptit.....97
Vinkkejä.....98
Jätehuolto.....98
Takuu.....98
Lisävarusteet ja varaosat.....99
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....100

Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva A**

1 Peruslaite
- **a** Lisäosien käyttöakseli
- **b** Valitsin O/I
- **c** Turvakytkin
- **d** ellinen säilytyslokero
- **e** Liitäntäjohto

2 Perusyksikkö
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Täyttöastia
- **d** Syöttöpainin
- **e** Syöttöpainimen kansi
- **f** Syöttöruuvi ja vääntiö
- **g** Kiinnitysrengas

3 Lihamylly
- **a** Terä
- **b** Reikälevy, hieno (3,8 mm) *
- **c** Reikälevy, karkea (8 mm)

4 Makkaran täyttölaite *
- **a** Kannatinrengas
- **b** Makkaran täyttösuutin

5 Kebben valmistusosa *
- **a** Kartiorengas
- **b** Kebbe-suutin

6 Raastinosa *
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Syöttöpainin
- **d** Viipalointiterä
- **e** Raastinterä, hieno
- **f** Hienonnusterä

7 Mehupuristinosa *
Käytä perusyksikön täyttöastiaa ja syöttöpaininta.
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Syöttöruuvi ja tiivisterengas
- **d** Siivilät, hieno (B) & karkea (A)
- **e** Siivilän kannatin ja tiivisterengas
- **f** Kiinnitysrengas
- **g** Poistosuppilo
- **h** Hedelmälihan suutin (säädettävä)

* mallista riippuen

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa huoltopalvelusta tai internet-sivustolta: **www.bosch-home.com**. ➞ *”Lisävarusteet ja varaosat” katso sivu 99*

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi laite on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!
Viallista laitetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota peruslaite ja kaikki lisävarusteet pakkauksesta.
- Poista pakkausmateriaali.
- Pura kootut osat yksittäisiksi osiksi. Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kuin kohdassa ”Valmistelut” on kuvattu.
- Tarkista, ovatko kaikki osat mukana. ➞ **Kuva A**
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*

Käyttökytkimet ja merkkivalot

Valitsin O/I
Valitsinta O/I painamalla laite kytketään päälle. Laite käynnistyy välittömästi. Painamalla valitsinta O/I uudelleen laite kytketään pois päältä. Laitteen käyttöakseli pysähtyy.

Turvakytkin
Turvakytkintä painettaessa laitteeseen kiinnitetyn lisäosan lukitus aukeaa. Lisäosa voidaan irrottaa peruslaitteesta kiertämällä sitä myötäpäivään vain, kun painetaan turvakytkintä.

Turvalaitteet

Ylikuormitussuoja (lämpösuojakytkin)
Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Siihen saattaa olla syynä, että on käsitelty samanaikaisesti liian suuria määriä elintarvikkeita tai luut ovat tukkineet laitteen. ➞ *”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle” katso sivu 100*

Peruslaite

Valmistelut

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Kytke pistoke pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty, vaadittavat lisäosat on koottu oikein ja ne on liitetty peruslaitteeseen.

- Aseta peruslaite tukevalle, vaakasuoralle pinnalle.

Peruslaite on valmis käytettäväksi.

Perusyksikkö

Perusyksikköä käytetään seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Lihamylly
Raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden hienontamiseen. Käytä käsiteltävän elintarvikkeen tyypille ja koostumukselle sopivaa reikälevyä. ➞ *”Vinkkejä” katso sivu 98*

Makkaran täyttölaite
Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien muotoiluun.

Kebben valmistusosa
Taikina- tai jauhelihakääröjen muotoiluun.

Huomautus: Perusyksikköä voidaan käyttää myös muihin käyttötarkoituksiin huoltopalvelusta saatavien lisävarusteiden avulla.

Huomio!
Lisäosissa olevat kolot on aina kohdistettava rungossa olevan vastakappaleen kohdalle.

Lihamyllyn valmistelut

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
Älä koske terävään terään.

Huomio!
Käytä aina vain yhtä terää kerrallaan.

➔ **Kuva B**

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntiöpuoli edellä.
2. Kiinnitä syöttöruuviin ensin terä ja sitten haluamasi reikälevy. Teräpuolen tulee olla reikälevyyn päin.
3. Kierrä kiinnitysrengas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Lihamylly on valmis käytettäväksi.

Makkaran täyttölaitteen valmistelut

➔ **Kuva C**

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntiöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kannatinrengas syöttöruuvin ja sitten makkarasuutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrengas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Makkaran täyttölaite on valmis käytettäväksi.

Kebben valmistusosan valmistelut

➔ **Kuva D**

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntiöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kartiorengas syöttöruuvin ja sitten kebbe-suutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrengas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Kebben valmistusosa on valmis käytettäväksi.

Käyttö

Huomautus: Elintarvikkeet käsitellään eri tavoin käyttötarkoituksen mukaan.
➔ *”Reseptit” katso sivu 97*

Seuraavassa esimerkissä kuvataan perusyksikön käyttöä lihamyllynä:

⚠ **Loukkaantumisvaara!**
– Älä laita käsiä täyttösuppiloon.
– Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

Huomio!
– Älä käsittele laitteella luita, rustoja, jänteitä tai muita kiinteitä aineksia.
– Älä käsittele jäistä lihaa.
– Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

➔ **Kuvasarja E**

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti perus-laitteen käyttöakselille.
2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
3. Aseta täyttöastia paikalleen ja syöttöpainin täyttösuppiloon.
4. Valmistele elintarvikkeet. Pilko suuret kappaleet pienemmiksi, jotta ne sopivat täyttösuppiloon voimaa käyttämättä.
5. Aseta lisäosan alle sopiva astia. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttöastiaan.
6. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle.
7. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
8. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
9. Poista täyttöastia ja syöttöpainin.
10. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
11. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➔ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*

Raastinosa

Raastaa, hienontaa ja viipaloi esim. juuston, hedelmät ja vihannekset, rouhii pähkinät, mantelit, kuivat sämpylät ja muut kovat elintarvikkeet. Ei sovellu kuituisten elintarvikkeiden kuten esim. sellerin tai purjon leikkaamiseen. Käytä käsiteltävän elintarvikkeen tyypille ja koostumukselle sopivaa lisäosaa. ➔ *”Vinkkejä” katso sivu 98*

Valmistelut

⚠ Loukkaantumisvaara!
Älä koske raastin-, hienonnus- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin.

➔ **Kuva F**
- Kiinnitä haluamasi lisäosa runkoon.

Ohje: Terä lukittuu automaattisesti käynnistettäessä laite.
Raastinosa on valmis käytettäväksi.

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!
- Älä laita käsiä täyttösuppiloon.
- Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

Huomio!
- Syöttöpaininta voi käyttää vain yhdessä suunnassa.
- Poista kovat kuoret (esim. pähkinöistä).
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

➔ **Kuvasarja G**
1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen käyttöakselille.
2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
3. Valmistele elintarvikkeet. Pilko suuret kappaleet pienemmiksi, jotta ne sopivat täyttösuppiloon voimaa käyttämättä.
4. Aseta lisäosan alle sopiva astia. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttöastiaan.
5. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle.
6. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen. Elintarvikkeet viipaloidaan tai raastetaan.
7. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
8. Irrota syöttöpainin.
9. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
10. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➔ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*

Mehupuristinosa

Pehmeiden hedelmien ja marjojen kuten esim. vadelmien, viiniherukoiden, mansikoiden ja tomaattien mehustamiseen. Terä ei sovi omenoille ja viinirypäleille. Terä ei sovi koville ja kiinteille hedelmille ja vihanneksille, esim. porkkanat ja punajuuri.

Valmistelut

Huomautus: Siivilän reikäkoko määrää, kuinka paljon mehussa on hedelmälihaa. Älä purista hedelmiä tai marjoja, joiden siemenet ovat suunnilleen samankokoisia kuin siivilän reiät (esim. vadelmia).

➔ **Kuva H**
- Tarkista, onko tiivisterenkaat kiinnitetty siivilän kannattimeen ja syöttöruuviin. Jos ei, kiinnitä tiivisterenkaat näiden osien tiivisteuriin.

1. Kiinnitä haluamasi siivilä kannattimeen ja paina se kiinni.
2. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
3. Aseta siivilän kannatin runkoon. Kannattimen nokan tulee olla kunnolla paikallaan rungon kiinnityskohdassa.
4. Kierrä kiinnitysrengas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.
5. Kierrä hedelmälihan suutin kiinni siivilän kannattimeen.
6. Kiinnitä poistosuppilo siivilän kannattimeen niin, että se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

Mehupuristinosa on valmis käytettäväksi.

Käyttö

⚠ **Varoitus**

Loukkaantumisvaara!

– Älä laita käsiä täyttösuppiloon.
– Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan syöttöpainimella.

Huomio!

– Poista kovat kuoret, siemenet ja varret.
– Viiniherukoiden kaltaiset marjat voidaan puristaa varsineen.
– Suuria siemeniä tai kiviä sisältävistä hedelmistä ja marjoista kuten luumuista ja kirsikoista on poistettava kivet ennen mehustusta.
– Älä käsittele jäisiä hedelmiä tai marjoja.
– Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.

➔ **Kuvasarja I**

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen käyttöakselille.
2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Kiristä kiinnitysrengas.
3. Aseta täyttöastia paikalleen ja syöttöpainin täyttösuppiloon.
4. Valmistele hedelmät tai marjat. Pilko suuret hedelmät tai marjat pienemmiksi, jotta ne sopivat täyttösuppiloon voimaa käyttämättä. Poista suuret kivet tai siemenet (esim. kirsikoista, luumuista jne.).

■ Aseta mehun ja hedelmälihan aukkojen alle astia.
■ Laita valmistelemasi hedelmät tai marjat täyttöastiaan.

5. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle.
6. Työnnä hedelmät tai marjat täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
7. Puristettu mehu valuu poistosuppilon kautta ulos. Hedelmäliha (kiinteät ainekset) puristetaan ulos suuttimen kautta.
8. Säädä hedelmälihan suutin. Suuttimen kiertäminen ulospäin tekee hedelmälihasta kosteampaa; kiertäminen sisäänpäin tekee siitä kuivempaa ja suuttimesta tulee enemmän mehua. Jos hedelmäliha on liian kuivaa, irrota suutin, jotta laite ei tukkeudu hedelmälihasta.
9. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
10. Poista täyttöastia ja syöttöpainin.
11. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
12. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➔ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*

Hoito ja päivittäinen puhdistus

Laite, kaikki lisäosat ja varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

⚠ **Sähköiskun vaara!**

– Irrota verkkojohto pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta.
– Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin.

Huomio!

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

Kuvasta J näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

■ Pyyhi peruslaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
■ Pura käyttämäsi lisäosat päinvastaisessa järjestyksessä kuin kunkin osan kohdassa ”Valmistelut” on kuvattu.

- Puhdista kaikki lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla/sienellä tai pehmeällä harjalla.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Ohjeita:
- Pyyhi metalliosat heti kuiviksi ja voitele ne kevyesti ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.
- Jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjääntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Reseptit

Gouda-jauheliharullat

Perusohje
- 500 g suikaloitua naudanlihaa
- 500 g suikaloitua sianlihaa
- 200 g juustoa (Gouda)
- 10 g suolaa
- 2 g jauhettua mustapippuria
- Valkosipulia (haluttaessa)
- Öljyä friteerausta varten

- Leikkaa gouda kuutioiksi (2 x 1 x 1 cm) ja pakasta se yön yli, jotta sen käsittely on helpompaa.
- Jauha ensin pakastettu gouda ja sitten naudan- ja sianliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi.
- Lisää suola, pippuri ja valkosipuli (haluttaessa) ja sekoita ainekset.
- Muovaa taikinasta noin 10 cm:n pituisia rullia käsin tai makkaran täyttölaitteella.
- Kuumenna pannulla tilkka öljyä ja paista jauheliharullia noin 5 minuuttia. Kääntele niitä useita kertoja, kunnes ne ovat kypsiä.

Kebbe

Taikinakäärö:
- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli

- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää lihamyllyn hienon reikälevyn läpi
- Sekoita taikina hyvin, lisää joukkoon sipuli.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamyllyssä.

Täyte:
- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria

- Jauha lampaanliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi
- Kuullota sipulit kullanruskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.
- Lisää muut ainekset.
- Hauduta noin 1-2 minuuttia.
- Kaada liika rasva pois.
- Anna täytteen jäähtyä.

Kebben valmistus:
- Syötä kääröihin tuleva täyte kebben valmistusosan läpi.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm:n pituisia paloja.
- Sulje käärön toinen pää.
- Työnnä avonaisesta päästä kääröön vähän täytettä ja sulje sitten myös käärön toinen pää.
- Kuumenna öljy (noin 180 °C) ja uppopaista kääröjä noin 6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Leipäknöödelit

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

■ Leikkaa leipä 10 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja leikkaa ne pituussuunnassa kahteen osaan. Kaada päälle 20 ml maitoa ja anna sen imeytyä.

■ Jauha kosteita leivänpaloja n. 50 sekuntia lihamyllyllä (reikälevy, karkea).

■ Lisää hienoksi silputut sipulit, persilja ja sulatettu voi ja sekoita.

■ Sekoita vatkatut kananmunat, suola ja pippuri leipämassan joukkoon.

■ Anna taikinan vetäytyä muutama minuutti. Vaivaa vielä kerran huolellisesti.

■ Kostuta kädet aina hyvin vedellä, ennen kuin alat muotoilla knöödeleitä. Pyöritä knöödelit jauhoissa.

■ Laita knöödelit kiehuvaan veteen ja anna niiden kypsyä noin 20 minuuttia. Vesi ei saa enää kiehua!

Vinkkejä

Lihamylly

Reikälevyjen käyttö

- **Reikälevy, hieno (3,8 mm):** keitetty kanan-, sian- ja naudanliha, keitetty maksa, keitetty kala keittoihin; raaka sian- ja naudanliha jauhelihamurekkeisiin; raaka maksa, liha ja silava maksamakkaraan; sianliha ruokamakkaraan; Sian- ja naudanliha pasteijoihin ja Cervelat-makkaraan
- **Reikälevy, karkea (8 mm):** paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (esim. paisti, makkarat, ...) laatikoihin

■ Mikäli toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin eri kokoisia reikälevyjä (karkea, hieno).

■ Muut ainekset (esim. sipulit, mausteet) voidaan lisätä seokseen suoraan käsittelyn aikana. Näin kaikki ainekset sekoittuvat hyvin keskenään.

Makkaran täyttölaite

■ Liota luonnonsuolta ennen käsittelyä haaleassa vedessä noin 10 minuuttia.

■ Varo täyttämästä makkaroiden kuorta liian täyteen, koska makkarat saattavat silloin haljeta keitettäessä tai paistettaessa.

Raastinosa

Terien käyttö

- **Viipalointiterä:** porkkanoille, kesäkurpitsalle, kurkulle
- **Raastinterä (hieno):** pähkinöille, kovalle juustolle
- **Hienonnusterä:** perunoille, parmesaanille

Jätehuolto

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. 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. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Lisävarusteet ja varaosat

Lisävarusteet ja varaosat		
3.8 mm	10009254	**Reikälevy** (hieno) lihamyllyä varten
8 mm	10009255	**Reikälevy** (karkea) lihamyllyä varten
	00753386	**Makkaran täyttölaite:** teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien muotoiluun.
	00753387	**Kebben valmistusosa:** Taikina- tai jauhelihakääröjen muotoiluun.
	00753399	**Raastinosa:** raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin
	00753398	
	00753400	**Raastinterä** (karkea) raastinosaa varten
	00753401	**Raastinterä** (hieno) raastinosaa varten
	00753402	**Hienonnusterä** raastinosaa varten
	00753403	**Viipalointiterä** raastinosaa varten
Varaosia ja lisävarusteita on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta.		

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Seuraavasta taulukosta löydät ratkaisuja ongelmiin tai häiriöihin, jotka voit korjata helposti itse. Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny huoltopalvelun puoleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Laite ei käynnisty.	Laite ei saa virtaa.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
Laite ei käsittele elintarvikkeita tai se käy hyvin hitaasti.	Lisäosa tai syöttöruuvi on tukossa.	ytke laite pois päältä ja odota, kunnes se pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista, jotta tukos poistuu. *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 96*
	Syöttöpaininta painetaan liian voimallisesti tai täyttösuppilo on liian täynnä.	Kevennä syöttöpainimen painetta ja täytä suppiloon vähemmän elintarvikkeita.
	Käsiteltävissä elintarvikkeissa on vielä kovia ainesosia.	Poista kovat ainesosat. Esikypsennä tai -hauduta kovat vihannekset ennen niiden käsittelyä.
Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.	Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.	Kytke laite pois päältä ja odota, kunnes se pysähtyy. Anna laitteen jäähtyä n. 15-20 minuuttia ja kytke se sitten uudelleen päälle. Jos laite ei käynnisty, anna laitteen jäähtyä pitempään ja yritä myöhemmin uudelleen.

Uso conforme a lo prescrito

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.
El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.
El aparato y sus accesorios (dependiendo del modelo) son adecuados para las siguientes aplicaciones:
Picadora de carne: para triturar y mezclar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado.
Embutidora: para preparar embutidos y rollitos.
Moldeador para kebbe: para preparar albóndigas de masa y albóndigas rellenas de carne.
Adaptador para rallado grueso: para rallar, raspar y cortar alimentos.
Exprimidor de frutas: para extraer el jugo de frutas blandas, por ejemplo, frambuesas, grosellas, fresas y tomates.

Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (por ejemplo huesos). El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No utilizar nunca los adaptadores ni los elementos insertables de corte o rallado para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas correspondientes a cada adaptador.
Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.
No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas.
La superficie de trabajo debe estar fácilmente accesible, debe ser resistente a la humedad, firme, lisa, seca y lo suficientemente grande para evitar posibles daños por salpicaduras y poder trabajar sin problemas.
Este aparato puede ser manejado por 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. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Peligro de electrocución y de incendio!

Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Las reparaciones en el aparato, como por ejemplo, el cambio de un cable de alimentación dañado, deben ser realizadas sólo por nuestro servicio al cliente para evitar peligros. No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. Vigilar siempre el aparato durante la operación. Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No utilizar nunca el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío.

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 y en caso de avería.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Después de utilizar el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga. Antes de montar o cambiar los adaptadores, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.

No tocar las cuchillas ni los bordes de los elementos insertables para rallado y corte. No agarrar nunca las piezas giratorias. No introducir nunca las manos en la boca de llenado o la abertura de entrada.

No introducir nunca los alimentos en la boca de llenado con las manos. ¡Utilizar sólo el empujador suministrado con el aparato!

No tocar nunca las cuchillas ni los bordes de los elementos insertables para rallado y corte con las manos sin utilizar guantes protectores.

⚠ ¡Atención! Pueden producirse daños o desperfectos en el aparato

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en los adaptadores. No introducir objetos (p. ej. cuchilla, cuchara) en la boca de llenado o en la abertura de entrada.

El aparato sólo puede estar en funcionamiento sin interrupción durante

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar el aparato de la forma indicada después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch.
En las siguientes páginas de estas instrucciones de uso encontrará indicaciones útiles para un manejo seguro del aparato.
Le rogamos que lea detenidamente estas instrucciones y siga todas las indicaciones. De este modo, podrá sacar el mayor provecho del aparato y obtendrá tan buenos resultados que estará seguro de haber realizado la mejor compra.
Conserve estas instrucciones de uso por si necesita consultarlas más tarde o entregársela al siguiente propietario.
En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito 101
Indicaciones de seguridad 102
Descripción del aparato 103
Antes de usar el aparato por primera vez 104
Controles e indicadores 104
Dispositivos de seguridad 104
Base motriz 104
Adaptador básico 104
Adaptador para rallado grueso 106
Adaptador exprimidor de frutas 106
Cuidado y limpieza diaria 108
Recetas 108
Sugerencias 109
Eliminación 110
Garantía 110
Piezas de repuesto y accesorios 111
Localización de averías 112

Descripción del aparato

→ **Figura A**

1 **Base motriz**
- **a** Accionamiento para adaptadores
- **b** Tecla O/I
- **c** Tecla de bloqueo
- **d** Cable de conexión a la red

2 **Adaptador básico**
- **a** Carcasa
- **b** Boca de llenado
- **c** Bandeja de carga
- **d** Empujador
- **e** Tapa del empujador
- **f** Tornillo sin fin con elemento de arrastre
- **g** Anillo roscado

3 **Elemento insertable picadora de carne**
- **a** Cuchilla
- **b** Disco perforado, fino (3,8 mm) *
- **c** Disco perforado, grueso (8 mm)

4 **Elemento insertable embutidora** *
- **a** Anillo de soporte
- **b** Boquilla para embutidora

5 **Elemento insertable para kebbe** *
- **a** Anillo cónico
- **b** Boquilla para kebbe

6 **Adaptador para rallado grueso** *
- **a** Carcasa
- **b** Boca de llenado
- **c** Empujador
- **d** Elemento insertable para corte
- **e** Adaptador para rallado grueso (agujeros más pequeños)
- **f** Adaptador para rallado fino

7 **Adaptador exprimidor de frutas** *
Utilizar la bandeja de carga y el empujador del adaptador básico.
- **a** Carcasa
- **b** Boca de llenado
- **c** Tornillo sin fin con junta
- **d** Filtros fino (B) y grueso (A)
- **e** Soporte de filtro con junta
- **f** Anillo roscado
- **g** Tolva de salida
- **h** Boquilla para pulpa (ajustable)

* según modelo

Los accesorios y piezas de repuesto se pueden obtener a través del servicio de asistencia técnica o de la página **www.bosch-home.com.** ➞ *«Piezas de repuesto y accesorios» véase la página 111*

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!
¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Sacar del embalaje la base motriz y todos los accesorios.
- Retirar el material de embalaje existente.
- Desarmar los componentes en piezas individuales. Seguir los pasos indicados en el apartado “Preparativos”, pero en orden inverso.
- Comprobar que estén todas las piezas. ➞ **Figura A**
- Comprobar si alguna de las piezas presenta daños visibles.
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*

Controles e indicadores

Tecla O/I
Pulsando la tecla O/I el aparato se enciende. El accionamiento se pone inmediatamente en marcha. Si se vuelve a pulsar la tecla O/I, el aparato se apaga. El accionamiento se detiene.

Tecla de bloqueo
Pulsando la tecla de bloqueo se desbloquea el adaptador montado en el aparato. El adaptador sólo podrá girarse en sentido horario y desmontarse de la base motriz después del pulsar la tecla de bloqueo.

Dispositivos de seguridad

Protección contra sobrecarga (interruptor de protección térmica) En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Ésta puede producirse al procesar una excesiva cantidad de alimentos o bloquearse el aparato por los huesos contenidos en los alimentos.➞ *«Localización de averías» véase la página 112*

Base motriz

Preparativos

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Introducir el enchufe en la toma de corriente sólo una vez concluidos todos los preparativos y una vez que los adaptadores necesarios se hayan montado correctamente en la base motriz.

- Colocar la base motriz sobre una superficie de trabajo estable y horizontal.

La base motriz está preparada.

Adaptador básico

El adaptador básico se utiliza para las siguientes aplicaciones:

Picadora de carne
Para triturar alimentos crudos o cocidos. Utilizar el disco perforado adecuado teniendo en cuenta el tipo y la consistencia de los alimentos que se van a procesar. ➞ *«Sugerencias» véase la página 109*

Embutidora
Para embutir carne picada en tripas naturales o artificiales. Para formar rollitos.

Moldeador de kebbe
Para hacer albóndigas de masa o de carne picada.

Nota: Con el adaptador básico y los accesorios adecuados, que puede obtener a través del servicio de asistencia técnica, son posibles otras aplicaciones.

¡Atención!
Al ensamblar los distintos componentes, orientar las entalladuras de los elementos insertables hacia la pieza complementaria de la carcasa.

Preparativos picadora de carne

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
No tocar la cuchilla afilada.

¡Atención!
Utilizar siempre solo un disco perforado.

➔ **Figura B**

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar sobre el tornillo sin fin primero la cuchilla y después el disco perforado que desee. Las hojas deben mostrar hacia los discos perforados.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

La picadora de carne está preparada.

Preparativos embutidora

➔ **Figura C**

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el disco portante sobre el tornillo sin fin y a continuación la boquilla de la embutidora en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

La embutidora está preparada.

Preparativos moldeador para Kebbe

➔ **Figura D**

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero el anillo cónico sobre el tornillo sin fin y después la boquilla de kebbe en la carcasa.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

El moldeador de kebbe está preparado.

Uso

Nota: Los alimentos se procesan de forma diferente dependiendo de para qué se vayan a utilizar. ➔ *«Recetas» véase la página 108*

El siguiente ejemplo describe la utilización del adaptador básico como picadora de carne:

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

– No introducir las manos en la boca de llenado.
– Empujar los productos sólo con el empujador.

¡Atención!

– No procesar huesos, cartílagos, tendones ni otros componentes sólidos.
– No procesar carne congelada.
– No ejercer demasiada presión con el empujador.

➔ **Secuencia de imágenes E**

1. Colocar el adaptador preparado inclinado sobre el accionamiento de la base motriz.
2. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja.
3. Colocar encima la bandeja de carga e introducir el empujador en la boca de llenado.
4. Preparar los alimentos. Cortar en trozos más pequeños las piezas grandes antes de procesarlas para que entren en la boca de llenado sin hacer presión.
5. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
6. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Encender el aparato.
7. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador.
8. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.
9. Retirar la bandeja de carga y el empujador.
10. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.

11. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*

Adaptador para rallado grueso

Para rallar y cortar queso, frutas, verduras, nueces, almendras, panecillos secos y otros alimentos duros. No es adecuado para cortar alimentos fibrosos, por ejemplo, apio o puerro. Utilizar el elemento insertable adecuado teniendo en cuenta el tipo y la consistencia de los alimentos que se van a procesar. ➔ *«Sugerencias» véase la página 109*

Preparativos

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

No tocar las cuchillas ni los bordes de los elementos insertables para rallado y corte.

➔ **Figura F**

- Introducir el elemento insertable deseado en la carcasa.

Advertencia: El bloqueo del elemento insertable se produce automáticamente al conectar el aparato.

El adaptador para rallado grueso está preparado.

Uso

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

– No introducir las manos en la boca de llenado.
– Empujar los productos sólo con el empujador.

¡Atención!

– El empujador solo se puede emplear en una dirección.
– Retirar las cáscaras duras (p. ej. de nueces).
– No ejercer demasiada presión con el empujador.

➔ **Secuencia de imágenes G**

1. Colocar el adaptador preparado inclinado sobre el accionamiento de la base motriz.
2. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja.
3. Preparar los alimentos. Cortar en trozos más pequeños las piezas grandes antes de procesarlas para que entren en la boca de llenado sin hacer presión.
4. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador. Introducir los alimentos preparados en la boca de llenado.
5. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Encender el aparato.
6. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador. Los alimentos se cortan o se rallan.
7. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.
8. Retirar el empujador.
9. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.
10. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*

Adaptador exprimidor de frutas

Para extraer el jugo de frutas blandas, por ejemplo, frambuesas, grosellas, fresas y tomates. El elemento insertable no es adecuado para manzanas y uvas. El adaptador tampoco se adecua para frutas y verduras duras, por ejemplo, zanahorias y remolachas.

Preparativos

Nota: El tamaño del accesorio tamizador elegido determinará el contenido de pulpa del zumo. No exprimir frutas cuyo diámetro de grano sea similar al diámetro de los orificios del accesorio tamizador (p. ej. frambuesas).

➔ **Figura H**

- Comprobar si las juntas del soporte de filtro y del tornillo sin fin están fijadas. De lo contrario, insertar las juntas en los surcos de estas piezas.

1. Introducir el filtro deseado en el soporte de filtro y apretarlo.
2. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa.
3. Introducir el soporte de filtro en la carcasa. La pestaña del soporte de filtro tiene que asentarse en la escotadura de la carcasa.
4. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.
5. Enroscar la boquilla para la pulpa en el soporte de filtro.
6. Colocar la tolva de salida sobre el soporte de filtro hasta oír como encaja.

El adaptador exprimidor de frutas está preparado.

Utilización

⚠ **Advertencia**

¡Peligro de lesiones!

– No introducir las manos en la boca de llenado.
– Empujar los productos sólo con el empujador.

¡Atención!

– Retirar las pieles duras, los huesos y los rabillos de las frutas.
– Las bayas como, p. ej., las grosellas se pueden exprimir con los rabillos.
– Las frutas con pepitas o huesos grandes como, p. ej., las ciruelas y las cerezas, se deben deshuesar antes de exprimir el zumo.
– No procesar fruta congelada.
– No ejercer demasiada presión con el empujador.

➔ **Secuencia de imágenes ▮**

1. Colocar el adaptador preparado inclinado sobre el accionamiento de la base motriz.
2. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja. Apretar el anillo roscado.
3. Colocar encima la bandeja de carga e introducir el empujador en la boca de llenado.
4. Preparar las frutas. Cortar en trozos más pequeños las frutas grandes antes de procesarlas para que entren en la boca de llenado sin hacer presión. Retirar los huesos grandes (p. ej. cerezas o ciruelas).
   - Colocar un recipiente debajo del orificio para zumo y otro debajo del orificio para pulpa.
   - Introducir las frutas preparadas en la boca de llenado.
5. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Encender el aparato.
6. Introducir las frutas en la boca de llenado empujándolas ligeramente con el empujador.
7. El zumo exprimido fluye a través de la tolva de salida. La pulpa (componentes sólidos) se presiona con la boquilla para la pulpa.
8. Ajustar la boquilla para la pulpa. Si se desenrosca, la pulpa se humedece más y, si se enrosca, se seca más y sale más zumo por la tolva. Si la pulpa está demasiado seca, desenroscar la boquilla para que la pulpa no obture el aparato.
9. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.
10. Retirar la bandeja de carga y el empujador.
11. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.
12. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*

Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien el aparato y todos los accesorios después de su uso.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**
- Antes de limpiar el aparato, desconectar el cable de red de la toma de corriente.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
No tocar las cuchillas ni los bordes de los elementos insertables para rallado y corte.

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

En la **figura J** encontrará una vista general de cómo limpiar cada pieza.
- Limpiar y secar la base motriz con un paño suave y húmedo.
- Desmontar los adaptadores utilizados siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso (véase «Preparativos» en el correspondiente adaptador).
- Limpiar todos los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o con un cepillo suave.
- Dejar secar todas las piezas.

Advertencias:
- Las piezas de metal deberán secarse inmediatamente frotándolas con un paño y deberán untarse con un poco de aceite de cocina para protegerlas contra el óxido.
- Al procesar zanahorias y productos similares, las piezas de plástico podrían decolorarse. Estas decoloraciones pueden eliminarse aplicando varias gotas de aceite de cocina.

Recetas

Rollos de carne picada con gouda

Receta básica
- 500 g de carne de vaca, cortada en tiras
- 500 g de carne de cerdo cortada en tiras
- 200 g de queso (gouda)
- 10 g de sal
- 2 g de pimienta negra molida
- Ajo (opcional)
- Aceite para freír

- Para un mejor procesamiento, cortar el gouda en dados (2x1x1 cm) y congelar durante la noche.
- Primero procesar el gouda congelado con la picadora de carne (disco perforado fino), seguidamente la carne de vaca y la carne de cerdo.
- Añadir sal, pimienta y ajo (opcional) y mezclar.
- Formar con la mano, o con el accesorio de embutidos, rollos largos de aproximadamente 10 cm de largo.
- Calentar un poco de aceite en una sartén y freír los rollos de carne durante 5 minutos aproximadamente. Darle vueltas varias veces hasta que estén bien hechas.

Kebbe

Albóndigas de masa:
- 500 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 500 gramos de trigo burgol lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña picada

- Procesar alternativamente el cordero y el trigo con la picadora (disco perforado fino).
- Amasar bien la mezcla, añadiendo la cebolla.
- Volver a procesar dos veces la mezcla con la picadora de carne.

Ingredientes para el relleno:
- 400 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 2 cebollas medianas picadas
- 1 cucharada sopera de aceite
- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharillas de pimentón
- Sal y pimienta

- Procesar el cordero con la picadora de carne (disco perforado fino).
- Dorar las cebollas.
- Añadir la carne de cordero y freír hasta que esté dorada por fuera.
- Agregar los restantes ingredientes.
- Rehogar durante 1-2 minutos.
- Verter el aceite sobrante.
- Dejar enfriar el relleno.

Preparación de la masa de Kebbe:

- Procesar la masa para las albóndigas con el moldeador de kebbe.
- Cortar el rollo hueco de masa en tiras de 7,5 cm.
- Aplastar uno de los extremos de las tiras para cerrarlo.
- Introducir por el extremo abierto de la albóndiga algo de relleno; aplastar también este extremo para cerrar la albóndiga.
- Calentar aceite (aprox. a 180 °C) y freír las albóndigas durante aprox. 6 minutos, hasta que adquieran un color dorado.

Albóndigas de pan rallado y leche

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

- Cortar el pan en rodajas de 10 mm de grosor y por la mitad a lo largo. Regar con 20 ml de leche y dejar reposar.
- Procesar los trozos de pan humedecidos con la picadora de carne (disco perforado grueso) durante unos 50 segundos.
- Agregar la cebolla finamente picada, el perejil y la mantequilla derretida y mezclarlo todo.
- Añadir los huevos batidos, la sal y la pimienta a la masa de pan y mezclar.
- Dejar reposar la masa unos minutos. Amasarla nuevamente.
- Formar las albóndigas siempre con las manos mojadas. Pasar las albóndigas por la harina.
- Poner las albóndigas en una cacerola con agua hirviendo y dejarlas reposar durante 20 minutos. ¡Prestar atención a que no rompan a hervir!.

Sugerencias

Picadora de carne

Utilización de los discos perforados

- **Disco perforado fino (3,8 mm):** Para procesar carne de pollo, cerdo y res cocida; hígado cocido, pescado cocido para sopas; carne de cerdo y de res cruda para pastel de carne picada; hígado crudo, carne y tocino para morcillas de hígado (Leberwurst); carne de cerdo para sobrasada (Mettwurst); Para procesar carne de cerdo y res para patés y salchichas tipo cervelata
- **Disco perforado grueso (8 mm):** Para procesar carne de cerdo asada para preparar estofados de carne (goulash); restos de carne (de asados, embutidos) para preparar soufflés de restos de carne

- Si se desea que los alimentos procesados tengan una consistencia más fina, repetir el proceso de triturado o utilizar distintos discos perforados uno detrás de otro (grueso, fino).
- Otros ingredientes (p. ej. cebolla, especias) pueden añadirse directamente durante el procesado. De este modo los ingredientes se mezclan bien entre ellos.

Embutidora

- Reblandecer la tripa natural durante aprox. diez 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.

Adaptador para rallado grueso

Utilización de los elementos insertables

- **Elemento insertable para cortar:** para zanahorias, calabacín, pepino
- **Elemento insertable para rallado grueso (agujeros más pequeños):** para nueces, queso duro
- **Elemento insertable para rallado fino:** para patatas, queso parmesano

Eliminación

Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. 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. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Piezas de repuesto y accesorios

Piezas de repuesto y accesorios		
3.8 mm	10009254	**Disco perforado** (fino) para picadora
8 mm	10009255	**Disco perforado** (grueso) para picadora
	00753386	**Embutidora:** Para embutir carne picada en tripas naturales o artificiales. Para formar rollitos.
	00753387	**Moldeador para kebbe:** para moldear albóndigas de masa o de carne picada.
	00753399	**Adaptador para rallado grueso:** para rallar y cortar
	00753398	
	00753400	**Elemento insertable para rallado grueso** (agujeros más grandes) para adaptador de rallado grueso
	00753401	**Elemento insertable para rallado grueso** (agujeros más pequeños) para adaptador de rallado grueso
	00753402	**Elemento insertable para rallado fino** para adaptador de rallado grueso
	00753403	**Elemento insertable para corte** para adaptador de rallado grueso

Las piezas de repuesto y accesorios pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica.

Localización de averías

En la tabla siguiente encontrará la solución a problemas o averías que podrá subsanar usted mismo. En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Problema	Causa	Solución
El aparato no se pone en marcha al encenderlo.	El aparato no tiene corriente eléctrica.	Conectar el aparato a la red.
Los alimentos no se procesan o se procesan muy lentamente.	El adaptador o el tornillo sin fin están atascados.	Apagar el aparato, esperar a que se detenga completamente y desenchufarlo de la red. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiarlo para soltar el bloqueo. ➔ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 108*
	Se ejerce demasiada presión sobre el empujador o la boca de llenado está demasiado llena.	Ejercer menos presión sobre el empujador e introducir menos alimentos en la boca de llenado.
	Los alimentos a procesar todavía contienen elementos duros.	Retirar los elementos duros. Cocer o rehogar la verdura dura antes de procesarla.
El aparato no arranca o se desconecta durante la marcha.	La protección contra sobrecarga se ha activado.	Apagar el aparato, esperar a que se detenga completamente y desenchufarlo de la red. Dejar que el aparato se enfríe durante unos 15-20 minutos y encenderlo de nuevo. Si el aparato no se pone en marcha, dejar que se enfríe un poco más e intentarlo de nuevo más tarde.

Utilização correcta

Ler atentamente as instruções de serviço, proceder em conformidade e guardá-las! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.
A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.
Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico.
Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.
Este aparelho e os acessórios, em função do modelo, estão concebidos para as seguintes aplicações:
Picador de carne: Este aparelho é adequado para triturar e misturar carne crua e cozinhada, bacon, aves e peixe.
Acessório para enchidos: Para confeccionar enchidos e rolos.
Acessório para bolinhos de carne: Para confeccionar rissóis de massa e de carne.
Acessório para ralar: Para ralar, raspar e cortar alimentos.
Espremedor de frutos: Para a extração de sumo de frutos tenros, como p. ex. framboesas, groselhas, morangos e tomates.

Os alimentos a preparar não devem conter partes duras (p. ex., ossos). O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Os acessórios e as peças de encaixe de cortar e ralar não devem ser utilizados, em caso algum, noutros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes aos respectivos acessórios.
Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.
Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão.
A superfície de trabalho deve ser de acesso fácil, resistente à humidade, sólida, plana, seca e suficientemente grande para evitar danos causados por salpicos e para permitir ao utilizador trabalhar sem obstáculos.

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. O aparelho e o cabo eléctrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efectuar a limpeza e manutenção do aparelho.

Avisos de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico e de incêndio

Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Para evitar situações de perigo, as reparações no aparelho, por ex., substituição de um cabo eléctrico danificado, apenas podem ser realizadas pelo nosso serviço de assistência técnica. Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento! Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos.
Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio.
Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

⚠ Perigo de ferimentos

Imediatamente após utilizar o aparelho, aguardar até que o accionamento esteja completamente imobilizado. Antes de montar ou substituir os acessórios, é necessário desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente.
Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para cortar e ralar. Nunca tocar nas peças em rotação. Nunca tocar com as mãos no canal de enchimento ou na abertura de saída.
Nunca empurrar com as mãos os alimentos a processar para dentro do canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
Nunca limpar com as mãos, sem protecção, as lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para cortar e ralar.

⚠ Atenção! Perigo de danos no aparelho
Certifique-se de que não há objectos estranhos no canal de enchimento nem nos acessórios. Não utilize objectos (p. ex., facas, colheres) no canal de enchimento nem na abertura de saída.

⚠ Importante!
É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito. ➔ *“Conservação e limpeza diária” ver página 119*

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch.
Nas páginas seguintes destas instruções de serviço, encontrará preciosas indicações para uma utilização segura deste aparelho. Pedimos-lhe que leia atentamente este manual e siga todas as instruções. Deste modo, poderá usufruir deste aparelho durante mais tempo e os resultados do seu trabalho virão confirmar a sua escolha acertada.
Guarde estas instruções para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Utilização correcta.....113
Avisos de segurança.....114
Panorâmica do aparelho.....115
Antes da primeira utilização.....116
Elementos de comando e indicadores 116
Dispositivos de segurança.....116
Aparelho base.....116
Acessório base.....116
Acessório para ralar.....118
Acessório para espremer frutos.....118
Conservação e limpeza diária 119
Receitas 120
Sugestões 121
Eliminação do aparelho 122
Garantia..... 122
Peças de substituição e acessórios 122
Ajuda em caso de anomalia 123

Panorâmica do aparelho

➔ **Fig. A**

1 **Aparelho base**
- **a** Accionamento para acessórios
- **b** Botão O/I
- **c** Botão de segurança
- **d** Cabo eléctrico

2 **Acessório base**
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Cubeta de enchimento
- **d** Calcador
- **e** Tampa do calcador
- **f** Sem-fim com arrastador
- **g** Anel roscado

3 **Peça de encaixe do picador de carne**
- **a** Lâmina
- **b** Disco com furos, fino (3,8 mm) *
- **c** Disco com furos, grosso (8 mm)

4 **Peça de encaixe do acessório de enchidos ***
- **a** Anel de suporte
- **b** Bico para o acessório de enchidos

5 **Peça de encaixe do acessório para bolinhos de carne ***
- **a** Anel cónico
- **b** Bico para bolinhos de carne

6 **Acessório para ralar ***
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Calcador
- **d** Peça de encaixe para cortar
- **e** Peça de encaixe para ralar, fina
- **f** Peça de encaixe para raspar

7 **Acessório para espremer frutos ***
Utilizar recipiente de enchimento e calcador do acessório base.
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Sem-fim com anel de vedação
- **d** Passadores de encaixe fino (B) e grosso (A)
- **e** Suporte do passador com anel de vedação
- **f** Anel roscado
- **g** Funil de saída
- **h** Bocal para polpa (ajustável)

* conforme o modelo

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos através dos Serviços de Assistência Técnica ou em **www.bosch-home.com**. ➔ *“Peças de substituição e acessórios” ver página 122*

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!
Nunca coloque um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retire da embalagem o aparelho base e todos os acessórios.
- Remova o material de embalagem existente.
- Desmonte as peças montadas nas respectivas peças individuais. Neste caso, proceda na sequência contrária à da sequência descrita em “Preparação”.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. ➔ **Fig. A**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. ➔ *“Conservação e limpeza diária” ver página 119*

Elementos de comando e indicadores

Botão O/I
Ao premir o botão O/I o aparelho é ligado. O accionamento arranca imediatamente. Ao premir novamente o botão O/I, o aparelho é desligado. O acionamento para.

Botão de segurança
Ao premir o botão de segurança, o acessório montado no aparelho é destravado. Só é possível rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo do aparelho base premindo o botão de segurança.

Dispositivos de segurança

Protecção contra sobrecarga (interruptor de protecção térmica)
Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga. Possíveis causas: preparação simultânea de grandes quantidades de alimentos ou bloqueio provocado por ossos.➔ *“Ajuda em caso de anomalia” ver página 123*

Aparelho base

Preparação

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho e os acessórios necessários estiverem correctamente montados e ligados ao aparelho base.

- Coloque o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal.

O aparelho base está montado.

Acessório base

O acessório base é utilizado para as seguintes aplicações:

Picador de carne
Para triturar alimentos crus ou cozinhados. Escolher o disco com furos mais adequado ao tipo e à consistência dos alimentos a processar. ➔ *“Sugestões” ver página 121*

Acessório para enchidos
Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para formar rolos.

Acessório para bolinhos de carne
Para formar rolos de massa ou carne picada.

Indicação: Com o acessório base e outros acessórios adequados, disponíveis através do Serviço de Assistência Técnica, é possível utilizar o aparelho para outras aplicações.

Atenção!
Ao montar as diferentes peças isoladas, alinhar os entalhes das peças de encaixe com a lingueta correspondente na estrutura.

Preparação do picador de carne

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Não tocar com os dedos na lâmina afiada.

Atenção!
Utilizar sempre apenas um disco com furos.

➔ **Fig. B**
1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar a lâmina e, em seguida, o disco com furos pretendido no sem-fim. As lâminas devem ficar viradas para o disco perfurado.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O picador de carne está montado.

Preparação do acessório para enchidos

➔ **Fig. C**
1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel de suporte no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para enchidos na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para enchidos está montado.

Preparação do acessório para bolinhos de carne

➔ **Fig. D**
1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel cónico no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para bolinhos de carne na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para bolinhos de carne está montado.

Utilização

Indicação: Os alimentos são submetidos a diferentes tipos de processamento, segundo a utilização pretendida. ➔ *“Receitas” ver página 120*

O exemplo seguinte descreve a utilização do acessório base como picador de carne:

⚠ **Perigo de ferimentos!**
– Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
– Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador.

Atenção!
– Não processar ossos, cartilagens, nervos ou outras partes sólidas.
– Não processar carne congelada.
– Não pressionar com força com o calcador.

➔ **Sequência de imagens E**
1. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no accionamento do aparelho base.
2. Rodar o acessório em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
3. Colocar a cubeta de enchimento e enfiar o calcador no canal de enchimento.
4. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.
5. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente na cubeta de enchimento.
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.

7. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador.
8. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
9. Retirar a cubeta de enchimento e o calcador.
10. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
11. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.
➞ *"Conservação e limpeza diária" ver página 119*

Acessório para ralar

Para ralar, raspar e cortar, p. ex., queijo, fruta, legumes, nozes, amêndoas, pãezinhos secos e outros alimentos duros. Não adequado para cortar alimentos fibrosos, como p. ex. aipo ou alho francês. Escolher a peça de encaixe mais adequada ao tipo e à consistência dos alimentos a processar.
➞ *"Sugestões" ver página 121*

Preparação

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para ralar, raspar e cortar.

➞ **Fig. F**
- Colocar a peça de encaixe pretendida na estrutura.

Indicação: A peça de encaixe fica automaticamente bloqueada ao ligar o aparelho.
O acessório para ralar está montado.

Utilização

⚠ **Perigo de ferimentos!**
– Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
– Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador.

Atenção!
– O calcador só pode ser inserido numa posição.
– Remover cascas duras (p. ex., de nozes).
– Não pressionar com força com o calcador.

➞ **Sequência de imagens G**
1. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no accionamento do aparelho base.
2. Rodar o acessório em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
3. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.
4. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente na cubeta de enchimento.
5. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.
6. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador. Os alimentos são cortados ou ralados.
7. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
8. Retirar o calcador.
9. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
10. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.
➞ *"Conservação e limpeza diária" ver página 119*

Acessório para espremer frutos

Para a extração de sumo de frutos tenros, como p. ex. framboesas, groselhas, morangos e tomates. O suporte não é adequado para maçãs e uvas. O suporte também não é adequado para fruta ou legumes duros, como cenouras e beterraba.

Preparação

Nota: A seleção do passador de encaixe determina o teor de polpa de fruta no sumo. Não espremer frutos cujo caroço tenha um diâmetro semelhante ao diâmetro dos furos do passador de encaixe, como, p. ex., framboesas.

➔ **Fig. H**

- Verificar se os anéis de vedação estão bem fixados no suporte do passador e no sem-fim. Caso não estejam, colocar os anéis de vedação nas ranhuras de vedação destas peças.

1. Colocar o passador de encaixe pretendido no suporte do passador e apertar.
2. Aplicar o sem-fim na estrutura.
3. Colocar o suporte do passador na estrutura. A saliência do suporte do passador deve assentar na reentrância da estrutura.
4. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Enroscar o bocal para polpa no suporte do passador.
6. Instalar o funil de saída no suporte do passador até se ouvir o som de encaixe.

O acessório para espremer frutos está montado.

Utilização

⚠ **Aviso**

Perigo de ferimentos!

– Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
– Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador.

Atenção!

– Remover cascas, caroços e pés de fruta duros.
– Bagas como, p. ex., groselhas podem ser espremidas com pés.
– É necessário descaroçar frutos com caroços como, p. ex., ameixas e cerejas, antes de extrair o sumo.
– Não processar fruta congelada.
– Não pressionar com força com o calcador.

➔ **Sequência de imagens I**

1. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no acionamento do aparelho base.
2. Rodar o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se ouvir o som de encaixe. Apertar o anel roscado.
3. Colocar o recipiente de enchimento e enfiar o calcador no canal de enchimento.
4. Preparar os frutos. Triturar previamente frutos grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar. Remover caroços grandes, p. ex., de cerejas e ameixas.

- Colocar um recipiente por baixo de cada uma das aberturas para o sumo e para a polpa.
- Introduzir os frutos preparados previamente no recipiente de enchimento.

5. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.
6. Empurrar os frutos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador.
7. O sumo espremido escorre pelo funil de saída. A polpa do fruto (partes sólidas) é pressionada através do bocal para polpa.
8. Regule o bocal para polpa. Ao desenroscar a peça a polpa ficará mais húmida, se enroscar ficará mais seca e escorrerá mais sumo pelo funil. Se a polpa ficar demasiado seca, desenroscar o bocal para que a polpa não obstrua o aparelho.
9. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
10. Retirar o recipiente de enchimento e o calcador.
11. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
12. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.
    ➔ *“Conservação e limpeza diária” ver página 119*

Conservação e limpeza diária

O aparelho, todos os acessórios e as peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

⚠ **Perigo de choque eléctrico!**

– Desligue o cabo eléctrico da tomada antes de limpar o aparelho.
– Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

⚠ **Perigo de ferimentos!**
Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para ralar e cortar.

Atenção!
– Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilize objectos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilize panos ou detergentes abrasivos.

Para saber como lavar cada uma das peças, consulte a tabela da **figura J**.
- Limpe o aparelho base com um pano macio humedecido e secar.
- Desmonte os acessórios utilizados na sequência inversa (consultar a secção “Preparação” do respectivo acessório).
- Limpe todos os acessórios com solução à base de detergente e um pano/uma esponja ou com uma escova suave.
- Deixar secar bem todas as peças.

Indicações:
– As peças metálicas devem ser secas imediatamente após a lavagem e, depois, deverá passar-lhes um pouco de óleo alimentar para protecção contra oxidação.
– Ao preparar, p. ex., cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico.
Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Receitas

Rolos de carne picada com queijo Gouda

Receita base
– 500 gr de carne de vaca, cortada em tiras
– 500 gr de carne de porco, cortada em tiras
– 200 gr de queijo (Gouda)
– 10 gr de sal
– 2 gr de pimenta preta moída
– Alho (opcional)
– Óleo para fritar
- Para uma melhor preparação, corte o queijo Gouda em cubos (2 x 1 x 1 cm) e deixe congelar durante a noite.
- Processe primeiro o queijo Gouda congelado e depois a carne de vaca e de porco com o picador de carne (disco com furos fino).
- Adicione o sal, a pimenta e o alho (opcional) e misture.
- Forme rolos com cerca de 10 cm de comprimento com a mão ou com o acessório para enchidos.
- Aqueça um pouco de óleo numa frigideira frite os rolos de carne picada durante aprox. 5 minutos. Vire várias vezes até estar tudo bem passado.

Bolinhos de carne

Massa exterior:
– 500 g de borrego cortado em tiras
– 500 g de triguilho lavado e escorrido
– 1 pequena cebola picada
- Processar, alternadamente, o borrego e o triguilho com o picador de carne (disco com furos fino).
- Mexer bem a massa e envolver a cebola.
- Processar a mistura mais duas vezes com o picador de carne.

Para o recheio:
– 400 g de borrego cortado em tiras
– 2 cebolas médias picadas
– 1 colher de sopa de óleo
– 1 colher de sopa de farinha
– 2 colheres de chá de pimenta da Jamaica
– Sal e pimenta
- Processar o borrego com o picador de carne (disco com furos fino).
- Refogar a cebola até ficar alourada.
- Adicionar a carne de borrego e salteá-la bem.
- Adicionar os restantes ingredientes.
- Deixar estufar tudo durante cerca de 1 a 2 minutos.
- Escorrer a gordura excedente.
- Deixar o recheio arrefecer.

Preparação dos bolinhos de carne:
- Processar a mistura para a massa exterior com o acessório para bolinhos de carne.
- Cortar o tubo de massa em pedaços de 7,5 cm.

- Pressionar a extremidade de um tubinho de massa.
- Inserir um pouco de recheio pela abertura e depois também fechar a outra extremidade do tubo de massa, pressionando-a.
- Aquecer o óleo (a cerca de 180 °C) e fritar os tubos de massa recheados durante cerca de 6 minutos, até ficarem alourados.

Bolinhos de pão

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

- Corte o pão em fatias de 10 mm de espessura e divida ao meio longitudinalmente. Acrescente os 20 ml de leite e deixe apurar.
- Processe os pedaços de pão húmidos com o picador de carne (disco com furos grosso) durante aprox. 50 segundos.
- Adicione a cebola picada, a salsa e a manteiga derretida e misture.
- Misture os ovos mexidos, o sal e a pimenta com a massa de pão.
- Deixe a massa apurar durante alguns minutos. Depois amasse bem novamente.
- Para moldar os bolinhos, molhe bem as mãos em água. Passe os bolinhos por farinha.
- Deite os bolinhos em água a ferver e deixe cozinhar durante 20 minutos. Não deixe levantar fervura!

Sugestões

Picador de carne

Utilização dos discos com furos

- **Disco com furos fino (3,8 mm) para:** Carne de galinha, porco e vaca cozinhada, fígado cozinhado, peixe cozido para sopas; carne crua de porco e vaca para picar; fígado cru, carne e bacon para enchidos de fígado; carne de porco para salsicha defumada; Carne de porco e vaca para pastéis e enchidos
- **Disco com furos grosso (8 mm) para:** Carne de porco salteada para sopa de carne; restos (p. ex., carne assada, enchidos) para fazer empadão

- Caso pretenda obter uma consistência mais fina dos alimentos processados, triturar novamente ou utilizar sucessivamente os diferentes discos com furos (grosso, fino).
- Pode adicionar directamente mais ingredientes (p. ex., cebolas, especiarias) enquanto processa os alimentos. Deste modo, todos os ingredientes ficam bem misturados.

Acessório para enchidos

- Demolhar a tripa natural em água morna durante 10 minutos antes de a utilizar.
- Não encher demasiado a tripa do enchido, pois, caso contrário, os enchidos podem rebentar ao serem cozidos ou fritos.

Acessório para ralar

Utilização das peças de encaixe

- **Peça de encaixe para cortar:** para cenouras, curgetes, pepino
- **Peça de encaixe para ralar (fina):** para nozes, queijo duro
- **Peça de encaixe para raspar:** para batatas, queijo parmesão

Eliminação do aparelho

Eliminar a embalagem de forma ecológica. 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.
Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

Peças de substituição e acessórios

Peças de substituição e acessórios		
3.8 mm	10009254	**Disco com furos** (fino) para picador de carne
8 mm	10009255	**Disco com furos** (grosso) para picador de carne
	00753386	**Acessório para enchidos:** Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para formar rolos.
	00753387	**Acessório para bolinhos de carne:** para formar rolos de massa ou carne picada.
	00753399	**Acessório para ralar:** Para ralar, raspar e cortar
	00753398	
	00753400	**Peça de encaixe para ralar** (grossa) do acessório para ralar
	00753401	**Peça de encaixe para ralar** (fina) do acessório para ralar
	00753402	**Peça de encaixe para raspar** do acessório para ralar
	00753403	**Peça de encaixe para cortar** do acessório para ralar

As peças de substituição e os acessórios podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica.

Ajuda em caso de anomalia

Na seguinte tabela encontra soluções para problemas ou anomalias que pode resolver facilmente sozinho. Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços de Assistência Técnica.

Problema	Causa	Solução
O aparelho não arranca ao ser ligado.	O aparelho não tem corrente.	Ligar a ficha à tomada.
Os alimentos não são processados ou são processados muito lentamente.	O acessório ou o sem-fim está entupido.	Desligar o aparelho, aguardar até ficar imobilizado e desligar da tomada. Retirar o acessório, desmontar e limpar para soltar os alimentos. ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 119*
	Demasiada pressão no calcador ou canal de enchimento demasiado cheio.	Reduzir a pressão exercida no calcador e encher o canal de enchimento com menos alimentos.
	Os alimentos a processar ainda contêm partes duras.	Remover as partes duras. Antes de processar legumes duros, cozinhar ou cozer a vapor.
O aparelho não liga ou desliga durante o funcionamento.	A proteção contra sobrecarga foi ativada.	Desligar o aparelho, aguardar até ficar imobilizado e desligar da tomada. Deixar arrefecer o aparelho aprox. 15-20 minutos e voltar a ligá-lo. Se o aparelho não arrancar, deixá-lo arrefecer mais um pouco e tentar novamente mais tarde.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή και τα εξαρτήματα (ανάλογα το μοντέλο) είναι κατάλληλη για τις ακόλουθες χρήσεις:

Κρεατομηχανή: Για τον τεμαχισμό και την ανάμειξη ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριών.

Γεμιστικό λουκάνικων: Για την παρασκευή λουκάνικων και μικρών ρολών.

Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe): Για την παρασκευή πίτες ζύμης και πίτες κιμά.

Προσάρτημα ξυσίματος: Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων.

Εκχυμωτής: Για την αφαίρεση χυμού από μαλακά φρούτα, όπως π.χ. φραμπουάζ, φραγκοστάφυλα, φράουλες και ντομάτες.

Τα προς επεξεργασία τρόψιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα προσάρτημα ή τα εξαρτήματα κοπής και ξυσίματος για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα για τα εκάστοτε προσαρτήματα.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Η επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι καλά προσιτή, ανθεκτική στην υγρσία, σταθερή, επίπεδη, στεγνή και αρκετά μεγάλη, για την αποφυγή ζημιών από τις πιτσιλιές και για τη δυνατότητα μιας απρόσκοπτης εργασίας.

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 πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Οι επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αντικατάσταση ενός χαλασμένου καλωδίου τροφοδοσίας, επιτρέπεται να γίνει μόνο από τα δικά μας κέντρα εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφευχθούν έτσι επικίνδυνες καταστάσεις. Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων.
Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές. Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια και μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από την παροχή ρεύματος.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μετά την άμεση χρήση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. Πριν από τη συναρμολόγση ή την αντικατάσταση των προσαρτημάτων, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από την παροχή του ρεύματος.
Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου. Μη σπρώχνετε ποτέ τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα με τα χέρια στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης! Μην καθαρίζετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων κοπής και ξυσίματος με γυμνά χέρια.

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος ζημιάς στη συσκευή

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στα προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο άνοιγμα εξόδου.

⚠ **Σημαντικό!**

Μετά από κάθε χρήση ή σε περίπτωση μη χρήσης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή, όπως περιγράφεται. ➔ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch.

Στις ακόλουθες σελίδες αυτών των οδηγιών χρήσης θα βρείτε πολύτιμες υποδείξεις για μια ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής. Θέλουμε να σας παρακαλέσουμε, να διαβάσετε αυτές το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και να τηρήσετε όλες τις υποδείξεις. Έτσι αυτή τη συσκευή θα συνεχίσει για πολύ να σας είναι χρήσιμη και τα αποτελέσματα της εργασίας σας θα επιβεβαιώνουν την απόφασή σας για την αγορά αυτής της συσκευής.

Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για μια τυχόν μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο χρήστη. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 124
Υποδείξεις ασφαλείας 125
Με μια ματιά 126
Πριν την πρώτη χρήση..... 127
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων..... 127
Συστήματα ασφαλείας..... 127
Βασική συσκευή 127
Βασικό προσάρτημα 128
Προσάρτημα ξυσίματος..... 129
Προσάρτημα εκχυμωτή..... 130
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός ... 131
Συνταγές..... 132
Συμβουλές..... 133
Απόσυρση 133
Ανταλλακτικά και εξαρτήματα 134
Αντιμετώπιση βλαβών..... 135

Με μια ματιά

➔ **Εικ. A**

1 **Βασική συσκευή**
   - **a** Μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
   - **b** Πλήκτρο O/I
   - **c** Πλήκτρο ασφάλισης
   - **d** Ηλεκτρικό καλώδιο
2 **Βασικό προσάρτημα**
   - **a** Περίβλημα
   - **b** Υποδοχή πλήρωσης
   - **c** Δοχείο πλήρωσης
   - **d** Εξάρτημα ώθησης
   - **e** Καπάκι για τον πιεστή
   - **f** Κοχλίας με σύνδεσμο
   - **g** Βιδωτός δακτύλιος
3 **Εξάρτημα κρεατομηχανής**
   - **a** Μαχαίρι
   - **b** Διάτρητος δίσκος, λεπτός (3,8 mm) *
   - **c** Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm)
4 **Εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων** *
   - **a** Δακτύλιος στήριξης
   - **b** Ακροφύσιο γεμιστικού λουκάνικων
5 **Εξάρτημα για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)** *
   - **a** Κωνικός δακτύλιος
   - **b** Ακροφύσιο για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)
6 **Προσάρτημα ξυσίματος** *
   - **a** Περίβλημα
   - **b** Υποδοχή πλήρωσης
   - **c** Εξάρτημα ώθησης
   - **d** Εξάρτημα κοπής:
   - **e** Εξάρτημα ξυσίματος, λεπτό
   - **f** Εξάρτημα τριψίματος

7 **Προσάρτημα εκχυμωτή ***
Χρησιμοποιήστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης του βασικού προσαρτήματος.
- **a** Περίβλημα
- **b** Υποδοχή πλήρωσης
- **c** Κοχλίας με στεγανοποιητικό δακτύλιο
- **d** Σουρωτήρι λεπτό (B) και χοντρό (A)
- **e** Φορέας σουρωτηριού με στεγανοποιητικό δακτύλιο
- **f** Βιδωτός δακτύλιος
- **g** Χωνί εκροής
- **h** Ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων (ρυθμιζόμενο)

* ανάλογα με το μοντέλο

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στη διεύθυνση **www.bosch-home.com**. ➔ *«Ανταλλακτικά και εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 134*

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

Προσοχή!
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!
- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Αποσυναρμολογήστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα στα ξεχωριστά τους μέρη. Σε αυτή την περίπτωση προχωρήστε με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία».
- Ελέγξτε την πληρότητα όλων των εξαρτημάτων. ➔ **Εικ. A**
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για εμφανείς ζημιές.
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
  ➔ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων

Πλήκτρο O/I
Πατώντας το πλήκτρο O/I, ενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας ξεκινά αμέσως. Πατώντας ξανά το πλήκτρο O/I, απενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας σταματά.

Πλήκτρο ασφάλισης
Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης, απασφαλίζεται το συναρμολογημένο στη συσκευή προσάρτημα. Αφού πρώτα πατηθεί το πλήκτρο ασφάλισης μπορεί να περιστραφεί το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και να αφαιρεθεί από τη βασική συσκευή.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια υπερφόρτωσης (διακόπτης θερμοπροστασίας)
Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Πιθανές αιτίες μπορούν να είναι η ταυτόχρονη επεξεργασία πολύ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων ή ένα μπλοκάρισμα από κόκκαλα. ➔ *«Αντιμετώπιση βλαβών» βλέπε στη σελίδα 135*

Βασική συσκευή

Προετοιμασία

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Τοποθετήστε το φις στην πρίζα του ρεύματος, αφού πρώτα ολοκληρωθούν όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή και τα απαραίτητα προσαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα και συνδεδεμένα με τη βασική συσκευή.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια σταθερή, οριζόντια επιφάνεια εργασίας.

Η βασική συσκευή είναι προετοιμασμένη.

Βασικό προσάρτημα

Το βασικό προσάρτημα χρησιμοποιείτε για τις ακόλουθες εφαρμογές:

Κρεατομηχανή
Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο διάτρητο δίσκο.
➔ *«Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 133*

Γεμιστικό λουκάνικων
Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.

Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)
Για τη διαμόρφωση ρολών ζύμης ή κιμά.

Υπόδειξη: Με το βασικό προσάρτημα και τα κατάλληλα εξαρτήματα, που μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

Προσοχή!
Κατά τη συναρμολόγηση των διαφόρων ξεχωριστών εξαρτημάτων ευθυγραμμίστε τις εγκοπές στα εξαρτήματα με τα αντίστοιχα σημεία στο περίβλημα.

Προετοιμασία της κρεατομηχανής

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο το διάτρητο δίσκο.

➔ **Εικ. B**

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο πάνω στον κοχλία. Οι λεπίδες πρέπει να δείχνουν προς τον διάτρητο δίσκο.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Η κρεατομηχανή είναι προετοιμασμένη.

Προετοιμασία του γεμιστικού λουκάνικων

➔ **Εικ. C**

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το δακτύλιο στήριξης πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο λουκάνικων στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Το γεμιστικό λουκάνικων είναι προετοιμασμένο.

Προετοιμασία του διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)

➔ **Eik. D**

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα τον κωνικό δακτύλιο πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe) στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe) είναι προετοιμασμένος.

Χρήση

Υπόδειξη: Ανάλογα με το σκοπό χρήσης η επεξεργασία των τροφίμων είναι και διαφορετική. ➔ *«Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 132*

Το ακόλουθο παράδειγμα περιγράφει την χρήση του βασικού προσαρτήματος ως κρεατομηχανή:

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

– Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
– Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!
– Μην επεξεργάζεστε καθόλου κόκκαλα, χόνδρους, τένοντες ή άλλα στερεά συστατικά.
– Μην επεξεργάζεστε κανένα κατεψυγμένο κρέας.
– Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

➞ **Σειρά εικόνων E**

1. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.
2. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης και περάστε το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
4. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
5. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην δοχείο πλήρωσης.
6. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
7. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης.
8. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
9. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.
10. Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
11. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*

Προσάρτημα ξυσίματος

Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή π.χ. τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων, ξερών ψωμακιών και άλλων σκληρών τροφίμων. Δεν είναι κατάλληλο για κοπή ινωδών τροφίμων όπως, όπως π.χ. σέλινο ή πράσο. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο εξάρτημα.
➞ *«Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 133*

Προετοιμασία

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων ξυσίματος, τριψίματος και κοπής.

➞ **Εικ. F**

■ Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στο περίβλημα.

Υπόδειξη: Η ασφάλιση του ένθετου γίνεται αυτόματα κατά την ενεργοποίηση της συσκευής.
Το προσάρτημα ξυσίματος είναι προετοιμασμένο.

Χρήση

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**
– Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
– Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!
– Το εξάρτημα ώθησης μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε μία κατεύθυνση.
– Απομακρύνετε τα σκληρά κελύφη (π.χ. από τα καρύδια).
– Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

➞ **Σειρά εικόνων G**

1. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.
2. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

3. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
4. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην δοχείο πλήρωσης.
5. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης. Τα τρόφιμα κόβονται ή ξύνονται.
7. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
8. Τραβήξτε τον πιεστή προς τα έξω.
9. Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
10. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
    ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*

Προσάρτημα εκχυμωτή

Για την αφαίρεση χυμού από μαλακά φρούτα, όπως π.χ. φραμπουάζ, φραγκοστάφυλα, φράουλες και ντομάτες. Το προσάρτημα δεν είναι κατάλληλο για μήλα και σταφύλια. Το προσάρτημα δεν είναι επίσης κατάλληλο για σκληρά φρούτα ή λαχανικά, όπως πατάτες και παντζάρια.

Προετοιμασία

Υπόδειξη: Η επιλογή του σουρωτηριού καθορίζει την περιεκτικότητα σάρκας φρούτων στον χυμό. Μην αφαιρείτε τον χυμό από φρούτα των οποίων η διάμετρος του κουκουτσιού να είναι παρόμοια με τη διάμετρο των οπών του σουρωτηριού (π.χ. φραμπουάζ).

➞ **Εικ. H**

- Ελέγξτε αν είναι στερεωμένοι οι στεγανοποιητικοί δακτύλιοι στον φορέα σουρωτηριού και τον κοχλία. Αν όχι, τοποθετήστε στεγανοποιητικούς δακτυλίους στις αυλακώσεις στεγανοποίησης των εξαρτημάτων αυτών.

1. Τοποθετήστε το επιθυμητό σουρωτήρι στον φορέα σουρωτηριού και πιέστε το για να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε τον φορέα σουρωτηριού στο περίβλημα. Η μύτη στον φορέα σουρωτηριού πρέπει να εφαρμόζει στην εγκοπή στο περίβλημα.
4. Τοποθετήστε τον βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη δεξιόστροφα.
5. Βιδώστε το ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων στον φορέα του σουρωτηριού.
6. Τοποθετήστε το χωνί εκροής πάνω στον φορέα σουρωτηριού μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

Το προσάρτημα εκχυμωτή είναι προετοιμασμένο.

Χρήση

⚠ **Προειδοποίηση**

Κίνδυνος τραυματισμού!

– Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
– Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή!

– Αφαιρέστε τις σκληρές φλούδες, τους σπόρους και τα κοτσάνια των φρούτων.
– Τα μούρα, όπως π.χ. τα ρηβίσια, μπορούν να επεξεργαστούν μαζί με τα κοτσάνια.
– Στα φρούτα με μεγαλύτερα κουκούτσια ή κλωνάρια, όπως π.χ. δαμάσκηνα και κεράσια, πρέπει να αφαιρεθεί το κουκούτσι πριν την αφαίρεση του χυμού.
– Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα φρούτα.
– Μην ασκείτε μεγάλη πίεση με το εξάρτημα ώθησης.

➞ **Σειρά εικόνων I**

1. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στον μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.
2. Γυρίστε το προσάρτημα αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο. Σφίξτε τον βιδωτό δακτύλιο.
3. Τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης και περάστε το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
4. Προετοιμάστε τα φρούτα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα φρούτα, για να χωράνε στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση. Τα πιο μεγάλα κουκούτσια (π.χ. κεράσια, δαμάσκηνα) πρέπει να αφαιρεθούν.
   - Τοποθετήστε από ένα δοχείο κάτω από τα ανοίγματα για τον χυμό και τη σάρκα των φρούτων.
   - Βάλτε τα προετοιμασμένα φρούτα στο δοχείο πλήρωσης.
5. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα φρούτα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης.
7. Ο χυμός που αφαιρέθηκε κυλάει μέσα από το χωνί εκροής. Η σάρκα των φρούτων (στερεά συστατικά) πιέζεται μέσα από το ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων.
8. Ρυθμίστε το ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων. Ξεβιδώνοντάς το γίνεται πιο υγρή η σάρκα των φρούτων, βιδώνοντάς το γίνεται πιο στεγνή και από το χωνί κυλάει περισσότερος χυμός. Αν η σάρκα των φρούτων είναι υπερβολικά στεγνή, ξεβιδώστε το ακροφύσιο έτσι ώστε να μην υπάρξει φραγή της συσκευής λόγω της σάρκας των φρούτων.
9. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
10. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.
11. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ασφάλισης και γυρίστε το προσάρτημα δεξιόστροφα, μέχρι να λυθεί.
12. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
    ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*

Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Η συσκευή, όλα τα προσαρτήματα και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

– Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
– Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων ξυσίματος και κοπής.

Προσοχή!

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

Στην **Εικ. J** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε την.
- Αποσυναρμολογήστε τα χρησιμοποιούμενα προσαρτήματα με την αντίθετη σειρά (βλέπε «Προετοιμασία» στο εκάστοτε προσάρτημα).
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί/σφουγγάρι ή με μια μαλακιά βούρτσα.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

Υποδείξεις:
– Σφουγγίστε αμέσως στεγνά όλα τα μεταλλικά μέρη και προστατεύστε τα από τη σκουριά με λίγο λάδι φαγητού.
– Κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Συνταγές

Ρολά κιμά με τυρί γκούντα

Βασική συνταγή
– 500 γρ. βοδινό κρέας, κομμένο σε λωρίδες
– 500 γρ. χοιρινό κρέας, κομμένο σε λωρίδες
– 200 γρ. τυρί (γκούντα)
– 10 γρ. αλάτι
– 2 γρ. μαύρο πιπέρι, αλεσμένο
– Σκόρδο (προαιρετικά)
– Λάδι για τηγάνισμα
■ Για την καλύτερη επεξεργασία κόψτε το τυρί γκούντα σε κυβάκια (2 x 1 x 1 cm) και καταψύξτε το κατά τη διάρκεια της νύχτας.
■ Πρώτα επεξεργαστείτε το κατεψυγμένο τυρί γκουντα, μετά το βοδινό και χοιρινό κρέας με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος, λεπτός).
■ Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και σκόρδο (προαιρετικά) και αναμείξτε τα.
■ Σχηματίστε ρολά μήκους περίπου 10 cm με το χέρι ή με το εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων.
■ Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίστε τα ρολά του κιμά για περίπου 5 λεπτά. Ενδιάμεσα γυρίστε τα αρκετές φορές, μέχρι να τηγανιστούν όλα καλά.

Μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)

Πίτα:
– 500 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
– 500 γρ πληγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
– 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
■ Επεξεργαστείτε εναλλάξ αρνί και σιτάρι με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
■ Αναμίξτε καλά τη ζύμη, προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε τα.
■ Επεξεργαστείτε το μείγμα ακόμα δύο φορές με την κρεατομηχανή.

Γέμιση:
– 400 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
– 2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
– 1 κουταλιά λάδι
– 1 κουταλιά αλεύρι
– 2 κ.γλ. μπαχάρι
– Αλάτι και πιπέρι
■ Επεξεργαστείτε το αρνί με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
■ Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
■ Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
■ Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
■ Σοτάρετέ τα όλα περίπου για 1-2 λεπτά.
■ Χύστε το πλεονάζον λίπος.
■ Αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.

Παρασκευή των ανατολίτικων κεφτέδων:
■ Επεξεργαστείτε το μείγμα για τις πίτες ζύμης με το διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe).
■ Από το κούφιο κορδόνι ζύμης κόψτε κάθε φορά κομμάτια με μήκος 7,5 cm.
■ Κλείστε, πιέζοντας τη μια άκρη της πίτας ζύμης.
■ Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στο άνοιγμα και πιέστε επίσης το άλλο άκρο της πίτας για να κλείσει.
■ Ζεστάνετε το λάδι (περίπου 180 °C) και τηγανίστε τις πίτες ζύμης για περίπου 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Κνέντελ (ψωμοκεφτέδες)

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

- Κόψτε το ψωμί σε φέτες 10 mm χοντρές κόψτε τες στη μέση κατά μήκος. Χύστε από πάνω 20 ml γάλα και αφήστε τες να τραβήξουν.
- Επεξεργαστείτε τα υγρά κομμάτια ψωμιού με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος, χοντρός) για περίπου 50 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, το μαϊντανό και το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα.
- Αναμείξτε τα χτυπημένα αυγά, το αλάτι και το πιπέρι στη μάζα του ψωμιού.
- Αφήστε τη ζύμη να τραβήξει μερικά λεπτά. Μετά ζυμώστε την ακόμη μια φορά.
- Για να πλάσετε τα κνέντελ, βρέχετε τα χέρια σας πάντοτε καλά με νερό. Αλευρώστε τα κνέντελ.
- Βάλτε τα κνέντελ σε βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν περίπου 20 λεπτά. Μην τα αφήσετε να αναβράσουν!

Συμβουλές

Κρεατομηχανή

Χρήση των διάτρητων δίσκων

– **Διάτρητος δίσκος λεπτός (3,8 mm) για:**
Βρασμένο κρέας κοτόπουλου, χοιρινό κρέας, βοδινό κρέας, βρασμένο συκώτι, βρασμένο ψάρι για σούπες, ωμό χοιρινό κρέας και βοδινό κρέας για ψητό κιμά, ωμό συκώτι, κρέας και λαρδί για λουκάνικο με συκώτι, χοιρινό κρέας για καπνιστό γερμανικό λουκάνικο; Για χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο cervelat

– **Διάτρητος δίσκος χοντρός (8 mm) για:**
Ψητό χοιρινό κρέας για σούπα γκούλας, υπολείμματα (π.χ. ψητό, λουκάνικα) για σουφλέ υπολειμμάτων

- Σε περίπτωση που είναι επιθυμητή μια λεπτότερη συνεκτικότητα των επεξεργασμένων τροφίμων, επαναλάβετε τη διαδικασία τεμαχισμού ή χρησιμοποιήστε διαδοχικά διαφορετικούς διάτρητους δίσκους (χοντρός, λεπτός).
- Περαιτέρω υλικά (π.χ. κρεμμύδια, μπαχαρικά) μπορούν να προστεθούν απευθείας κατά την επεξεργασία. Έτσι αναμειγνύονται μεταξύ τους καλά όλα τα υλικά.

Γεμιστικό λουκάνικων

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

Προσάρτημα ξυσίματος

Χρήση των εξαρτημάτων

– **Εξάρτημα κοπής**: Για καρότα, κολοκυθάκια, αγγούρι
– **Εξάρτημα ξυσίματος (λεπτό)**: Για καρύδια, σκληρό τυρί
– **Εξάρτημα τριψίματος**: Για πατάτες, τυρί παρμεζάνα

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. 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. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Ανταλλακτικά και εξαρτήματα

Ανταλλακτικά και εξαρτήματα		
3.8 mm	10009254	**Διάτρητος δίσκος** (λεπτός) για την κρεατομηχανή
8 mm	10009255	**Διάτρητος δίσκος** (χοντρός) για την κρεατομηχανή
	00753386	**Γεμιστικό λουκάνικων:** Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.
	00753387	**Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe):** Για τη διαμόρφωση ρολών ζύμης ή κιμά.
	00753399	**Προσάρτημα ξυσίματος:** Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή
	00753398	
	00753400	**Εξάρτημα ξυσίματος** (χοντρό) για το προσάρτημα ξυσίματος
	00753401	**Εξάρτημα ξυσίματος** (λεπτό) για το προσάρτημα ξυσίματος
	00753402	**Εξάρτημα τριψίματος** για το προσάρτημα ξυσίματος
	00753403	**Εξάρτημα κοπής** για το προσάρτημα ξυσίματος

Τα ανταλλακτικά και τα εξαρτήματα μπορεί να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αντιμετώπιση βλαβών

Στον πίνακα που ακολουθεί θα βρείτε λύσεις για προβλήματα ή βλάβες που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας με απλό τρόπο. Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή κατά την ενεργοποίηση δεν ξεκινά.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.	Συνδέστε το φις στην πρίζα.
Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται καθόλου ή μόνο πολύ αργά.	Το προσάρτημα ή ο κοχλίας είναι φραγμένος.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε την ακινητοποίηση και αποσυνδέστε την. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε το, για να λύσετε το φράξιμο. ➔ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 131*
	Εφαρμόζεται μια πολύ μεγάλη πίεση πάνω στο εξάρτημα ώθησης ή η υποδοχή πλήρωσης είναι πολύ γεμάτη.	Μειώστε την πίεση πάνω το εξάρτημα ώθησης και βάλτε στην υποδοχή πλήρωσης λιγότερα τρόφιμα.
	Στα επεξεργαζόμενα τρόφιμα υπάρχουν ακόμη σκληρά συστατικά.	Απομακρύνετε τα σκληρά συστατικά. Προμαγειρεύετε ή σοτάρετε τα σκληρά λαχανικά πριν από την επεξεργασία.
Η συσκευή δεν εκκινείται ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της χρήσης.	Η ασφάλεια υπερφόρτωσης είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε την ακινητοποίηση και αποσυνδέστε την. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περίπου 15-20 λεπτά και μετά ενεργοποιήστε την εκ νέου. Σε περίπτωση που η συσκευή δεν εκκινείται, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει περαιτέρω και προσπαθήστε αργότερα εκ νέου.

Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τπ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   – Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
   – Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
   – Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
   – Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αθήνα ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά
θεσ/νίκη ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 θέρμη
Πάτρα ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια
Ηράκλειο – Κρήτης ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο
Κύπρος..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407Έγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

18182 ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

Amaca uygun kullanım

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.
Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır.
Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.
Cihaz ve aksesuarları (modele göre) aşağıdaki kullanım alanları için uygundur:
Et kıyma makinesi: Çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balıkdoğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur.
Sucuk doldurma ünitesi: Dolgu sosis veya sucuk hazırlamak için uygundur.
Kebbe şekil verme ünitesi: Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.
Rendeleme ünitesi: Besinlerin kesilmesi, doğruanması ve rendelenmesi içindir.
Meyve suyu sıkma ünitesi: Yumuşak meyvelerin suyunu çıkartmak için uygundur, örn. Ahududu, frenk üzümü, çilek ve domates.

İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümküdür.
Cihazı sadece orijinal parçaları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait başlıkları, kesme ve rendeleme başlıklarını kesinlikle kullanmayınız. Sadece ilgili başlığa ait parçaları kullanınız.
Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız. Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
Sıçramalar nedeniyle oluşabilecek hasarları önlemek ve yaralanmadan çalışmayı garanti edebilmek için; çalışma yüzeyinin kolayca erişilebilir, neme karşı dayanıklı, düz, dengeli, kuru ve yeterince büyük bir alan olmalısı gereklidir.
Bu cihaz fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik veya kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi

Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Cihazda, hasar görmüş bir elektrik kablosunun değiştirilmesi gibi onarımlar, tehlikeleri önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz! Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez.
Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz. Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı ıslak veya nemli elle tutmayınız ve boşta çalışmaya bırakmayınız.
Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi

Cihazı kullandıktan sonra, tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Başlıklar takılmadan veya değiştirilmeden önce, cihazın kapatılması ve elektrik şebekesinden ayrılması gerekir.
Kesme ve rendeleme başlıklarının keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Dolum kanalını veya çıkış ağzını kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız.
İşlenecek besinleri dolum kanalının içine kesinlikle elinizle itmeyiniz. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkacı kullanınız.
Kesme ve rendeleme ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

⚠ Dikkat! Cihaz hasarı tehlikesi

Dolum kanalının ve ünitelerin içinde yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum kanalına veya çıkış ağzına herhangi bir cisim (örn. bıçak, çatal) ile müdahalede bulunmayınız.

⚠ Önemli!

Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. ➔ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 143*

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Bu kullanım kılavuzunun devamındaki sayfalarda, bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmanızı sağlayacak çok değerli bilgiler yer almaktadır.
Sizden bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okumanızı ve tüm talimatlara uymanızı rica ediyoruz. Böylelikle cihazınızı uzun süre keyifle kullanabilir ve elde ettiğiniz sonuçları görerek bu cihazı satın almaktan bir kez daha memnuniyet duyabilirsiniz.
Bu kullanım kılavuzunu ileride başvurmak veya cihazı kullanan diğer kişilere teslim etmek üzere muhafaza ediniz.
Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri aşağıdaki internet sayfamızda bulabilirsiniz.

İçerik

Amaca uygun kullanım..... 137
Güvenlikle ilgili uyarılar 138
Genel Bakış..... 139
İlk kullanımdan önce 140
Kumanda ve gösterge elemanları..... 140
Güvenlik tertibatları 140
Ana cihaz 140
Ana ünite 140
Rendeleme ünitesi 142
Meyve suyu sıkma ünitesi..... 142
Bakım ve günlük temizlik 143
Tarifler..... 144
Yararlı bilgiler..... 145
Elden çıkartılması..... 145
Garanti..... 146
Yedek parçalar ve aksesuarlar..... 146
Arıza durumunda yardım 147

Genel Bakış

→ **Resim A**

1 Ana cihaz
- **a** Üniteler için tahrik sistemi
- **b** O/I tuşu
- **c** Sigorta/emniyet tuşu
- **d** Elektrik şebekesi kablosu

2 Ana ünite
- **a** Gövde
- **b** Dolum kanalı
- **c** Malzeme doldurma kabı
- **d** Tıkaç
- **e** Tıkaç için kapak
- **f** Kavrama üniteli helezon
- **g** Montaj bileziği

3 Et kıyma ünitesi
- **a** Bıçak
- **b** İnce delikli disk (3,8 mm) *
- **c** Kaba delikli disk (8 mm)

4 Sucuk doldurma ünitesi *
- **a** Tutucu bilezik
- **b** Sucuk doldurma ünitesi başlığı

5 Kebbe ünitesi *
- **a** Konik halka
- **b** Kebbe başlığı

6 Rendeleme ünitesi *
- **a** Gövde
- **b** Dolum kanalı
- **c** Tıkaç
- **d** Kesme ünitesi
- **e** Rendeleme ünitesi, ince
- **f** Doğrama ünitesi

7 Meyve suyu sıkma ünitesi *
Ana ünitenin malzeme doldurma kabını ve tıkacını kullanınız.
- **a** Gövde
- **b** Dolum ağzı
- **c** Halka contalı salyangoz
- **d** İnce (B) ve kalın (A) süzgeç ünitesi
- **e** Halka contalı süzgeç tutucu
- **f** Montaj bileziği
- **g** Çıkış hunisi
- **h** Posa ağzı (ayarlanabilir)

* modele bağlı

Aksesuarlar ve yedek parçalar müşteri hizmetlerinden veya **www.bosch-home.com** adresinden temin edilebilir. → *“Yedek parçalar ve aksesuarlar” bkz. sayfa 146*

İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!
Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajlarından çıkartınız.
- Mevcut ambalaj malzemesi çıkartılmalıdır.
- Birleştirilmiş parçalar ayrılarak tekil parçalar haline getirilmelidir. Burada "Hazırlık" altında açıklanan sıranın tersine hareket edilmelidir.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. ➔ **Resim A**
- Tüm parçaları görünür bir hasara karşı kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. ➔ *"Bakım ve günlük temizlik" bkz. sayfa 143*

Kumanda ve gösterge elemanları

O/I tuşu
O/I tuşuna bastığınızda cihaz açılır. Tahrik sistemi (motor) hemen çalışmaya başlar. O/I tuşuna tekrar bastığınızda cihaz kapatılır. Tahrik sistemi (motor) durdurulur.

Emniyet tuşu
Emniyet tuşuna basıldığında cihaza monte edilmiş olan ünitenin kilidi açılır. Ancak emniyet tuşuna basıldıktan sonra ünite saat dönüş yönünde çevrilebilir ve ana cihazdan çıkartılabilir.

Güvenlik tertibatları

Aşırı yüklenme güvenliği (termik koruma şalteri)
Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir. Aynı zamanda çok miktarda besinin işlenmesi veya kemikler tarafından blokaj olası sebeplerden biri olabilir. ➔ *"Arıza durumunda yardım" bkz. sayfa 147*

Ana cihaz

Hazırlık

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten, gerekli üniteler doğru şekilde birleştirildikten ve ana cihaza bağlandıktan sonra takınız.

- Ana cihazı düz ve dengeli bir çalışma yüzeyine yerleştiriniz.

Ana cihaz hazırdır.

Ana ünite

Ana ünite aşağıdaki uygulamalar için kullanılır:

Et kıyma makinesi
Çiğ veya pişmiş besinlerin doğranması içindir. İşlenecek besinin türüne ve yapısına uygun delikli disk kullanınız. ➔ *"Yararlı bilgiler" bkz. sayfa 145*

Sucuk doldurma ünitesi
Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmalarının yapılması içindir.

Kebbe şekil verme ünitesi
Hamur bohçalarının veya kıymalı sarmaların yapılması içindir.

Not: Ana ünite ve müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz uygun aksesuarlar ile başka uygulamalar yapmanız da mümkündür.

Dikkat!
Farklı münferit parçaların birleştirilmesi için, üniteler üzerindeki girinrileri gövde üzerindeki ilgili karşı parçaya hizalayınız.

Et kıyma makinesi hazırlığı

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**
Keskin bıçakları tutmayınız.

Dikkat!
Her zaman sadece delikli disk kullanınız.

➔ **Resim B**

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.

2. Öncelikle bıçağı, daha sonra istediğiniz delikli diski helezon üzerine yerleştiriniz. Bıçak ağızları delikli diske doğru bakmalıdır.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Et kıyma makinesi hazırdır.

Sucuk doldurma ünitesi hazırlığı

➔ **Resim C**

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle tutucu bileziği helezon üzerine, ardından da sucuk başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Sucuk doldurma ünitesi hazırdır.

Kebbe şekil verme ünitesi hazırlığı

➔ **Resim D**

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle konik halkayı helezon üzerine, ardından da kebbe başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Kebbe şekil verme ünitesi hazırdır.

Kullanım

Not: Besinler kullanım amaçlarına göre farklı şekilde işlenirler. ➔ *“Tarifler” bkz. sayfa 144*

Aşağıdaki örnekte, ana ünitenin et kıyma makinesi olarak kullanımı açıklanmıştır:

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

– Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
– Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece tıkaç kullanınız.

Dikkat!

– Cihaz ile kemik, kıkırdak, sinir veya benzeri katı cisimler işlemeyiniz.
– Donmuş et işlemeyiniz.
– Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

➔ **Resim sırası E**

1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Doldurma kabını yerleştiriniz ve tıkacı dolum kanalına sokunuz.
4. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.
5. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
6. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.
7. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz.
8. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
9. Doldurma kabını ve tıkacı çıkartınız.
10. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
11. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➔ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 143*

Rendeleme ünitesi

Peynir, meyve, sebze, fındık, badem, kurutulmuş kahvaltılık ekmek ve diğer sert besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelemesi içindir. Lifli yiyeceklerin kesilmesi için uygun değildir, örn. Kereviz veya pırasa. İşlenecek besinin türüne ve yapısına uygun tertibat kullanınız. ➔ *"Yararlı bilgiler" bkz. sayfa 145*

Hazırlık

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Rendeleme, kesme ve doğrama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

➔ **Resim F**

- İstediğiniz tertibatı cihazın içine yerleştiriniz.

Bilgi: Cihaz devreye sokulunca, ünite otomatik olarak kilitlenir.

Rendeleme ünitesi hazırdır.

Kullanım

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

– Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
– Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece tıkaç kullanınız.

Dikkat!

– Tıkaç sadce bir yönde kullanılabilir.
– Set kabukları(örn. fındık kabuğ) temizleyiniz.
– Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

➔ **Resim sırası C**

1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.
4. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
5. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.
6. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz. Besinler kesilir veya rendelenir.
7. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
8. Tıkacı çekip dışarı çıkarınız.
9. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
10. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➔ *"Bakım ve günlük temizlik" bkz. sayfa 143*

Meyve suyu sıkma ünitesi

Yumuşak meyvelerin suyunu çıkartmak için uygundur, örn. Ahududu, frenk üzümü, çilek ve domates. Sıkma ünitesi elma veya üzüm için uygun değildir. Sıkma ünitesi ayrıca havuç ve pancar gibi sert sebzeler veya meyveler için de uygun değildir.

Hazırlık

Bilgi: Seçilen süzgeç ünitesine göre meyve suyunun içindeki etli meyve posasının miktarı değişir. Çekirdeklerinin çapı süzgeç ünitesindeki delik çapıyla yaklaşık olarak aynı olan meyvelerin suyunu sıkmayınız (örn. Ahududu).

➔ **Resim H**

- Halka contaların süzgeç tutucuya ve salyangoza sabitlenip sabitlenmediğini kontrol ediniz. Sabitlenmemişse halka contaları bu parçalardaki sızdırmazlık kanallarına yerleştiriniz.

1. İstediğiniz süzgeç ünitesini süzgeç tutucuya yerleştiriniz ve sıkıca bastırınız.
2. Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
3. Süzgeç tutucuyu gövde içine yerleştiriniz. Süzgeç tutucudaki burun gövdedeki girintiye oturmalıdır.
4. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.
5. Posa ağzını süzgeç tutucuya takıp vidalayınız.
6. Çıkış hunisini duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar süzgeç tutucuya yerleştiriniz.

Meyve suyu sıkma ünitesi hazırdır.

Kullanımı

⚠ **Uyarı**

Yaralanma tehlikesi!

– Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
– Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece tıkaç kullanınız.

Dikkat!

– Sert meyve kabuklarını, çekirdeklerini ve saplarını temizleyiniz.
– Orman meyveleri, örn. frenk üzümü saplarıyla birlikte preslenebilir.
– Daha büyük çekirdeği veya sapı olan erik ve vişne gibi meyvelerin suyunu sıkmadan önce çekirdeklerini çıkartınız.
– Donmuş meyveleri işlemeyiniz.
– Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

➔ **Resim sırası I**

1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Montaj bileziğini iyice sıkınız.
3. Malzeme doldurma kabını yerleştiriniz ve tıkacı dolum kanalına sokunuz.
4. Meyveleri hazırlayınız. Öncelikle büyük meyveleri dolum kanalına bastırmadan geçebilecek şekilde küçük parçalara ayırınız. Büyük çekirdekleri (örn. kiraz, mürdüm eriği) çıkartınız.

■ Meyve suyu ve posa deliklerinin altına birer kap yerleştiriniz.
■ Hazırlanan meyveleri malzeme doldurma kabına doldurunuz.

5. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.
6. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak meyveleri dolum kanalına itiniz.
7. Sıkılan meyve suyu çıkış hunisinden dışarı süzülür. Meyvenin etli kısmı (katı parçalar) posa ağzının içinden bastırılır.
8. Posa ağzını ayarlayınız. Dışarı doğru çevrildiğinde meyve suyu daha cıvık olur; içeri doğru çevrildiğinde daha katı olur ve huniden daha fazla su çıkar. Posa çok kuruysa, cihazın posa nedeniyle hasar görmesini engellemek için posa ağzını sökünüz.
9. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
10. Malzeme doldurma kabını ve tıkacı çıkartınız.
11. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
12. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➔ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 143*

Bakım ve günlük temizlik

Cihazı, tüm üniteleri ve kullanılan aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ **Elektrik çarpması tehlikesi!**

– Temizlikten önce elektrik şebekesi kablosunu prizden çekiniz.
– Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

Rendeleme ve kesme ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

Dikkat!

– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.

Resim J münferit parçaların nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

■ Ana cihazı yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
■ Kullanılan üniteleri adımları tersi sırayla uygulayarak parçalarına ayırınız (bkz. ilgili ünitenin “Hazırlık” bölümü).

- Aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez/sünger veya yumuşak bir fırça kullanarak temizleyiniz
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

Uyarılar:

– Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.
– Havuç gibi malzemeleri işlerken plastik parçalarda renk değişimleri oluşabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Tarifler

Gouda peynirli kıymalı rulo köfte

Temel tarif

– 500 g dana eti, şeritler halinde kesilmiş
– 500 g domuz eti, şeritler halinde kesilmiş
– 200 g peynir (Gouda)
– 10 g tuz
– 2 g çekilmiş karabiber
– Sarımsak (isteğe bağlı)
– Kızartmak için yağ

- Daha kolay kullanabilmek için Gouda peynirini küpler halinde (2 x 1 x 1 cm) kesiniz ve bir gece önceden dondurunuz.
- Öncelikle donmuş haldeki Gouda peynirini, daha sonra da dana ve domuz etini et kıyma makinesinden (ince delikli disk) geçirerek işleyiniz.
- Bu karışıma tuzu, biberi ve sarımsağı (isteğe bağlı) ekleyiniz ve karıştırınız.
- Elinizle veya bir sosis doldurma aparatıyla şekil vererek yaklaşık 10 cm uzunluğunda rulo köfteler hazırlayınız.
- Kızartma tavasında yağı ısıtınız ve kıymalı rulo köfteleri yakl. 5 dakika kızartınız. Birkaç kez çevirerek her yerini iyice kızartınız.

Kebbe

Doldurulmuş hamur:

– 500 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
– 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu süzülmüş
– 1 küçük soğan, doğranmış

- Kuzu etini ve buğdayı et kıyma makinesine (ince delikli disk) dönüşümlü koyarak işleyiniz.
- Hamuru iyice karıştırınız, soğanı ilave edip karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ile işleyiniz.

İçi için:

– 400 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
– 2 orta büyüklükte soğan, doğranmış
– 1 çorba kaşığı sıvı yağ
– 1 çorba kaşığı un
– 2 çay kaşığı yenibahar
– Tuz ve karabiber

- Kuzu etini et kıyma makinesi (ince delikli disk) ile işleyiniz.
- Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kavurunuz.
- Diğer malzemeleri ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri yakl. 1-2 dakika soteleyiniz.
- Fazlalık yağı dökünüz.
- İç malzemenin soğumasını bekleyiniz.

Kebbe hazırlanması:

- Doldurulmuş hamur bohçalarının karışım malzemesini kebbe şekil verme ünitesi ile işleyiniz.
- İçi boş hamur rulosundan 7,5 mm uzunluğunda parçalar kesiniz.
- Doldurulmuş hamur bohçasının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz iç dolgu malzemesi doldurunuz ve bohçanın diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağı ısıtınız (yakl. 180°C) ve doldurulmuş hamur bohçalarını yakl. 6 dakika süreyle altın rengini alana kadar kızartınız.

Ekmekli hamur köftesi

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

- Ekmeği 10 mm kalınlığında dilimler halinde kesiniz ve boyuna ikiye bölünüz. Üzerine 20 ml süt dökünüz ve çekmesini bekleyiniz.

- Islak ekmek parçalarını et kıyma makinesi (kaba delikli disk) ile yakl. 50 saniye işleyiniz.
- Küçük doğranmış soğanları, maydanozu ve erimiş tereyağını ilave ediniz ve karıştırınız.
- Ekmekli hamura çırpılmış yumurtaları, tuz ve karabiber ekleyip karıştırınız.
- Hamuru birkaç dakika bekletiniz. Tekrar iyice yoğurunuz.
- Yuvarlak köfteleri şekillendirmek için ellerinizi daima su ile iyice nemlendiriniz. Yuvarlak köfteleri un üzerinde gezdiriniz.
- Yuvarlak köfteleri kaynar suya atınız ve yakl. 20 dakika su içinde bekletiniz. Suyun kaynayıp taşmamasına dikkat ediniz!

Yararlı bilgiler

Et kıyma makinesi

Delikli disklerin kullanımı

– **İnce delikli disk (3,8 mm):**
Pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık et, kızartmalık kıyma için çiğ domuz ve sığır eti; çiğ ciğer, ciğer sucuğu için et ve iç yağı, ince kıyılmış etten sucuk için domuz eti; Macun ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti

– **Kaba delikli disk (8 mm):**
Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan sufle için kullanılan artıklar (kızartma, sucuk, …)

- İşlenecek besinde daha ince bir kıvam elde etmek isiyorsanız, parçalama işlemini tekrarlayınız veya farklı delikli disleri birbiri ardına kullanınız (kaba, ince).
- İşleme sırasında başka malzemeler de (örn. soğan, baharat) ekleyebilirsiniz. Böylece tüm malzemeler birbirleriyle iyice karıştırılır.

Sucuk doldurma ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeden önce yakl. 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını “tıka basa” doldurmayınız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarırken patlayabilir.

Rendeleme ünitesi

Ünite kullanımı

– **Kesme ünitesi:** Havuç, kabak, salatalık için

– **Rendeleme ünitesi (ince):** Fındık, sert peynir

– **Doğrama ünitesi:** Patates, parmesan peyniri

Elden çıkartılması

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü 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.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilcilikleri-mizin vermiş olduğu garanti şartları geçerli-dir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yarar-lanabilmek için, cihazı satın aldığınızı göste-ren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Yedek parçalar ve aksesuarlar

Yedek parçalar ve aksesuarlar		
3.8 mm	10009254	Et kıyma makinesi için **delikli disk** (ince)
8 mm	10009255	Et kıyma makinesi için **delikli disk** (kaba)
	00753386	**Sucuk doldurma ünitesi:** Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmalarının yapılması içindir.
	00753387	**Kebbe şekil verme ünitesi:** Hamur bohçalarının veya kıymalı sarmaların yapılması içindir.
	00753399	Rendeleme ünitesi**:** Kesme, doğrama, rendeleme içindir
	00753398	
	00753400	Rendeleme tertibatı için **rendeleme ünitesi** (ince)
	00753401	Rendeleme tertibatı için **rendeleme ünitesi** (kaba)
Yedek parçalar ve aksesuarlar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.		

Yedek parçalar ve aksesuarlar		
	00753402	Rendeleme tertibatı için **doğrama ünitesi**
	00753403	Rendeleme ünitesi için **kesme ünitesi**
Yedek parçalar ve aksesuarlar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.		

Arıza durumunda yardım

Aşağıdaki tabloda, kendi başınıza çözebileceğiniz sorunlara veya giderebileceğiniz arızalara yönelik çözümleri bulabilirsiniz. Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Sorun	Sebep	Çözüm
Cihaz açıldığında çalışmaya başlamıyor.	Cihaza güç gitmiyor.	Elektrik fişini prize takınız.
Besinler işlenmiyor veya çok yavaş işleniyor.	Ünite veya helezon tıkanmış.	Cihazı kapatınız, durmasını bekleyiniz ve fişten çekiniz. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tıkanmaları çözmek için iyice temizleyiniz. ➔ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 143*
	Tıça üzerine çok kuvvetli basınç uygulanıyor veya dolum kanalı dolu.	Tıkaç üzerindeki basıncı azaltınız ve dolum kanalına daha az besin doldurunuz.
	İşlenecek besinlerde hala sert parçacıklar olabilir.	Sert parçacıkları ayıklayınız. Sert sebzeleri işlemeden önce hafifçe pişiriniz veya soteleyiniz.
Cihaz çalışmıyor veya kullanım sırasında kapanıyor.	Aşırı yüklenme emniyeti devreye girmiş.	Cihazı kapatınız, durmasını bekleyiniz ve fişten çekiniz. Cihazı yakl. 15-20 dakika soğumaya bırakınız ve sonra tekrar açınız. Cihaz çalışmaya başlamazsa, biraz daha soğumasını bekleyiniz ve bir süre sonra tekrar deneyiniz.

Bosch Çağrı Merkezi

444 6 333
7/24 hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem -Sel baskını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisi kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4. **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üreticiye ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanım kılavuzunda yer alan huhuslara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. 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.
9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

Marka	Ürün İsmi
Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

Değerli Müşterimiz
Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.
Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca **www.bosch-home.com/tr** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.
www.bosch-home.com/tr
www.bosch-yetkiliservisi.com

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.
1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT
Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51,
Ümraniye 34771 Istanbul
Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx
Faks : 0216 528 91 88
E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi:
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SATICI FİRMANIN

Ünvanı : .....
Adresi : .....
Telefonu : .....
Faks : .....
E-posta : .....
Fatura Tarih ve sayısı : .....
Teslim Tarihi ve yeri : .....
Yetkilinin imzası :

Firmanın Kaşesi :

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli : .....
Garanti Süresi : 2 YIL
Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ
Bandrol ve Seri No. : .....

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie i jego wyposażenie (w zależności od modelu) są przeznaczone do następujących celów:

Maszynka do mielenia mięsa: do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

Nasadka masarska: do wytwarzania kiełbas i rurek.

Nasadka do kebbe: do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.

Przystawka do tarcia: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Wyciskarka do owoców: do wyciskania soku z owoców miękkich, takich jak np. malin, porzeczek, truskawek i pomidorów.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nie wolno stosować nasadek lub przystawek szatkujących i trących pochodzących z innych urządzeń. Stosować wyłącznie akcesoria dołączone do odpowiednich przystawek.

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu.

Miejsce pracy powinno być łatwo dostępne, odporne na wilgoć, stabilne, równe, suche i wystarczająco duże, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych odpryskami i można było pracować bez przeszkód.

Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takie jak np. wymiana uszkodzonego kabla sieciowego, może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych.
Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.
Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed zamontowaniem lub wymianą nasadek, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części.
Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania lub w otwór wylotowy. Nigdy nie popychać ręką produktów w otworze do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
Nigdy nie czyścić gołymi rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.

⚠ Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenie urządzenia
Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w nasadkach nie było żadnych ciał obcych. Nie operować przedmiotami (np. nożem, łyżką) w otworze do napełniania lub w otworze wylotowym.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.
➔ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 157*

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.
Na kolejnych stronach tej instrukcji znajdują się cenne wskazówki na temat bezpiecznego korzystania tego urządzenia.
Zachęcamy, aby dokładnie przeczytać tę instrukcję i przestrzegać wszystkich podanych wskazówek. W ten sposób uzyska się stałą satysfakcję z korzystania z tego urządzenia, a wyniki pracy tylko potwierdzą słuszność decyzji o jego zakupie.
Starannie przechowywać tę instrukcję do późniejszego użycia i z myślą o dalszych użytkownikach.
Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 150
Zasady bezpieczeństwa 151
Opis urządzenia..... 152
Przed pierwszym użyciem 153
Elementy obsługowe i wskaźniki 153
Wyposażenie bezpieczeństwa! 153
Korpus urządzenia..... 153
Nasadka podstawowa 154
Przystawka do tarcia 155
Wyciskarka do owoców 156
Konserwacja i codzienne czyszczenie ... 157
Przepisy..... 157
Porady 158
Ekologiczna utylizacja 159
Gwarancja 159
Części zamienne i akcesoria 160
Usuwanie drobnych usterek 161

Opis urządzenia

➔ **Rysunek A**

1 Korpus urządzenia
- **a** Napęd nasadek
- **b** Przycisk O/I
- **c** Przycisk zabezpieczający
- **d** Przewód sieciowy

2 Nasadka podstawowa
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Taca wsypowa
- **d** Popychacz
- **e** Pokrywa dla popychacza
- **f** Ślimak z zabierakiem
- **g** Nakrętka

3 Zespół mielący
- **a** Nóż
- **b** Sitko do drobnego mielenia (3,8 mm) *
- **c** Sitko do grubego mielenia (8 mm)

4 Zespół nasadki masarskiej *
- **a** Pierścień nośny
- **b** Dysza do nadziewania

5 Zespół nasadki do kebbe *
- **a** Pierścień stożkowy
- **b** Dysza do kebbe

6 Przystawka do tarcia *
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Popychacz
- **d** Wkładka do szatkowania
- **e** Wkładka do tarcia, drobno
- **f** Wkładka do przecierania

7 **Wyciskarka do owoców ***
Używać tacy wsypowej i popychacza nasadki podstawowej.
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Ślimak z pierścieniem uszczelniającym
- **d** Sitko drobne (B) i zgrubne (A)
- **e** Oprawka sitka z pierścieniem uszczelniającym
- **f** Nakrętka
- **g** Lejek wylotowy
- **h** Dysza wytłoków (ustawiana)

* w zależności od modelu

Akcesoria i części zamienne są dostępne w serwisach lub na stronie **www.bosch-home.com**. ➞ *„Części zamienne i akcesoria" patrz strona 160*

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy urządzenie całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie".
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. ➞ **Rysunek A**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
  ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 157*

Elementy obsługowe i wskaźniki

Przycisk O/I
Naciśnięcie przycisku O/I powoduje włączenie urządzenia. Napęd zaczyna od razu obracać się. Ponowne naciśnięcie przycisku O/I powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zatrzymuje się.

Przycisk zabezpieczający
Naciśnięcie przycisku zabezpieczającego powoduje odblokowanie nasadki zamontowanej w urządzeniu. Dopiero naciśnięcie przycisku zabezpieczającego pozwala obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z urządzenia.

Wyposażenie bezpieczeństwa!

Zabezpieczenie przed przeciążeniem (wyłącznik termiczny)
Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że włączył się system zabezpieczenia przed przeciążeniem. Możliwą przyczyną może być równoczesne przetwarzanie dużej ilości produktów spożywczych lub zablokowanie przez kość. ➞ *„Usuwanie drobnych usterek" patrz strona 161*

Korpus urządzenia

Przygotowanie

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, potrzebne nasadki poprawnie zmontowanie i połączone z korpusem urządzenia.

- Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni roboczej.

Korpus urządzenia jest gotowy.

Nasadka podstawowa

Nasadka podstawowa jest używana do następujących zastosowań:

Przystawka do mielenia mięsa
Do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów żywnościowych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko.
➔ *„Porady" patrz strona 158*

Nasadka masarska
Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kiełbasianą. Do formowania rurek.

Nasadka do kebbe
Do formowania rurek z ciasta lub mielonego mięsa.

Wskazówka: nasadkę podstawową i odpowiednie akcesoria, które można nabyć za pośrednictwem serwisu, można użyć w dalszych zastosowaniach.

Uwaga!
Podczas składania różnych elementów ustawić wycięcia w przystawkach naprzeciw odpowiedniej części w obudowie.

Przygotowanie przystawki do mielenia mięsa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Nigdy nie wkładać rąk do ostrego noża.

Uwaga!
Zawsze stosować tylko jedno sitko.

➔ **Rysunek B**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Na ślimak nasadzić najpierw nóż, a następnie wybrane sitko. Ostrza muszą być zwrócone do sitka.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.

Przygotowanie nasadki masarskiej

➔ **Rysunek C**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę dyszę do nadziewania.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka masarska jest gotowa.

Przygotowanie nasadki do kebbe

➔ **Rysunek D**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień stożkowy, a następnie włożyć w obudowę dyszę do kebbe.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka do kebbe jest gotowa.

Zastosowanie

Wskazówka: w zależności od zamierzonego przeznaczenia, produkty żywnościowe będą różnie przetwarzane. ➔ *„Przepisy" patrz strona 157*

Poniższy przykład opisuje wykorzystanie nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!
– Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
– Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
– Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

➔ **Cykl rysunków E**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wsypową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wsypową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk.
8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. ➔ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 157*

Przystawka do tarcia

Do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i innych twardych produktów spożywczych. Nie nadaje się do krojenia włóknistych artykułów spożywczych, takich jak np. seler czy por. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednią wkładkę. ➔ *„Porady” patrz strona 158*

Przygotowanie

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania, tarcia i rozdrabniania na wiórki.

➔ **Rysunek F**

■ Włożyć do obudowy wybraną wkładkę.

Wskazówka: Zaryglowanie wkładu następuje automatycznie przy włączeniu urządzenia.

Przystawka do tarcia jest gotowa.

Zastosowanie

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

– Popychacz można wkładać tylko w jednym kierunku.
– Usunąć twarde skorupy (np. z orzechów).
– Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

➔ **Cykl rysunków G**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
4. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wsypową.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
6. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk. Produkty są szatkowane lub tarte.
7. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
8. Wyjąć popychacz.

9. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
10. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. ➔ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 157*

Wyciskarka do owoców

Do wyciskania soku z owoców miękkich, takich jak np. malin, porzeczek, truskawek i pomidorów. Przystawka nie nadaje się do przetwarzania jabłek i winogron. Przystawka nie nadaje się też do przetwarzania twardych owoców lub warzyw, takich jak marchew i buraki.

Przygotowanie

Wskazówka: dobór sitka decyduje o zawartości resztek owoców w soku. Nie wyciskać soku z owoców, które posiadają pestki o wielkości podobnej do średnicy otworu sitka (np. malin).

➔ **Rysunek H**

- Sprawdzić, czy do oprawki sitka i ślimaka są przymocowane pierścienie uszczelniające. Jeżeli nie, umieścić pierścienie uszczelniające w rowkach tych części.

1. Włożyć żądane sito do oprawki i wcisnąć je do oporu.
2. Włożyć ślimak do obudowy.
3. Założyć oprawkę sitka na obudowę. Nosek oprawki sitka musi być osadzony w wycięciu w obudowie.
4. Na obudowę założyć nakrętkę i dokręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.
5. Wkręcić dyszę wytłoków w oprawkę sitka.
6. Założyć lejek wylotowy na oprawkę sitka tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.

Wyciskarka do owoców jest gotowa.

Zastosowanie

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zranienia!

– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

– Usunąć z owoców twarde skórki, pestki i szypułki.
– Owoce jagodowe, takie jak np. porzeczki, można wyciskać z pestkami.
– Owoce posiadające większe pestki, takie jak np. śliwki czy wiśnie, należy przed wyciskaniem pozbawić pestek.
– Nie przetwarzać mrożonych owoców.
– Nie działać na popychacz dużą siłą.

➔ **Cykl rysunków I**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Obracać przystawkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana. Dokręcić nakrętkę.
3. Założyć tacę wsypową i wsunąć popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować owoce. Przed wyciskaniem rozdrobnić duże duże owoce, aby pasowały do otworu do napełniania i nie wymagały wciskania na siłę. Usunąć większe pestki (np. z wiśni, śliwek).

- Umieścić pojemniki pod wylotami soku i miąższu.
- Przygotowane owoce włożyć do tacy wsypowej.

5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
6. Wpychać popychaczem produkty w otwór do napełniania, używając niewielkiej siły.
7. Wyciskany sok odpływa przez lejek wylotowy. Miąższ owoców (części stałe) jest wypychany przez dyszę wytłoków.

8. Ustawić dyszę wytłoków. Wykręcanie dyszy powoduje, że wytłoki są wilgotniejsze; wkręcanie powoduje, że wytłoki są suchsze i z lejka wypływa więcej soku. Jeżeli miąższ jest za suchy, odkręcić dyszę, aby nie doszło do zatkania urządzenia miąższem.
9. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
10. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
11. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obracać przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu jej odblokowania.
12. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. ➔ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 157*

Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie, wszystkie przystawki oraz wykorzystane akcesoria muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
– Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód od gniazdka sieciowego.
– Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania i rozdrabniania na wiórki.

Uwaga!
– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Na **rysunku J** zostało pokazane, w jaki sposób należy czyścić poszczególne części.

- Korpus urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Użyte przystawki rozłożyć w odwrotnej kolejności (patrz „Przygotowanie" przy każdej przystawce).
- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Wskazówki:
– Części metalowe wytrzeć bezzwłocznie do sucha i natrzeć nieco olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.
– Przy obróbce np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przepisy

Rolady z mięsa mielonego z serem gouda

Przepis podstawowy

– 500 g wołowiny, pokrojonej w paski
– 500 g wieprzowiny, pokrojonej w paski
– 200 g sera żółtego (gouda)
– 10 g soli
– 2 g świeżo zmielonego czarnego pieprzu
– Czosnek (opcjonalnie)
– Olej do smażenia na głębokim tłuszczu

- Aby ułatwić sobie pracę, pokroić ser gouda w kostkę (2 x 1 x 1 cm) i umieścić na noc w zamrażalniku.
- Posiekać najpierw ser, potem wołowinę, potem wieprzowinę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (tarcza perforowana do drobnego mielenia).
- Dodać sól, pieprz i (opcjonalnie) czosnek. wymieszać.
- Uformować rolady o długości 10 cm ręcznie lub przy użyciu przystawki do kiełbas.
- Rozgrzać niewielką ilość oleju na patelni i smażyć rolady przez ok. 5 minut. Podczas smażenia kilkakrotnie odwrócić, aby mięso zostało dobrze wysmażone.

Kebbe

Pieróg:

– 500 g baraniny, pociętej w paski
– 500 g kaszy pszennej Bulgur, wypłukanej i osuszonej
– 1 mała cebula, posiekana

■ Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
■ Masę dobrze przemieszać, dodając cebulę.
■ Mieszaninę zmielić dwukrotnie za pomocą przystawki do mielenia mięsa.

Nadzienie:

– 400 g baraniny, pociętej w paski
– 2 średniej wielkości cebule, posiekane
– 1 łyżka stołowa oleju
– 1 łyżka stołowa mąki
– 2 łyżeczki ziela angielskiego
– sól i pieprz

■ Zmielić baraninę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
■ Cebulę przysmażyć na kolor złocistobrązowy.
■ Dodać baraninę i podsmażyć.
■ Dodać pozostałe składniki.
■ Wszystko razem dusić przez około 1-2 minuty.
■ Odlać nadmiar tłuszczu.
■ Pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

Przyrządzanie kebbe:

■ Przetworzyć mieszankę na pieróg za pomocą nasadki do kebbe.
■ Z wytworzonej rurki masy odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
■ Zacisnąć koniec pieroga.
■ Niewielką ilość farszu wcisnąć do otworu i zacisnąć drugi koniec pieroga.
■ Rozgrzać olej (około 180°C) i smażyć pieróg przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

Knedle z bułki

– 300 g świeżego chleba pszennego
– 20 ml mleka
– 40 g masła lub margaryny
– 3 jajka
– 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
– pietruszka zielona
– trochę mąki
– sól i pieprz

■ Pokroić chleb w plastry o grubości 10 mm i przepołowić wzdłuż. Zalać 20 ml mleka i pozostawić do nasączenia.
■ Zmielić zwilżone kawałki chleba za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do grubego mielenia) przez ok. 50 sekund.
■ Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, potem zmieszać.
■ Wymieszać z masą roztrzepane jajka, sól i pieprz.
■ Poczekać kilka minut, aż ciasto dojrzeje. Następnie ciasto jeszcze raz zagnieść.
■ Podczas formowania knedli ręce zawsze dobrze zwilżać wodą. Knedle otoczyć w mące.
■ Knedle włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 20 minut. Nie dopuścić do rozgotowania!

Porady

Przystawka do mielenia mięsa

Przeznaczenie sitek

– **Sitko do drobnego mielenia (3,8 mm):** gotowanego mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego, gotowanej wątróbki, gotowanej ryby do zup; surowego mięsa wieprzowego i wołowego na kotlety mielone; surowej wątróbki, mięsa i słoniny na kiełbasę pasztetową; mięsa wieprzowego na metkę; Mięsa wieprzowego i wołowego na pasztet i serwolatkę
– **Sitko do grubego mielenia (8 mm):** smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; resztek (np. smażone, kiełbasa) do zapiekanek z resztek

- Jeśli chce się uzyskać drobniejszą konsystencję przetworzonych produktów, należy powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sitek (grube, drobne).
- Inne składniki (np. cebula, przyprawy korzenne) mogą być dodawane bezpośrednio przy mieleniu. Dzięki temu wszystkie składniki są dobrze zmieszane.

Nasadka masarska

- Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kiełbas nie wypełniać „na pulchno”, ponieważ kiełbasy mogłyby wybuchnąć podczas gotowania lub smażenia.

Przystawka do tarcia

Przeznaczenie wkładek

– **Wkładka do szatkowania:** do marchewki, cukinii, ogórków
– **Wkładka do tarcia (drobno):** do orzechów, twardego sera
– **Wkładka do przecierania:** do ziemniaków, sera parmezan

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

Części zamienne i akcesoria

Części zamienne i akcesoria		
3.8 mm	10009254	**Sitko** (do drobnego mielenia)
8 mm	10009255	**Sitko** (do grubego mielenia)
	00753386	**Nasadka masarska:** do wtłaczania masy kiełbasy do osłonki syntetycznej lub naturalnej. Do formowania rurek.
	00753387	**Nasadka do kebbe:** do formowania pieroga lub rurek z mielonym mięsem.
	00753399	**Przystawka do tarcia:** do rozdrabnianie na wiórki, tarcia i szatkowania
	00753398	
	00753400	**Wkładka do tarcia** (grubo) w przystawce do tarcia
	00753401	**Wkładka do tarcia** (drobno) w przystawce do tarcia
	00753402	**Wkładka do przecierania** w przystawce do tarcia
	00753403	**Wkładka do szatkowania** w przystawce do tarcia
Części zamienne i akcesoria można nabywać za pośrednictwem handlu oraz serwisu.		

Usuwanie drobnych usterek

W poniższej tabeli można znaleźć rozwiązania problemów lub usterek, łatwych do samodzielnego usunięcia. Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje podczas włączania.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
Produkty nie są mielone lub mielone bardzo powoli.	Przystawka lub ślimak są zatkane.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. ➔ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 157*
	Wywierany jest zbyt duży nacisk na popychacz lub otwór do napełniania jest zbyt pełny.	Zmniejszyć nacisk na popychacz i napełniać otwór mniejszą ilością produktów.
	W przetwarzanych produktach pozostały jeszcze twarde składniki.	Usunąć twarde składniki. Twarde warzywa przed mieleniem podgotować lub poddusić.
Urządzenie nie daje się włączyć lub wyłącza się podczas pracy.	System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Urządzenie pozostawić na około 15-20 minut do ochłodzenia, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli urządzenie nie uruchamia się, przedłużyć czas jego schładzania, a następnie ponowić próbę.

Використання за призначенням

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! При передачі приладу в користування іншим людям додавайте до нього також і цю інструкцію.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виниклі внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання.

Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад та аксесуари (залежно від моделі) передбачені для наступних цілей:

М'ясорубка: для подрібнення та перемішування сирого та відвареного м'яса, сала, птиці і риби.

Ковбасний шприц: для виготовлення ковбасок та рулетів.

Насадка кеббе: для приготування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

Насадка-терка: для шаткування, тертя і нарізання продуктів.

Плодово-ягідний прес: для вичавлювання соку з м'яких плодів, наприклад малини, порічок і смородини, полуниці й томатів.

Продукти для переробки не повинні містити твердих часток (напр., кісток). Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Прилад використовуйте тільки з оригінальними частинами та приладдям. Насадки або вставки для нарізання і шаткування ніколи не застосовуйте для інших приладів. Для відповідних насадок застосовуйте тільки належні деталі.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту.

Для уникнення пошкоджень у результаті розбризкування та для безперешкодного виконання роботи робоча поверхня повинна мати добрий доступ, а також бути стійкою до вологи, міцною, рівною, сухою і достатньо великою.

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 користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!
Прилад дозволяється вмикати в розетку й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпек, ремонтувати прилад, напр., міняти пошкоджений шнур, дозволяється лише в нашій сервісній майстерні. Ніколи не підключайте пристрій до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів.
Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині.
Не використовуйте паровий очищувач. Не обслуговуйте прилад вологими руками та не експлуатуйте його на холостому ходу. Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

⚠ Небезпека травмування
Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився привод. Перед монтажем або заміною насадок виріб слід вимкнути та від’єднати від електромережі.
Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Ніколи не ставляйте руки в горловину або у вихідний отвір м’ясорубки. Ніколи не проштовхуйте продукти обробки в горловину руками. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки! Ніколи не виконуйте очищення гострих ножів і країв вставок для шаткування та нарізання голими руками.

⚠ Увага! Небезпека пошкодження приладу
Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в насадках не було сторонніх предметів. Ніколи не орудуйте предметами (напр., ножем, ложкою) в горловині або вихідному отворі м’ясорубки.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.
➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.
На наступних сторінках даної інструкції з експлуатації Ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання даного приладу.
Ми просимо Вас уважно прочитати дану інструкцію та дотримуватися всіх вказівок. Таким чином, Ви зможете довго насолоджуватися цим приладом, а результати його роботи стануть доказом того, що при покупці Ви зробили правильний вибір.
Зберігайте інструкцію з експлуатації для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням 162
Правила техніки безпеки 163
Стислий огляд..... 164
Перед першим використанням 165
Елементи управління і індикатори..... 165
Захисні пристрої 165
Основний блок приладу..... 165
Базова насадка..... 166
Насадка-терка 167
Насадка-прес для плодів і ягід..... 168
Догляд і щоденне очищення 169
Рецепти 169
Поради..... 170
Утилізація 171
Умови гарантії 171
Запасні частини та аксесуари 172
Допомога при неполадках 173

Стислий огляд

➞ **Малюнок A**

1 Основний блок приладу
- **a** Привод для насадок
- **b** Кнопка O/I
- **c** Аварійна кнопка
- **d** Кабель живлення

2 Базова насадка
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Завантажувальна чаша
- **d** Штовхач
- **e** Кришка для штовхача
- **f** Шнек із захоплювачем
- **g** Нарізне кільце

3 Вставка м’ясорубки
- **a** Ніж
- **b** Решітковий диск, дрібний (3,8 мм) *
- **c** Решітковий диск, крупний (8 мм)

4 Вставка ковбасного шприца *
- **a** Опорне кільце
- **b** Сопло ковбасного шприца

5 Вставка кеббе *
- **a** Конусне кільце
- **b** Сопло кеббе

6 Насадка-терка *
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Штовхач
- **d** Вставка для нарізання
- **e** Вставка для шаткування, дрібна
- **f** Вставка для тертя

7 **Насадка-прес для плодів і ягід ***
Застосовуйте завантажувальну чашу та штовхач базової насадки.
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Шнек з ущільнювальним кільцем
- **d** Сітчасті фільтри з малими (B) і великими (A) отворами
- **e** Фільтротримач з ущільнювальним кільцем
- **f** Гвинтове кільце
- **g** Випускна лійка
- **h** Сопло для вичавків (регульоване)

* залежно від моделі

Аксесуари і запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті **www.bosch-home.com**. ➔ *«Запасні частини та аксесуари» див. стор. 172*

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!
Ніколи не вводіть в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та всі аксесуари з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. ➔ **Малюнок A**
- Перевірте всі частини на візуальні пошкодження.
- Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням. ➔ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*

Елементи управління і індикатори

Кнопка O/I
У результаті натискання кнопки O/I прилад вмикається. Привод відразу ж запускається. У результаті повторного натискання кнопки O/I прилад вимикається. Привод зупиняється.

Аварійна кнопка
У результаті натискання аварійної кнопки встановлена на приладі насадка розблоковується. Тільки у результаті натискання аварійної кнопки насадку можна обертати проти годинникової стрілки і зняти з основного блоку приладу.

Захисні пристрої

Захист від перевантаження (термовимикач)
В разі самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований. Можливими причинами цього можуть бути одночасна переробка занадто великої кількості продуктів або блокування кісткою. ➔ *«Допомога при неполадках» див. стор. 173*

Основний блок приладу

Підготовка

⚠ **Існує небезпека травмування!**
Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи, а необхідні насадки – встановлені та з’єднані з основним блоком приладу належним чином.

- Поставте основний блок приладу на стійку, горизонтальну робочу поверхню.

Основний блок приладу готовий до роботи.

Базова насадка

Базова насадка використовується для наступних операцій:

М’ясорубка
Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідний решітковий диск. ➔ *«Поради» див. стор. 170*

Ковбасний шприц
Для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.

Насадка кеббе
Для формування фаршированих м’ясних котлеток кеббе.

Вказівка: за допомогою базової насадки і належних аксесуарів, які можна придбати в сервісному центрі, відкриваються нові можливості застосування.

Увага!
При зборці різних деталей прорізи на вставках вирівняйте по відповідному виступу на корпусі.

Підготовка м’ясорубки

⚠ **Існує небезпека травмування!**
Не торкайтесь гострого ножа.

Увага!
Використовуйте тільки один решітковий диск.

➔ **Малюнок B**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний решітковий диск. Леза повинні показувати до решіткового диска.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

М’ясорубка готова до роботи.

Підготовка ковбасного шприца

➔ **Малюнок C**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку опорне кільце, а потім вставте в корпус сопло для виробництва ковбаси.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

Підготовка насадки кеббе

➔ **Малюнок D**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку конусне кільце, а потім вставте в корпус сопло кеббе.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Насадка кеббе готова до роботи.

Застосування

Вказівка: залежно від мети використання продукти переробляються по-різному.
➔ *«Рецепти» див. стор. 169*

Наступний приклад описує застосування базової насадки у якості м’ясорубки:

⚠ **Існує небезпека травмування!**
– Не ставляйте руки в горловину м’ясорубки.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!
– Забороняється перемелювати кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді частки.
– Не обробляйте заморожене м’ясо.
– Не сильно натискайте на штовхач.

➔ **Ряд малюнків E**

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Встановіть завантажувальну чашу і вставте штовхач в горловину.
4. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.
7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину.
8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. ➔ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*

Насадка-терка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, горіхи, мигдаль, сухарі тощо. Не підходить для нарізання волокнистих продуктів, наприклад селери або порею. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідну вставку. ➔ *«Поради» див. стор. 170*

Підготовка

⚠ **Існує небезпека травмування!**

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування, тертя та нарізання.

➔ **Малюнок F**

■ Установіть в корпусі бажану вставку.

Вказівка: Фіксація вставки відбувається автоматично в момент ввімкнення приладу.

Насадка-терка готова до роботи.

Застосування

⚠ **Існує небезпека травмування!**

– Не ставляйте руки в горловину м’ясорубки.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!

– Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку.
– Видаліть шкаралупу (напр., горіхів).
– Не сильно натискайте на штовхач.

➔ **Ряд малюнків G**

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
4. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
5. Під’єднайте вилку до розетки. Увімкніть прилад.
6. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину. Відбувається різка або шаткування продуктів.
7. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
8. Вийняти штовхач.
9. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
10. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. ➔ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*

Насадка-прес для плодів і ягід

Для вичавлювання соку з м’яких плодів, наприклад малини, порічок і смородини, полуниці й томатів. Насадка не підходить для яблук і винограду. Насадка не підходить також для твердих овочів і фруктів, наприклад моркви й буряків.

Підготовка

Вказівка: від вибору сітчастого фільтра залежить те, скільки м’якоті міститиме сік. Не вичавлюйте плоди, діаметр насіння яких приблизно збігається з діаметром отвору сітчастого фільтра (наприклад, малину).

➔ **Малюнок H**

- Переконайтеся, що ущільнювальні кільця фільтротримача й шнека закріплено. Якщо це не так, вставте ущільнювальні кільця в ущільнювальні канавки цих деталей.

1. Вставте бажаний сітчастий фільтр у фільтротримач і притисніть його.
2. Вставте шнек у корпус.
3. Вставте фільтротримач у корпус. Виступ фільтротримача має ввійти в паз корпусу.
4. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.
5. Вкрутіть сопло для вичавків у фільтротримач.
6. Установіть випускну лійку на фільтротримач так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.

Насадка-прес для плодів і ягід готова.

Застосування

⚠ **Попередження!**

Небезпека травмування!

– Не ставляйте руки в горловину м’ясорубки.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!

– Видаляйте з фруктів тверді шкірки, насіння й кісточки.
– Такі ягоди, як порічки й смородина, можна чавити з плодоніжками.
– Перш ніж чавити плоди з великими кісточками, як-от сливи й вишні, слід видалити з них кісточку.
– Не обробляйте заморожені фрукти.
– Не натискайте на штовхач надто сильно.

➔ **Ряд малюнків**

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки до її фіксації з характерним звуком. Затягніть гвинтове кільце.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.
4. Підготуйте плоди. Заздалегідь подрібніть великі плоди, щоб вони проходили в горловину без натискання. Видаліть великі кісточки (наприклад, з вишень і слив).

- Поставте по одній посудині під кожний отвір: для соку та м’якоті.
- Покладіть підготовлені плоди в завантажувальну чашу.

5. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.
6. Легко натискаючи, проштовхуйте плоди штовхачем у горловину.
7. Вичавлений сік потече крізь випускну лійку. М’якоть (тверді складники) витискається через сопло для вичавків.
8. Відрегулюйте сопло для вичавків. Якщо його трохи викрутити, м’якоть буде вологіша, якщо вкрутити, м’якоть буде сухіша, а з лійки виливатиметься більше соку. Якщо плоди надто сухі, відгвинтіть сопло, щоб м’якоть не забила прилад.
9. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від’єднайте його від електромережі.
10. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.

11. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.

12. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➔ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*

Догляд і щоденне очищення

Прилад, усі насадки і використовувані аксесуари необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ **Існує небезпека ураження струмом!**

– Перед очищенням кабель живлення необхідно вийняти з розетки.
– Ніколи не занурюйте основний блок приладу у рідини та не мийте у посудомийній машині.

⚠ **Існує небезпека травмування!**

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.

Увага!

– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

На **малюнку J** Ви знайдете короткий опис, як слід чистити окремі деталі.

- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотній порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Усі аксесуари промийте лужним миючим засобом, використовуючи ганчірку/губку, або очистіть м’якою щіткою.
- Просушіть всі частини.

Вказівки:

– Металеві деталі відразу ж витріть насухо і змастіть столовою олією для захисту від іржавіння.
– При обробці, напр., моркви на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Рецепти

Фаршеві рулетики з гаудою

Основний рецепт

– 500 г яловичини, нарізаної смужками
– 500 г свинини, нарізаної смужками
– 200 г сиру (гауда)
– 10 г солі
– 2 г меленого чорного перцю
– Часник (за смаком)
– Олія для фритюру

- Для кращої обробки поріжте гауду кубиками (2 x 1 x 1 см) і заморозте на ніч.
- Спершу перемеліть у м’ясорубці (диск із дрібними отворами) гауду, яловичину й свинину.
- Додайте й підмішайте сіль, перець і (за смаком) часник.
- Сформуйте руками або ковбасною вставкою ролики десь 10 см завдовжки.
- Нагрійте в сковороді трохи олії і смажте фаршеві рулетики приблизно 5 хвилин. Під час цього раз по раз перевертайте, аж доки все добре просмажиться.

Кеббе

Фарш для трубочок:

– 500 г баранини, нарізаної соломкою
– 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
– 1 маленька цибулина, посічена

- Баранину і пшеницю почергово перемолоти в м’ясорубці (решітковий диск, дрібний).
- Масу добре перемішати, додати цибулю.
- Суміш ще двічі перепустити через м’ясорубку.

Начинка:
- 400 г баранини, нарізаної соломкою
- 2 цибулини середньої величини, посічених
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка борошна
- 2 чайних ложки духмяного перцю
- сіль і перець

■ Баранину перемолоти в м’ясорубці (решітковий диск, дрібний).
■ Цибулю обсмажити до золотисто-коричневого кольору.
■ Додати баранину і прожарити.
■ Додати інші інгредієнти.
■ Усе тушкувати протягом прибл. 1-2 хвилин.
■ Злити зайвий жир.
■ Начинку охолодити.

Приготування кеббе:
■ Суміш для трубочок обробити за допомогою насадки кеббе.
■ Порожнисту трубочку з фаршу нарізати шматками завдовжки 7,5 см.
■ Заліпити один кінець трубочки.
■ Трохи начинки втиснути в отвір і також заліпити інший кінець трубочки.
■ Нагріти олію (прибл. 180 °C) і смажити трубочки у фритюрі прибл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

Хлібні галушки
- 300 г свіжого білого хліба
- 20 мл молока
- 40 г вершкового масла або маргарину
- 3 яйця
- 1 с. л. дрібно посіченої цибулі
- петрушка
- трохи борошна
- сіль і перець

■ Поріжте хліб на скибки 10 мм завтовшки й поздовжньо розріжте навпіл. Полийте 20 мл молока й дайте просочитися.
■ Просочені шматки хліба переробляйте в м’ясорубці (решітковий диск, крупний) приблизно 50 секунд.
■ Додайте дрібно посічену цибулю, петрушку й розтоплене вершкове масло та перемішайте інгредієнти.
■ Підмішайте до хлібної маси збиті яйця, сіль і перець.
■ Витримайте тісто кілька хвилин. Потім замісіть ще раз.
■ Для формування галушок завжди слід добре змочувати руки водою. Галушки потрібно обваляти в борошні.
■ Опустіть галушки в окріп і витримайте їх приблизно 20 хвилин. Не доводьте до кипіння!

Поради

М’ясорубка
Застосування решіткових дисків
- **Решітковий диск, дрібний (3,8 мм):** варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба для супів; сира свинина і яловичина для рулету з рубленого м’яса; сира печінка, м’ясо і сало для ліверної ковбаси; свинина для сирокопченої ковбаси; Свинина і яловичина для паштету і сервелату
- **Решітковий диск, крупний (8 мм):** смажена свинина для гуляшового супу; рештки (напр., печені, ковбаси) для запіканки із решток

■ Якщо потрібна більш дрібна консистенція продуктів переробки, повторіть процес подрібнення і використовуйте почергово різні решіткові диски (крупний, дрібний).
■ Подальші інгредієнти (напр., цибулю, прянощі) можна додавати безпосередньо під час перемелювання. Таким чином добре перемішаються усі інгредієнти.

Ковбасний шприц
■ Натуральну ковбасну оболонку перед переробкою замочіть в теплій воді на прибл. 10 хвилин.
■ Оболонку ковбаси не заповнюйте надто «туго», оскільки під час варіння або смаження ковбаски можуть тріснути.

Насадка-терка

Застосування вставок

– **Вставка для нарізання:** для моркви, кабачків, огірків
– **Вставка для шаткування (дрібна):** для горіхів, твердого сиру
– **Вставка для тертя:** для картоплі, сиру пармезан

Утилізація

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. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Запасні частини та аксесуари

Запасні частини та аксесуари		
3.8 mm	10009254	**Решітковий диск** (дрібний) для м’ясорубки
8 mm	10009255	**Решітковий диск** (крупний) для м’ясорубки
	00753386	**Ковбасний шприц:** для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.
	00753387	**Насадка кеббе:** для формування фаршированих м’ясних котлеток кеббе.
	00753399	**Насадка-терка:** для шаткування, тертя і нарізання
	00753398	
	00753400	**Вставка для шаткування** (крупна) для насадки-терки
	00753401	**Вставка для шаткування** (дрібна) для насадки-терки
	00753402	**Вставка для тертя** для насадки-терки
	00753403	**Вставка для нарізання** для насадки-терки
Запасні частини та аксесуари можна придбати в магазині або сервісному центрі.		

Допомога при неполадках

У таблиці нижче наведено способи самостійного розв’язання проблем або усунення несправностей. Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Проблема	Можлива причина	Усунення
При вмиканні прилад не запускається.	На прилад не подається струм.	Вставте штепсельну вилку в розетку.
Продукти не перемелюються або перемелюються надто повільно.	Насадка або шнек забиті.	Вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. ➔ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 169*
	На штовхач здійснюється занадто сильне натискання або горловина м’ясорубки занадто повна.	Зменшите силу натискання на штовхач і заповнюйте горловину меншою кількістю продуктів.
	У продуктах для переробки ще містяться тверді частки.	Вийміть тверді компоненти. Тверді овочі перед переробкою попередньо проваріть, прожарте або протушкуйте.
Прилад не запускається або вимикається під час роботи.	Спрацював захист від перевантаження.	Вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Дайте приладу охолонути впродовж десь 15-20 хвилин, тоді знов увімкніть. Якщо прилад не запуститься, дайте йому охолонути ще та спробуйте пізніше.

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор и принадлежности (в зависимости от модели) пригоден только для следующего применения:

Мясорубка: для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Колбасный шприц: для приготовления колбас и рулетов.

Формовочная насадка для кеббе: для приготовления пирожков с мясом и пельменей.

Приставка для шинковки: для шинковки, перетирания и резки продуктов.

Соковыжималка для ягод и фруктов: для отжима сока из мягких ягод и фруктов, таких как малина, смородина, клубника, а также помидоры.

Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Ни в коем случае нельзя использовать приставки, а также насадки для резки и шинковки в других приборах. Используйте только подходящие друг к другу части для соответствующих приставок.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

Рабочая поверхность должна быть удобно доступной, влагостойкой, прочной, ровной, сухой и достаточно большой, чтобы не происходило повреждений от брызг, и можно было беспрепятственной работать.
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 прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.
Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током и возгорания

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Ремонт прибора (напр., замену поврежденного сетевого кабеля) разрешается производить из соображений безопасности только нашей сервисной службе. Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы! Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.
Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани. Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не использовать прибор мокрыми руками и не давать ему работать вхолостую.
После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования

Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода. Перед установкой или заменой насадок необходимо выключить прибор и отсоединить от сети.
Не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки. Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок или в выпускное отверстие.

Ни в коем случае не проталкивайте перерабатываемые продукты в загрузочный патрубок руками. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
Ни в коем случае не касайтесь голыми руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.

⚠ Внимание! Опасность повреждения прибора
Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в приставках не находились посторонние предметы. Не просовывайте какие-либо предметы (например, ножи или ложки) в загрузочный патрубок или в выпускное отверстие.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch.
На следующих страницах данной инструкции по эксплуатации Вы найдете ценные указания по безопасному пользованию этим прибором.
Мы просим Вас полностью ознакомиться с данной инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время, и результаты его работы подтвердят, что при покупке Вы приняли правильное решение.
Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению 174
Указания по технике безопасности..... 175
Обзор 177
Перед первым использованием 177
Элементы управления и индикации..... 177
Системы безопасности 178
Основной блок 178
Основная приставка..... 178
Приставка для шинковки 179
Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов 180
Уход и ежедневная очистка..... 181
Рецепты..... 182
Советы..... 183
Утилизация 183
Условия гарантийного обслуживания .. 183
Запчасти и принадлежности 184
Помощь при устранении неисправностей 185

Обзор

➔ **Рисунок A**

1 **Основной блок**
   - **a** Привод для приставок
   - **b** Кнопка O/I
   - **c** Разблокирующая кнопка
   - **d** Сетевой кабель

2 **Основная приставка**
   - **a** Корпус
   - **b** Загрузочный патрубок
   - **c** Загрузочный лоток
   - **d** Толкатель
   - **e** Крышка толкателя
   - **f** Шнек с захватом
   - **g** Кольцо с резьбой

3 **Детали мясорубки**
   - **a** Нож
   - **b** Формовочный диск для мелкой рубки (3,8 мм) *
   - **c** Формовочный диск для крупной рубки (8 мм)

4 **Детали колбасного шприца** *
   - **a** Опорное кольцо
   - **b** Мундштук колбасного шприца

5 **Насадка для кеббе** *
   - **a** Конусное кольцо
   - **b** Мундштук для кеббе

6 **Приставка для шинковки** *
   - **a** Корпус
   - **b** Загрузочный патрубок
   - **c** Толкатель
   - **d** Насадка для резки
   - **e** Насадка для мелкой шинковки
   - **f** Насадка-терка

7 **Приставка-соковыжималка для ягод** *
   Используйте загрузочный лоток и толкатель основной приставки.
   - **a** Корпус
   - **b** Загрузочный патрубок
   - **c** Шнек с уплотнительным кольцом
   - **d** Сетчатый фильтр тонкой (B) и грубой (A) очистки
   - **e** Фильтродержатель с уплотнительным кольцом
   - **f** Кольцо с резьбой
   - **g** Выпускная воронка
   - **h** Головка для отвода выжимок (регулируемая)

* в зависимости от модели

Запчасти и принадлежности можно приобрести через нашу сервисную службу или на сайте **www.bosch-home.com**.
➔ *«Запчасти и принадлежности» см. стр. 184*

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Вынуть основной блок и все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Разберите собранные принадлежности на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
- Проверьте комплектность всех частей. ➔ **Рисунок A**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистить и высушить все детали. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*

Элементы управления и индикации

Кнопка O/I
Нажатием кнопки O/I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться. Повторным нажатием кнопки O/I прибор выключается. Привод останавливается.

Разблокирующая кнопка
При нажатии разблокирующей кнопки установленная на приборе приставка освобождается. Только при нажатой разблокирующей кнопке можно повернуть приставку по часовой стрелке и снять с основного блока.

Системы безопасности

Защита от перегрузки (тепловой защитный выключатель)
Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости. ➔ *«Помощь при устранении неисправностей» см. стр. 185*

Основной блок

Подготовка

⚠ **Опасность травмирования!**
Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором, надлежащей сборки необходимых приставок и соединения их с основным блоком.

- Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность.

Основной блок готов к работе.

Основная приставка

Основная приставка имеет следующее назначение:

Мясорубка
Для измельчения сырых или вареных продуктов питания. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания. ➔ *«Советы» см. стр. 183*

Колбасный шприц
Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

Формовочная насадка для кеббе
Для приготовления кеббе.

Указание. При использовании базовой приставки и подходящих принадлежностей, которые можно приобрести в сервисной службы, возможны другие применения.

Внимание!
При сборке различных деталей совместите прорези на насадках с соответствующими ответными прорезями на корпусе.

Подготовка мясорубки

⚠ **Опасность травмирования!**
Не прикасайтесь к острому ножу.

Внимание!
Всегда используйте только один формовочный диск.

➔ **Рисунок B**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Установите на шнек сначала нож, а потом нужный формовочный диск. Лезвия должны показывать к формовочному диску.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Мясорубка готова к работе.

Подготовка колбасного шприца

➔ **Рисунок C**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус колбасный мундштук.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Кобласный шприц готов к работе.

Подготовка формовочной насадки для кеббе

➔ **Рисунок D**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек конусное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук для кеббе.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для кеббе готова к работе.

Применение

Указание. В зависимости от назначения продукты питания перерабатываются по-разному. ➞ *«Рецепты» см. стр. 182*

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

⚠ **Опасность травмирования!**
- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!
- Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
- Не перерабатывайте мороженное мясо.
- Не создавайте толкателем большое давление.

➞ **Ряд рисунков E**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
5. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
6. Подсоедините штепсельную вилку к сети. Включите прибор.
7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.
8. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
10. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
11. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*

Приставка для шинковки

Для шинковки, перетирания и нарезания, например, сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и других твердых продуктов. Насадка не пригодна для нарезки волокнистых продуктов, таких как сельдерей или лук-порей. Используйте соответствующую насадку в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания. ➞ *«Советы» см. стр. 183*

Подготовка

⚠ **Опасность травмирования!**
Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки, перетирания и шинковки.

➞ **Рисунок F**

■ Вставьте нужную насадку в корпус.

Примечание: Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.
Приставка для шинковки готова к работе.

Применение

⚠ **Опасность травмирования!**
- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!
- Толкатель можно вставлять только в одном направлении.
- Удалите твердую скорлупу (например, от орехов).
- Не создавайте толкателем большое давление.

➞ **Ряд рисунков G**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.

3. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
4. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
5. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.
6. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок. Продукты питания перетираются или шинкуются.
7. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
8. Извлечь толкатель.
9. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
10. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*

Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов

Для отжима сока из мягких ягод и фруктов, таких как малина, смородина, клубника, а также помидоры. Насадка не пригодна для яблок и винограда. Насадка также не пригодна для твердых фруктов или овощей, таких как морковь и свекла.

Подготовка

Указание: от выбора сетчатого фильтра зависит количество мякоти в соке. Не выдавливайте сок из ягод и фруктов, диаметр семян которых почти такой же, как диаметр отверстий сетчатого фильтра (например, из малины).

➔ **Рисунок H**

- Проверьте, установлены ли уплотнительные кольца на фильтродержателе и на шнеке. Если нет, вставьте уплотнительные кольца в уплотнительные канавки.

1. Вставьте нужный сетчатый фильтр в фильтродержатель и прижмите его.
2. Вставьте шнек в корпус.
3. Вставьте фильтродержатель в корпус. Носик фильтродержателя должен располагаться в выемке корпуса.
4. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.
5. Головку для отвода выжимок вкрутите в фильтродержатель.
6. Установите выпускную воронку на фильтродержатель до ее фиксации со щелчком.

Приставка-соковыжималка для ягод готова к работе.

Применение

⚠ **Предупреждение**

Опасность травмирования!

– Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
– Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!

– Удаляйте жесткую кожуру фруктов, семена и плодоножки.
– Отжимать сок из ягод, например, смородины, можно вместе с плодоножками.
– Перед отжиманием сока из фруктов с довольно крупными семенами или косточками, например, из слив и вишен, нужно удалить семена или косточки.
– Не перерабатывайте мороженые фрукты.
– Не создавайте толкателем большое давление.

➔ **Ряд рисунков I**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Затяните кольцо с резьбой.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.

4. Подготовьте ягоды или фрукты. Крупные фрукты предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия. Удалите крупные косточки (например, из вишен, слив).
   - Подставьте контейнеры под отверстия для сока и для мякоти.
   - Загрузите подготовленные ягоды или фрукты в загрузочный лоток.
5. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.
6. Слегка нажав на толкатель, протолкните фрукты в загрузочный патрубок.
7. Отжатый сок стекает через выпускную воронку. Фруктовая мякоть (твердые компоненты) выдавливаются через головку для отвода выжимок.
8. Настройте головку для отвода выжимок. При ее выкручивании мякоть становится более влажной, при вкручивании – более сухой, и из воронки вытекает больше сока. Если мякоть слишком сухая, открутите головку, чтобы прибор не забился фруктовой мякотью.
9. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
10. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
11. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
12. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*

Уход и ежедневная очистка

После каждого применения прибор, все приставки и использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

⚠ **Опасность поражения током!**

– Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от электрической розетки.
– Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

⚠ **Опасность травмирования!**

Не касайтесь руками острых ножей и кромок насадок для шинковки и резки.

Внимание!

– 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.

На **рисунке J** приведен обзор чистки отдельных деталей.

- Протереть основной блок корпус мягкой влажной тканью и высушить его.
- Разберите использованные приставки в обратном порядке (см. раздел «Подготовка» для соответствующей приставки).
- Очистите все принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью/губкой или мягкой щеткой.
- Дайте высохнуть всем частям.

Указания.

– Металлические детали сразу вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла для защиты от ржавчины.
– При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рецепты

Рулеты из мясного фарша с сыром «Гауда»

Основной рецепт

– 500 г говядины, нарезанной полосками
– 500 г свинины, нарезанной полосками
– 200 г сыра («Гауда»)
– 10 г соли
– 2 г молотого черного перца
– чеснок (по желанию)
– растительное масло для фритюра

■ Для облегчения обработки сыр «Гауда» нарезать кубиками (2 x 1 x 1 см) и заморозить на ночь.
■ Сначала переработать в мясорубке замороженный сыр «Гауда», затем говядину и свинину (формовочный диск с мелкими отверстиями).
■ Добавить соль, перец и чеснок (по желанию) и все перемешать.
■ Сформировать руками или при помощи насадки «колбасный шприц» рулеты длиной примерно 10 см.
■ В сковороде разогреть немного масла и обжарить рулеты из мясного фарша примерно 5 минут. При этом регулярно переворачивать их, чтобы рулеты хорошо прожарились.

Кеббе

Фарш для трубочек:

– 500 г баранины, нарезанной полосками
– 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
– 1 маленькая луковица, нарубленная

■ Загружать в мясорубку попеременно баранину и пшеницу (формовочный диск с мелкими отверстиями).
■ Массу хорошо перемешать, добавить лук.
■ Еще раз пропустить массу через мясорубку.

Начинка:

– 400 г баранины, нарезанной полосками
– 2 луковицы средней величины, нарубленные
– 1 столовая ложка растительного масла
– 1 столовая ложка муки
– 2 чайных ложки душистого перца
– соль и перец

■ Переработать баранину в мясорубке (формовочный диск с мелкими отверстиями).
■ Лук обжарить до золотисто-коричневого цвета.
■ Добавить баранину и прожарить.
■ Добавить остальные ингредиенты.
■ Все тушить в течение примерно 1-2 минут.
■ Слить лишний жир.
■ Начинку охладить.

Приготовление кеббе:

■ Переработать смесь в формовочной насадке для кеббе.
■ Полую колбаску из фарша нарезать на кусочки длиной 7,5 см.
■ Защепить один конец такой трубочки.
■ Немного начинки вложить в отверстие и защепить другой конец трубочки.
■ Нагреть масло (примерно 180 °C) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

Хлебные клецки

– 300 г свежего белого хлеба
– 20 мл молока
– 40 г сливочного масла или маргарина
– 3 яйца
– 1 ст. л. мелконарезанного лука
– петрушка
– немного муки
– соль и перец

■ Хлеб порезать ломтиками толщиной 10 мм и разрезать пополам в длину. Залить 20 мл молока и оставить выстаиваться.
■ Влажные ломтики хлеба переработать в мясорубке (формовочный диск для крупной рубки) прим. 50 сек.

- Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
- Взбитые яйца, соль и перец добавить в хлебную массу.
- Тесту дать подойти несколько минут. Затем вымесить еще раз.
- Клецки лепить руками, смоченными водой. Клецки обвалять в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их в воде на маленьком огне примерно на 20 минут. Не доводить до кипения!

Советы

Мясорубка

Применение формовочных дисков

– **Формовочный диск с мелкими отверстиями (3,8 мм):**
отварное куриное, свиное, говяжье мясо, отварная печень, отварная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из рубленого мяса; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы; Свиное и говяжье мясо для паштета и сервелата
– **Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм):**
жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (например, жаркого, колбасы) для запеканки из остатков

- Если требуется более мелкая консистенция переработанных продуктов питания, повторите процесс измельчения или используйте последовательно разные формовочные диски (с крупными, мелкими отверстиями).
- Прочие ингредиенты (например, лук, пряности) могут быть добавлены непосредственно в процессе переработки. За счет этого все ингредиенты хорошо перемешиваются.

Колбасный шприц

- Натуральную колбасную оболочку перед переработкой замочить в теплой воде примерно 10 минут.
- Не набивать колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

Приставка для шинковки

Применение насадок

– **Насадка для резки:** для моркови, цуккини, огурца
– **Насадка для шинковки (мелкой):** для орехов, твердого сыра
– **Насадка-терка:** для картофеля, пармезана

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. 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. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Запчасти и принадлежности

Запчасти и принадлежности		
3.8 mm	10009254	**Формовочный диск** (с мелкими отверстиями) для мясорубки
8 mm	10009255	**Формовочный диск** (с крупными отверстиями) для мясорубки
	00753386	**Колбасный шприц:** для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.
	00753387	**Формовочная насадка для кеббе:** для приготовления кеббе.
	00753399	**Приставка для шинковки:** для шинковки, перетирания и резки
	00753398	
	00753400	**Насадка для шинковки** (крупной) используется в приставке для шинковки
	00753401	**Насадка для шинковки** (мелкой) используется в приставке для шинковки
	00753402	**Насадка-терка** используется в приставке для шинковки
	00753403	**Насадка для резки** используется в приставке для шинковки
Запчасти и принадлежности можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу.		

Помощь при устранении неисправностей

В следующей таблице указаны действия в случае проблем или неисправностей, которые вы можете устранить самостоятельно. Если таким образом устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина	Устранение
Прибор при включении не начинает работать.	Нет электропитания прибора.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	Выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 181*
	Слишком сильное давление на толкатель или загрузочный патрубок переполнен.	Уменьшите давление на толкатель и наполните загрузочный патрубок меньшим количеством продуктов.
	Перерабатываемые продукты содержат твердые компоненты.	Удалите твердые компоненты. Твердые овощи перед переработкой предварительно потушите.
Функция обратного хода не запускается.	Кнопка 1·2 | rev была нажата слишком кратковременно.	Держите нажатой кнопку 1·2 | rev до запуска обратного хода.
Прибор не запускается или выключается во время использования.	Активирована защита от перегрузки.	Выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Дайте прибору остыть в течение примерно 15-20 минут, после чего снова включите прибор. Если прибор не запускается, нужно дать ему остыть дольше и попробовать запустить еще раз позже.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*: 8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете: www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия.
Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете Гмбх», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017

BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-home.ru

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Словения
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4000	CNCJ04	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай
Резки					
MAS4000W	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4104W	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS6151M	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6151R	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Турция
MAS9454M	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
MAS9555M	AS10EH	C-DE.АЯ46.B.73634	19.02.2016	18.02.2021	Словения
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ22100	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210D	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210P	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2210Y	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ24200	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ2420B	CNHR30	C-DE.АЯ46.B.76049	17.08.2016	16.08.2021	Словения
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300D	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300I	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36300Y	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40301	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40302	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ40303	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.73034	30.12.2015	29.12.2020	Словения
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB64G3M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMB65G0M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Китай
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.B.73343	29.01.2016	28.01.2021	Словения
MSM14000	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14100	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14200	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM14500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410D	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410P	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2410Y	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2413V	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM24500	CNHR12C	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2610B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2620B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2623G	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM2650B	CNHR15	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110D	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110I	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66110Y	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67166	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.B.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения
Кухонные комбайны					
MCM3100W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3110W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3200W	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3201B	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3401M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM3501M	CNCM12	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4426	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4875EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54620	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54D00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54G00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54I00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54P00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM54Y00	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58020	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58225	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58243	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58244	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58252RU	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58420	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58720	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58920	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58K20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM58L20	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59343	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59363	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM59M55	CNUM51	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUM9A32S00	CNUM60A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AD1S00	CNUM61A	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AE5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9AX5S00	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YT5S24	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUM9YX5S12	CNUM61B	C-DE.АЯ46.B.77956	21.12.2016	20.12.2021	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
MUMXX40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.B.73522	12.02.2016	11.02.2021	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения
Мясорубки					
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Польша
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.72617	03.12.2015	02.12.2020	Китай

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

في الجدول التالي تجد حلولًا للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بسهولة. إذا تعذر عليك التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب	كيفية التصرف
الجهاز لا يدور عند التشغيل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	أدخل القابس في مقبس الكهرباء.
تحضير الطعام منعدم أو بطيء جدًا.	الأداة أو القطعة الحلزونية مسدودة.	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف وافصل قابس الجهاز. انزع الأداة وفكها ونظفها لإزالة العائق. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7
	تتم ممارسة ضغط قوي جدًا على الكباس أو أنبوب الملء مملوء.	خفف الضغط على الكباس وعبئ أنبوب الملء بكمية طعام أقل.
	توجد مكونات صلبة في الطعام الذي يتم تحضيره.	أزل المكونات الصلبة. قم بسلق الخضروات الصلبة أو طهيها قبل تحضيرها.
الجهاز لا يعمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف وافصل قابس الجهاز. دع الجهاز لمدة 15-20 دقيقة تقريبًا حتى يبرد ثم أعد تشغيله. إذا لم يدر الجهاز، فاتركه مرةً أخرى ليبرد ثم حاول لاحقًا مجددًا.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/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. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

قطع الغيار والملحقات

قطع الغيار والملحقات		
3.8 mm	10009254	**قرص مثقب** (ناعم) لمفرمة اللحم
8 mm	10009255	**قرص مثقب** (خشن) لمفرمة اللحم
	00753386	**أداة تعبئة النقانق:** لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق. لتشكيل البكرات الصغيرة.
	00753387	**صانع الكبة:** لتشكيل أسطوانات العجين واللحم المفروم.
	00753399	**أداة البشر:** للبشر والفرك والتقطيع
	00753398	
	00753400	**وليجة البشر** (خشن) لأداة البشر
	00753401	**وليجة البشر** (ناعم) لأداة البشر
	00753402	**وليجة الفرك** لأداة البشر
	00753403	**وليجة التقطيع** لأداة البشر

يمكن شراء المكونات والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء.

- يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال الضغط عليه.
- يتم ضغط قدرا مناسبا من الحشو في الفتحة، وبعد ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر لكيس العجين من خلال الضغط عليه.
- يتم تسخين زيت (حوالي 180 درجة مئوية) ويتم تحمير أكياس العجين لمدة حوالى 6 دقائق حتى يصبح لونها بني ذهبي.

كبيبات فتات الخبز

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

- يتم تقطيع الخبز إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم تقطيعها إلى أنصاف من حيث الطول. يُصب فوقهم 20 مل لبن ويُترك ليتغلغل فيهم.
- تتم معالجة قطع الخبز المبللة باستخدام المفرمة (قرص مثقب خشن) لمدة 50 ثانية تقريبًا.
- يتم إضافة البصل المخرط الناعم والبقدونس والزبد المُذاب إلى الخليط ويتم خلطه.
- يتم خلط البيض بعد تقطيعه إلى أرباع مع الملح والفلفل في كتلة خليط الخبز.
- يتم ترك العجين يخرط لبضعة دقائق. بعد ذلك يتم عجن العجين جيدا مرة أخرى.
- لتشكيل الكبيبات يجب دائما تبليل الأيدي جيدا بماء. يتم تقليب الكبيبات في طحين.
- يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. يجب عدم غلي الكبيبات!

نصائح

مفرمة اللحم

استخدام الأقراص المثقبة

- **القرص المثقب الناعم (3.8 ملم) من أجل:**
  لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبدة ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبدة نيئة، لحم وباكون نيء لصنع نقانق الكبدة؛ لحم خنزير لصنع النقانق المدخنة; لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونقانق السلق
- **القرص المثقب الخشن (8 ملم) من أجل:**
  لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (مثل اللحم المقلي، النقانق، ...) لصواني البقايا

- إذا كان المطلوب تحضير طعام بتناسق أنعم فكرر عملية التقطيع أو استخدم أقراص مثقبة مختلفة بعد بعضها البعض (خشن، نعم).
- يمكن إضافة المكونات الأخرى (مثل العدس والتوابل) عند التحضير مباشرةً. وبذلك يتم خلط جميع المكونات جيدًا مع بعضها البعض.

أداة تعبئة النقانق

- قبل البدء في المعالجة يتم نقع الأغلف من الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق لتلين.
- لا تقم بتعبئة أغطية النقانق بامتلاء شديد، حيث يمكن أن تنفجر النقانق عند السلق أو التحمير.

أداة البشر

استخدام الولائج

- **وليجة التقطيع:** للجزر والكوسة، والخيار
- **وليجة البشر (ناعم):** للمكسرات والجبن الصلب
- **وليجة الفرك:** للبطاطس والجبن البارميزان

تنبيه هام!

– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
– لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.

في **الصورة J** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

■ امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
■ قم بفك الأدوات المستخدمة بالترتيب العكسي (انظر «التحضير» للأداة ذات الصلة).
■ قم بتنظيف جميع أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو بواسطة فرشاة ناعمة.
■ وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

إرشادات:

– عقب ذلك مباشرة يجب تجفيف الأجزاء المعدنية بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصدأ باستخدام القليل من زيت طعام.
– عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

وصفات

أصابع اللحم المفروم بجبن غاودا

الوصفة الأساسية

– 500 جم لحم بقري مقطع شرائح طولية
– 500 جم لحم خنزير مقطع شرائح طولية
– 200 جم جبن (غاودا)
– 10 جم ملح
– 2 جم فلفل أسود مطحون
– ثوم (اختياري)
– زيت من أجل القلي

■ من أجل تحضير أفضل، قطِّع جبن غاودا إلى مكعبات (2 × 1 × 1 سم) وجمّدها طيلة الليلة السابقة.
■ أولاً قم بتقطيع جبن غاودا المجمَّد ثم اللحم البقريّ ولحم الخنزير معًا في مفرمة اللحم (قرص مثقب ناعم).
■ أضف الملح والفلفل والثوم (الاختياري) واستمر في الخلط.
■ شكِّل أصابع طولها 10 سم يدويًا أو باستخدام تجهيزة حشو النقانق.
■ سخِّن قليلاً من الزيت في مقلاة طهي واقلي أصابع اللحم المفروم لمدة 5 دقائق تقريبًا. قلّبها عدة مرات أثناء ذلك، إلى أن تنضج جيدًا.

الكبة

كيس العجين:

– 500 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
– 500 جرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
– 1 بصلة صغيرة، مخرطة

■ يتم تحضير لحم الضأن والحبوب بالتبادل باستخدام المفرمة (قرص مثقب ناعم).
■ يتم خلط العجين جيدا، وإضافة البصل وخلطه في العجين.
■ يتم إعداد المزيج مرة أخرى بواسطة المفرمة.

الحشو:

– 400 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
– 2 بصلة صغيرة، مخرطة
– 1 ملعقة طعام زيت
– 1 ملعقة طعام طحين
– 2 ملعقة شاي فلفل جامايكا
– ملح وفلفل

■ يتم تحضير لحم الضأن باستخدام المفرمة (قرص مثقب ناعم).
■ يتم تحمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.
■ تتم إضافة لحم الضأن وقليه جيدا.
■ تتم إضافة باقي المكونات.
■ يتم ترك جميع المكونات تتكمر لمدة حوالي 2-1 دقيقة.
■ يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.
■ يتم ترك الحشو حتى يبرد.

إعداد الكبة:

■ يتم إعداد الخلطة الخاصة بأكياس العجين باستخدام صانع الكبة.
■ من شريط العجين الأجوف يتم فصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سنتيمتر.

← الصورة H

■ تأكد أن حلقات الإحكام مثبتة في حامل المصفاة وفي القطعة الحلزونية. إذا لم يكن الأمر كذلك، أدخل حلقات الإحكام في أخاديد الإحكام لهذه الأجزاء.

1. أدخل وليجة المصفاة المرغوب فيها في حامل المصفاة وأحكم تثبيتها.
2. أدخل القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
3. ضع حامل المصفاة في جسم الاحتواء. يجب أن يستقر الجزء المفرَّغ في حامل المصفاة في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.
4. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.
5. اربط فوهة الثفل في حامل المصفاة عن طريق إدارتها.
6. ركِّب قمع الإخراج على حامل المصفاة، إلى أن يثبت بصوتٍ مسموع.

تكون أداة عصَّارة الفواكه عندئذ جاهزة للاستخدام.

الاستخدام

⚠ تحذير

خطر الإصابة!

– يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء.
– لإدخال مكونات لاحقًا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

تنبيه!

– أزل قشور الفاكهة والبذور والسيقان الصلبة.
– يمكن عصر ثمرات التوت من قبيل الزبيب مع السيقان.
– يجب نزع بذور الفواكه ذات البذور كبيرة الحجم من قبيل البرقوق والكريز قبل استخلاص العصير.
– لا تُدخل فاكهةً مجمَّدة في الجهاز.
– لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

← متوالية الصورة I

1. ركِّب الأداة المجهزة في وضع مائل على وحدة الإدارة بالجهاز الرئيسي.
2. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت بصوتٍ مسموع. أحكم ربط حلقة التثبيت.
3. ركِّب وعاء التعبئة وأدخل الكباس في أنبوب الملء.
4. جهِّز ثمار الفواكه. قطِّع ثمار الفواكه الكبيرة أولًا حتى تدخل في أنبوب الملء دون الحاجة إلى الضغط عليها. أزل البذور كبيرة الحجم (مثل الكريز، البرقوق، ...).

■ ضع حاوية تحت كل فتحة من فتحات إنتاج العصير ولب الفاكهة.

■ ضع ثمار الفاكهة المجهَّزة في وعاء التعبئة.

5. وصِّل قابس الكهرباء. شغِّل الجهاز.
6. أزح ثمار الفاكهة إلى داخل أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.
7. يتدفق العصير المعصور عبر قمع الإخراج. يُضغط لب الفاكهة (المكوِّنات الصلبة) خلال فوهة الثفل.
8. اضبط فوهة الثفل. من خلال الإدارة للخارج يصبح لب الفاكهة أكثر رطوبةً؛ من خلال الإدارة للداخل يصبح أكثر جفافًا وينسابُ المزيدُ من العصير من القمع. إذا كان لب الفاكهة جافًا للغاية، فك المنفث، وبهذا لا ينسد الجهاز بفعل لب الفاكهة.
9. عندما ينتهي العمل، أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من المقبس.
10. انزع وعاء التعبئة والكباس.
11. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
12. انزع الأداة وفكها ونظِّف جميع الأجزاء.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7

العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

– انزع كابل الطاقة من القابس قبل التنظيف.
– إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر وولائج التقطيع.

4. قم بإعداد الطعام. قطع الأجزء الكبيرة أولًا حتى تدخل في أنبوب الملء بدون الحاجة للضغط عليها.
5. ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.
6. قم بتوصيل قابس الكهرباء. قم بتشغيل الجهاز.
7. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.
8. عند انتهاء العمل أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.
9. انزع وعاء التعبئة والكباس.
10. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
11. انزع الأداة وفكها ونظف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7

أداة البشر

لبشر وفرك وتقطيع الجبن والفواكه والخضروات والمكسرات، واللوز والخبز الجاف، والأطعمة الصلبة الأخرى استخدم الوليجة المناسبة وفقًا لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه. غير مناسب لتقطيع المواد الغذائية ذات الألياف، من قبيل الكرفس أو الكراث.
← «نصائح» انظر صفحة ar-9

التحضير

⚠ خطر الإصابة!

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر والفرك وولائج التقطيع.

← الصورة F

- ضع الوليجة المطلوبة في جسم الاحتواء.

ملاحظة: تأمين إغلاق الوليجة يتم القيام به أوتوماتيكيا عند تشغيل الجهاز.
تكون أداة البشر عندئذ جاهزة للاستخدام.

الاستخدام

⚠ خطر الإصابة!

– يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء.
– لإدخال مكونات لاحقًا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

تنبيه هام!

– الكباس لا يمكن إدخاله إلا في اتجاه واحد.
– أزل القشور الصلبة (مثل قشور المكسرات).
– لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

← متوالية الصورة G

1. ركّب الأداة المجهزة في وضع مائل على وحدة الإدارة بالجهاز الرئيسي.
2. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثةً صوت.
3. قم بإعداد الطعام. قطع الأجزء الكبيرة أولًا حتى تدخل في أنبوب الملء بدون الحاجة للضغط عليها.
4. ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.
5. قم بتوصيل قابس الكهرباء. قم بتشغيل الجهاز.
6. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس. يتم تقطيع الطعام أو بشره.
7. عند انتهاء العمل أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.
8. يتم سحب وإخراج الكباس.
9. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
10. انزع الأداة وفكها ونظف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7

أداة عصَّارة الفواكه

لاستخلاص العصير من الفواكه الطرية، من قبيل توت العُليق والزبيب والفراولة والطماطم. الجزء العلوي ليس مناسبًا للتفاح والعنب. ولا يناسب الجزء العلوي أيضًا الفواكه أو الخضروات الصلبة، من قبيل البطاطس والشمندر.

التحضير

ملاحظة: اختيار وليجة المصفاة يحدد حصة لحم الثمار في العصير. لا تعصر أية ثمار يكون قطر بزورها مشابه لقطر السكين المثقوب في وليجة المصفاة (على سبيل المثال توت العُليق).

الأداة الأساسية

تستخدم الأداة الأساسية في الاستخدام التالية:

مفرمة اللحم

لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة. استخدم الأقراص المثقبة وفقًا لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه.

← «نصائح» انظر صفحة ar-9

أداة تعبئة النقانق

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق. لتشكيل البكرات الصغيرة.

صانع الكبة

لتشكيل أسطوانات العجين واللحم المفروم.

ملحوظة: يمكن إجراء استخدامات أخرى بواسطة الأداة الأساسية عند استخدامها مع الملحق المناسب الذي يمكنك شراؤه من خدمة العملاء.

تنبيه هام!

عند تجميع المكونات المختلفة احرص على محاذاة الشقوق الموجودة بالولائج على القطعة المناسبة بجسم الاحتواء.

تحضير مفرمة اللحم

⚠ خطر الإصابة!

يجب عدم لمس السكين الحاد.

تنبيه هام!

لا تستخدم سوى قرص مثقب واحد.

← الصورة B

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع السكين أولًا ثم القرص المثقب المطلوب على القطعة الحلزونية. يجب أن تشير النُصول إلى القرص المثقب.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.

تكون مفرمة اللحم عندئذ جاهزة للاستخدام.

تحضير أداة تعبئة النقانق

← الصورة C

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة الحاملة أولًا على القطعة الحلزونية ثم فوهة النقانق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.

تكون أداة تعبئة النقانق عندئذ جاهزة للاستخدام.

تحضير صانع الكبة

← الصورة D

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة المخروطية أولًا على القطعة الحلزونية ثم فوهة النقانق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.

يكون صانع الكبة عندئذ جاهزًا للاستخدام.

الاستخدام

ملحوظة: وفقًا لغرض الاستخدام يتم إعداد الطعام بأشكال مختلفة. ← «وصفات» انظر صفحة ar-8

المثال التالي يصف استخدام الأداة الأساسية من أجل مفرمة اللحم:

⚠ خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء.
- لإدخال مكونات لاحقًا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

تنبيه هام!

- لا تُدخل العظام أو الغضاريف أو الأربطة أو أي مكونات صلبة أخرى.
- لا تُدخل اللحم المجمّد في الجهاز.
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

← متوالية الصورة E

1. ركّب الأداة المجهزة في وضع مائل على وحدة الإدارة بالجهاز الرئيسي.
2. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثةً صوت.
3. ركّب وعاء التعبئة وأدخل الكباس في أنبوب الملء.

7 **أداة عصَّارة الفواكه ***
استخدم وعاء التعبئة وأسطوانة الدفع للأداة الأساسية.
a جسم الاحتواء
b أنبوب الملء
c قطعة حلزونية مع حلقة إحكام
d ولائج المصفاة ناعم (B) وخشن (A)
e حامل المصفاة مع حلقة إحكام
f حلقة تثبيت
g قمع الإخراج
h فوهة الثفل (قابلة للضبط)
* حسب الطراز

تتوفر الملحقات وقطع الغيار لدى خدمة العملاء أو على الموقع **www.bosch-home.com**
← «قطع الغيار والملحقات» انظر صفحة ar-10

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!
إياكَ أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- انزعْ مادة التغليف الموجودة.
- قم بتفكيك الأجزاء المجمعة إلى عناصرها المفردة. عندئذ فتصرف بالترتيب العكسي، كما هو موضح أسفل بند «التحضير».
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← **الصورة A**
- افحص جميع الأجزاء بحثًا عن أي أضرار ملحوظة.
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7

عناصر التشغيل والبيان

الزر O/I
يتم تشغيل الجهاز من خلال الضغط على الزر O/I. تبدأ وحدة الإدارة في الدوران فورًا. يتم إيقاف الجهاز من خلال الضغط مجددًا على الزر O/I. وتتوقف وحدة الإدارة.

مفتاح التأمين
يتم تحرير الأداة المركبة على الجهاز بواسطة الضغط على زر التأمين. حيث يتم أولًا لف الأداة في اتجاه عقرب الساعة من خلال الضغط على زر التأمين، ثم نزعها من الجهاز الرئيسي.

تجهيزات السلامة

التأمين ضد التحميل الزائد (مفتاح الحماية الحرارية)
في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد أو وجود إعاقة للحركة من خلال عظام. ← «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال» انظر صفحة ar-11

الجهاز الرئيسي

التحضير

⚠ خطر الإصابة!
يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل، وبعد تركيب الأداة المطلوبة في الوضع الصحيح وتوصيلها بالجهاز الرئيسي.

- ضع الجهاز الرئيسي على سطح تشغيل أفقي ثابت.

وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزًا.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch.

ويمكنكم أن تجدوا في الصفحات التالية من دليل الاستعمال هذا إرشادات قيمة تتعلق بكيفية استخدام الجهاز استخدامًا آمنًا.

ويطيب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل جيدًا واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. ولسوف تطول سعادتكم بهذا الجهاز وستثبت لكم النتيجة صحة قرار الشراء.

يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستعمال من أجل أي استخدام لاحق أو لتسليمه للمستخدم التالي.

وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان ar-2
نظرة عامة..... ar-3
قبل الاستخدام لأول مرة ar-4
عناصر التشغيل والبيان ar-4
تجهيزات السلامة ar-4
الجهاز الرئيسي ar-4
الأداة الأساسية..... ar-5
أداة البشر ar-6
أداة عصَّارة الفواكه..... ar-6
العناية والتنظيف اليومي..... ar-7
وصفات..... ar-8
نصائح ar-9
التخلص من الجهاز ar-9
شروط الضمان..... ar-10
قطع الغيار والملحقات ar-10
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال..... ar-11

نظرة عامة

← **الصورة A**

1 الجهاز الرئيسي
- **a** وحدة الإدارة الخاصة بالأدوات
- **b** الزر O/I
- **c** مفتاح التأمين
- **d** كابل الكهرباء

2 الأداة الأساسية
- **a** جسم الاحتواء
- **b** أنبوب الملء
- **c** وعاء التعبئة
- **d** أداة الكبس
- **e** غطاء للكباس
- **f** القطعة الحلزونية مع اللاقط
- **g** حلقة الثبيت

3 وليجة مفرمة اللحم
- **a** سكين
- **b** قرص مثقب ناعم (3,8 مم) *
- **c** قرص مثقب خشن (8 مم)

4 وليجة تعبئة النقانق *
- **a** الحلقة الحاملة
- **b** فوهة تعبئة النقانق

5 وليجة الكبة *
- **a** حلقة مخروطية
- **b** فوهة الكبة

6 أداة البشر *
- **a** جسم الاحتواء
- **b** أنبوب الملء
- **c** أداة الكبس
- **d** وليجة التقطيع
- **e** وليجة بشر ناعم
- **f** وليجة الفرك

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يسمح بإجراء أية أعمال إصلاح، مثل استبدال كبل إمداد بالكهرباء تالف، إلا من قبل خدمة العملاء التابعة لشركتنا، وذلك لتجنب تعريض أشخاص أو أشياء للخطر. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله! يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية.

لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠ خطر الإصابة

بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تركيب أو تغيير الأدوات يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء أو في فتحة إخراج الطعام. يجب عدم إدخال الأطعمة المراد تجهيزها في أنبوب الملء باليد. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!

يجب عدم تنظيف السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر بيدين عاريتين.

⚠ تنبيه هام! خطر حدوث تلف أو ضرر بالجهاز

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملء أو في الأداة. لا تعبثْ في أنبوب الملء أو فتحة إخراج الطعام بأي أدوات (مثل السكين أو الملعقة).

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-7

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجَى قراءةُ هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز والملحقات (وفقًا للطراز) مناسبة لأغراض الاستخدام التالية:

مفرمة اللحم: لتفتيت وخلط اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.

أداة تعبئة النقانق: لإنتاج النقانق والبكرات الصغيرة.

صانع الكبة: لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.

ملحق البشر: لبشر وفرك وتقطيع المواد غذائية.

عصَّارة الفواكه: لاستخلاص العصير من الفواكه الطرية، من قبيل توت العُليق والزبيب والفراولة والطماطم.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم أبدًا أي أدوات أو ملحقات تقطيع أو بشر تابعة لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة بالأداة المعنية. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد.

يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاومًا للرطوبة وصلبًا ومستويًا وجافًا وذا حجم مناسب، تجنبًا للأضرار الناتجة عن الرذاذ ولإتاحة العمل بسلاسة.

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. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor, North Block,
Skyway House, 3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

KZ Kazakhstan, Қазақстан
BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center “Khan Tengri”
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bulļu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem oprav
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:appliancesserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

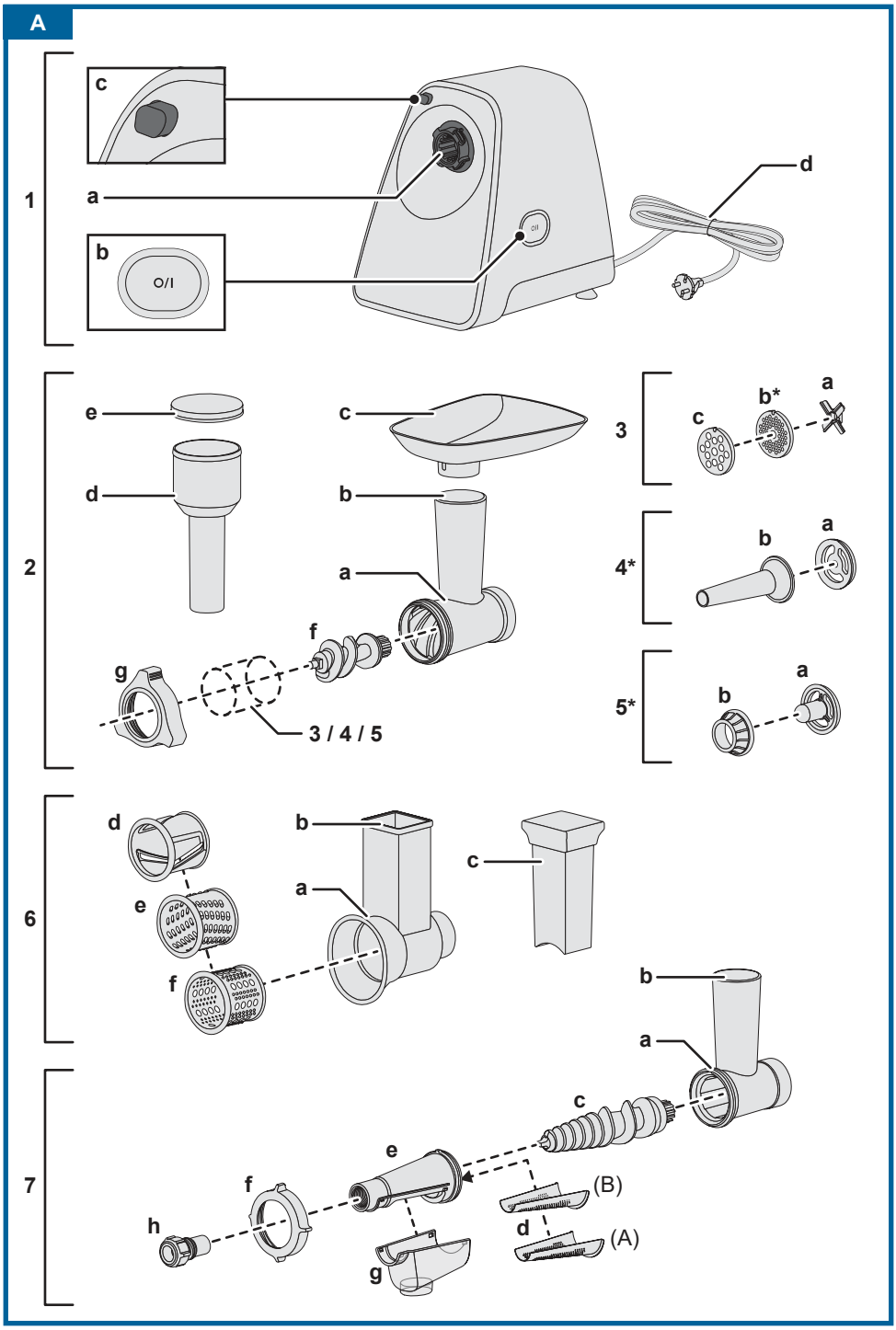
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

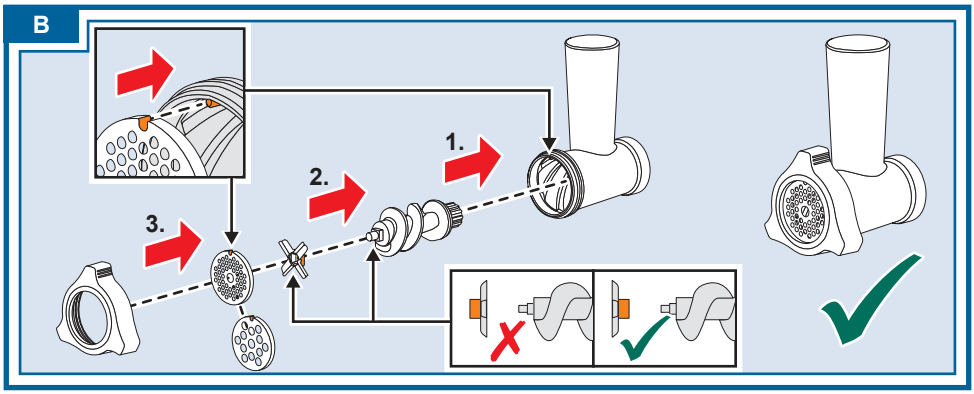
Looking for help? You´ll find it here.

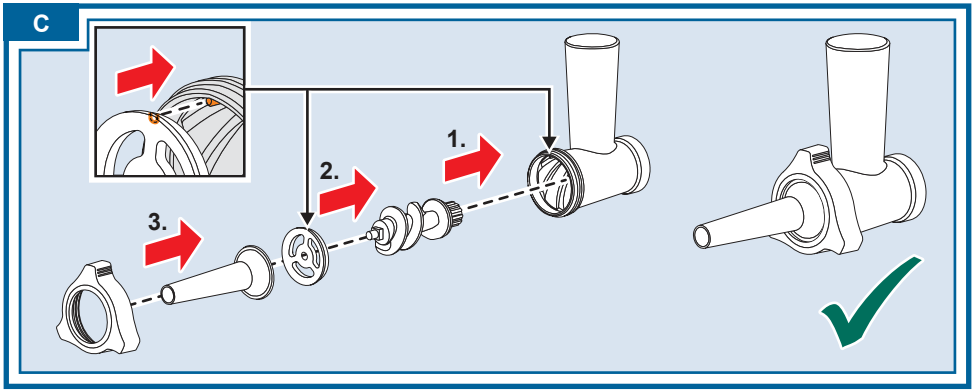
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

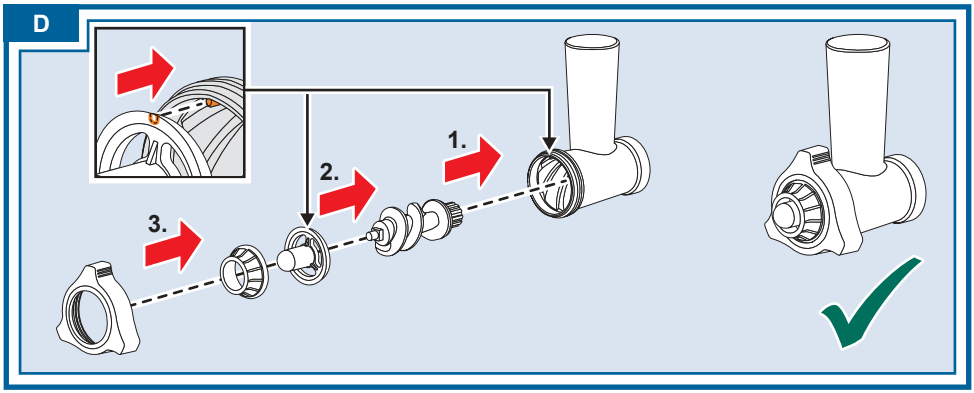
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

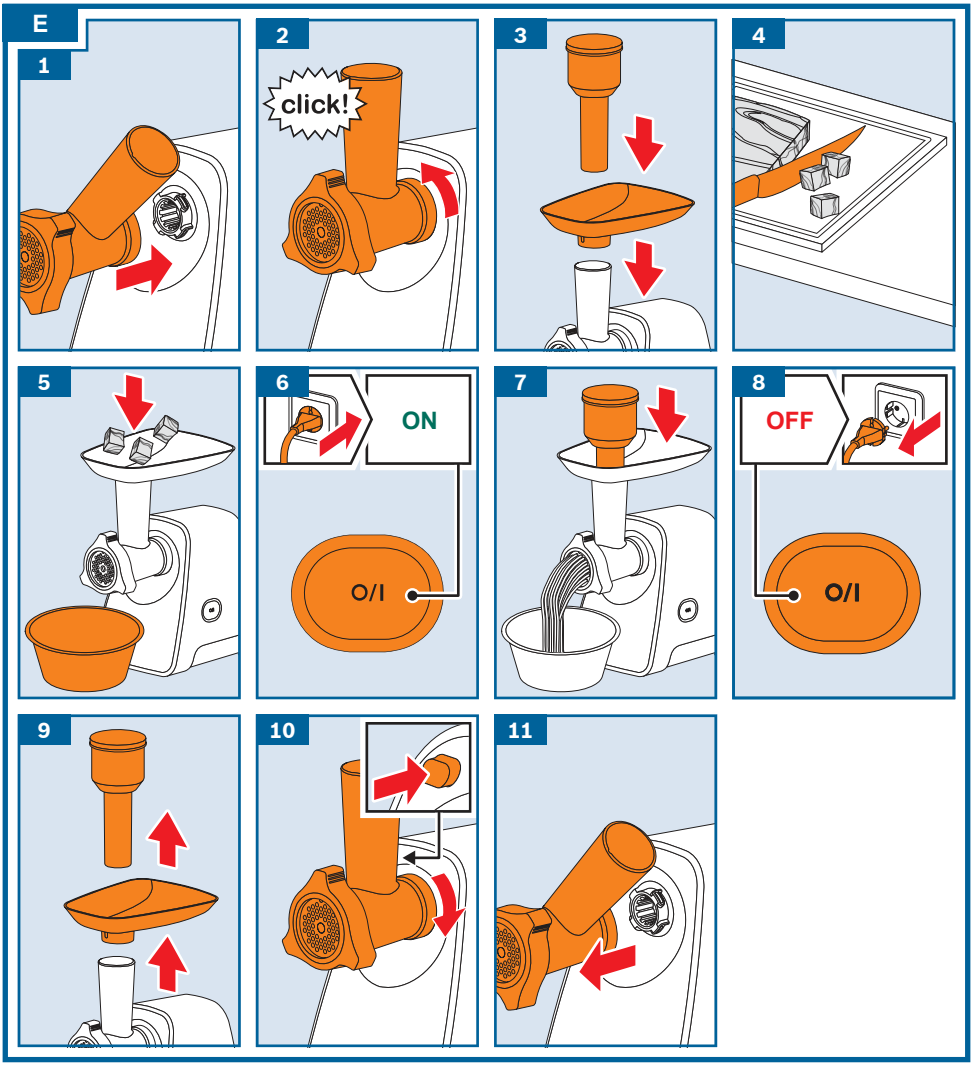
8001135911 (990212)

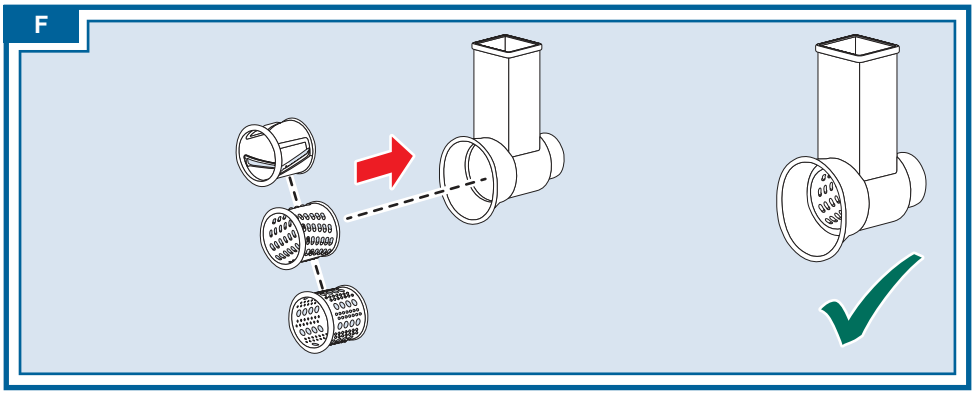

A
1
c
a
b
O/I
d
2
e
d
c
b
a
f
g
3 / 4 / 5
3
c
b*
a
4*
b
a
5*
b
a
6
d
e
f
b
a
c
7
b
a
c
e
f
h
g
d
(B)
(A)

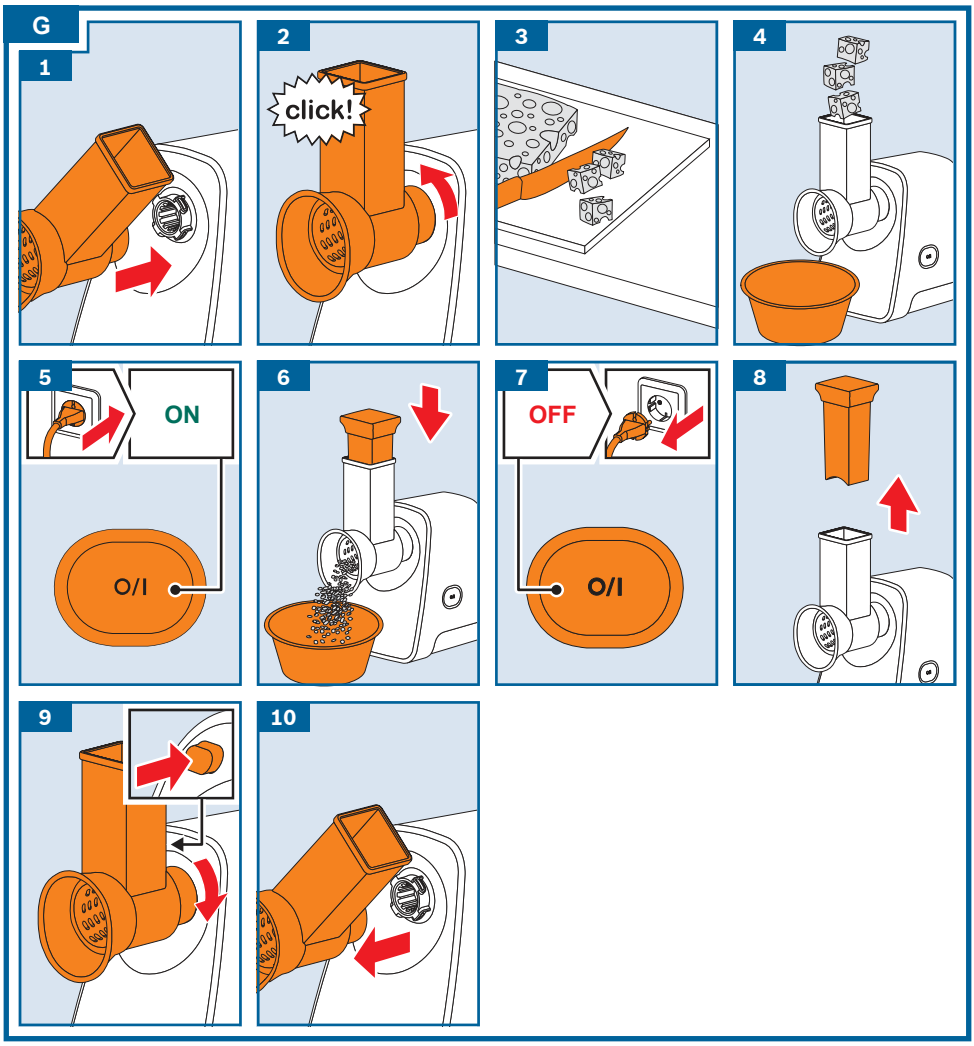

B
1.
2.
3.

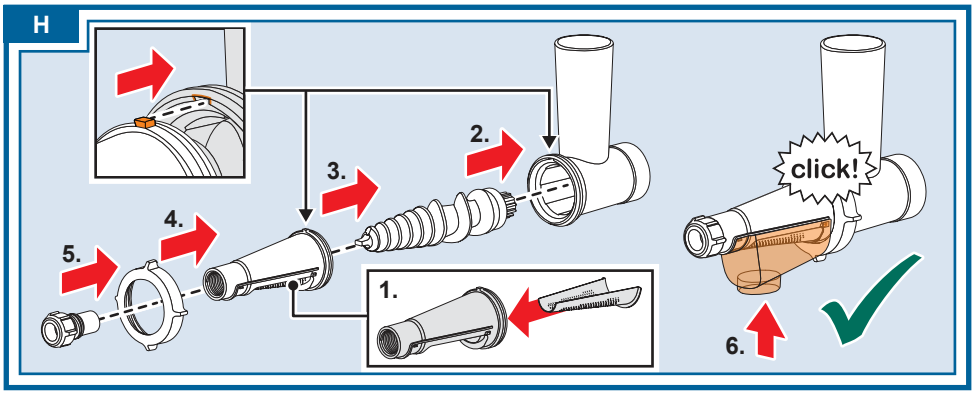

C
1.
2.
3.

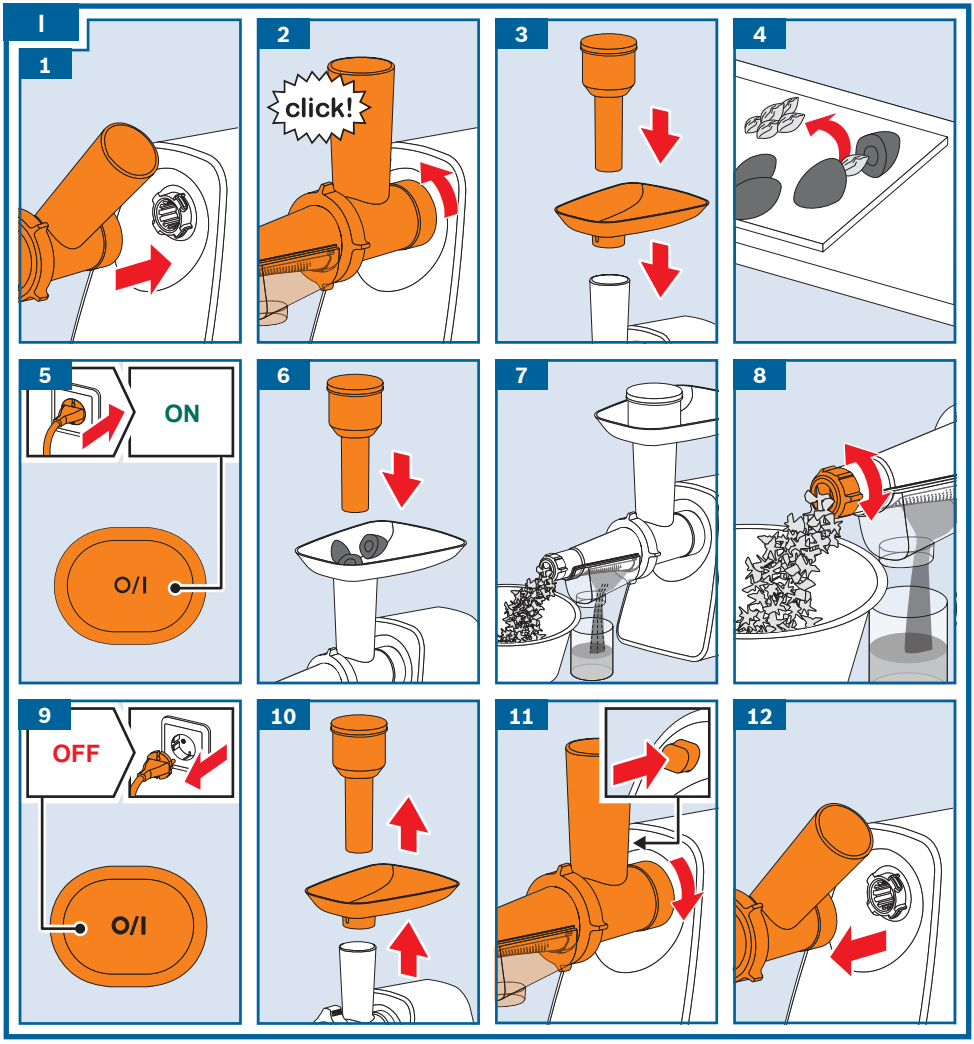

D
1.
2.
3.

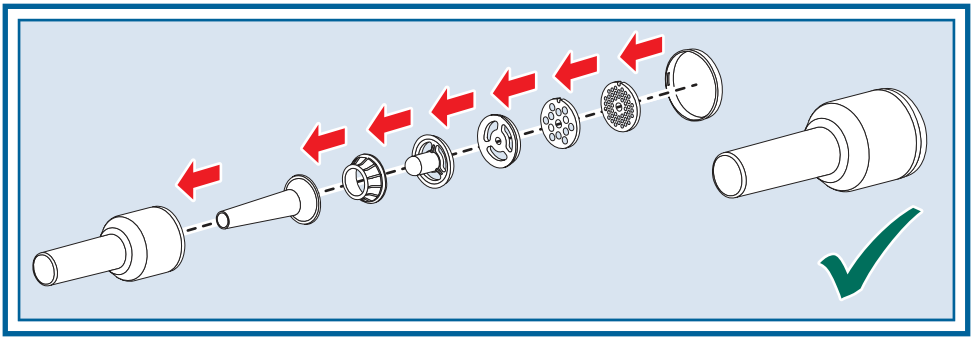

E
1
2
click!
3
4
5
6
ON
O/I
7
8
OFF
O/I
9
10
11


F


G
1
2
click!
3
4
5
ON
O/I
6
7
OFF
O/I
8
9
10


H
1.
2.
3.
4.
5.
click!
6.


I
1
2
click!
3
4
5
ON
O/I
6
7
8
9
OFF
O/I
10
11
12

J

	✓	⚠ X	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓