BOSCH

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

MyBosch

Compact**Power** Meat mincer

MFW39... **MFW3X...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	3
[en]	Instruction manual	Meat mincer	18
[fr]	Mode d'emploi	Hachoir	32
[it]	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	47
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	61
[da]	Brugsanvisning	Kødhakker	76
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	89
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	102
[fi]	Käyttöohje	Lihamylly	116
[es]	Instrucciones de uso	Picador de carne	130
[pt]	Instruções de serviço	Picadora de carne	146
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κιμά	161
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	178
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	195
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	211
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	226
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفرمة لحمة	259

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.
Raspelaufsatz: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.
Zitruspresse: Zum Auspressen von Zitrusfrüchten.
Getreidemühle: Zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), sowie von Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen, Gewürzen und Kaffee.
Fruchtpresse: Zum Entsaften von Früchten, wie z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren oder Trauben 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.
Vor Änderung der Drehrichtung (Umkehrlauf) den vollständigen Stillstand des Antriebes abwarten. Das Gerät maximal 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Danach ausschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

⚠ Wichtig!
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

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....7
Überlastsicherung....7
Geschwindigkeits-Einstellung....8
Umkehrlauf-Funktion....8
Grundgerät....8
Basis-Aufsatz....8
Raspel-Aufsatz....9
Zitruspressen-Aufsatz....10
Getreidemühlen-Aufsatz....11
Fruchtpressen-Aufsatz....12
Pflege und tägliche Reinigung....13
Rezepte....14
Tipps....14
Entsorgung....15
Garantiebedingungen....15
Ersatzteile und Zubehör....16
Hilfe bei Störungen....17

Auf einen Blick

→ **Bild A**

1 Grundgerät
- **a** Antrieb für Aufsätze
- **b** Taste I oder O/I*
- **c** Taste O oder 1•2 | rev*
- **d** Betriebsanzeige
- **e** Sicherungs-Taste
- **f** Tragegriff
- **g** Aufbewahrungsfach mit Deckel
- **h** Netzkabel
- **i** Kabelstaufach

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

3 Fleischwolf-Einsatz
- **a** Messer
- **b** Lochscheibe fein (2,7 mm)*
- **c** Lochscheibe mittel (4 mm)
- **d** Lochscheibe grob (8 mm)

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

→ **Bild C**

5 Raspel-Aufsatz*
- **a** Gehäuse
- **b** Füllschacht
- **c** Verschlussklappe
- **d** Einfüllschale
- **e** Stopfer
- **f** Schneid-Einsatz
- **g** Raspel-Einsatz, grob
- **h** Raspel-Einsatz, fein
- **i** Reibe-Einsatz

6 Zitruspressen-Aufsatz*
- **a** Sammelschale
- **b** Siebeinsatz
- **c** Presskegel
- **d** Antriebswelle mit Feder

7 Getreidemühlen-Aufsatz*
- **a** Gehäuse
- **b** Füllschacht
- **c** Einfüllschale
- **d** Schnecke
- **e** Mahlring
- **f** Mahlkegel
- **g** Mahlkammer
- **h** Einstellring
- **i** Einstellschraube mit Skala
- **j** Schraubring

8 Fruchtpressen-Aufsatz*
Einfüllschale und Stopfer des Basis-Aufsatzes verwenden.
- **a** Gehäuse
- **b** Füllschacht
- **c** Schnecke mit Dichtungsring
- **d** Siebeinsätze fein (1) & grob (2)
- **e** Siebträger mit Dichtungsring
- **f** Schraubring
- **g** Auslasstrichter
- **h** Trester-Düse (einstellbar)
- **i** Haken zur Entnahme der Siebeinsätze
- **j** Reinigungsbürste

* je nach Modell

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen des Gerätes. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht.

→ **Bild P**

Ersatzteile und Zubehör sind über den Kundendienst oder unter **www.bosch-home.com** erhältlich.

→ *„Ersatzteile und Zubehör“ siehe Seite 16*

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 / C**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

Bedien- und Anzeigeelemente

MFW39...

Taste I
Durch Drücken der Taste I wird das Gerät eingeschaltet. Der Antrieb läuft sofort an.

Taste O
Durch Drücken der Taste O wird das Gerät ausgeschaltet. Der Antrieb wird gestoppt.

MFW3X...

Taste O/I
Durch Drücken der Taste O/I wird das Gerät eingeschaltet. Der Antrieb läuft sofort mit Geschwindigkeit **2** (schnell) an. Durch erneutes Drücken der Taste O/I wird das Gerät ausgeschaltet. Der Antrieb wird gestoppt.

Taste 1·2 | rev
Durch kurzes Drücken der Taste 1·2 | rev wird die Geschwindigkeit des Gerätes zwischen **1** (langsam) und **2** (schnell) umgeschaltet. ➞ *„Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 8*
Durch Drücken und Halten der Taste 1·2 | rev wird die Umkehrlauf-Funktion gestartet. ➞ *„Umkehrlauf-Funktion“ siehe Seite 8*

Alle Modelle

Betriebsanzeige
Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Bei Modellen mit Umkehrlauf-Funktion blinkt die Funktionsanzeige, so lange die Taste 1·2 | rev gedrückt wird.

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.

Kabelstaufach
Das Netzkabel kann aus dem Kabelstaufach herausgezogen oder wieder hineingeschoben werden. Immer nur soviel Kabel herausziehen, wie benötigt wird.

Aufbewahrungsfach
Nicht verwendete Lochscheiben des Fleischwolfs können im Aufbewahrungsfach untergebracht und mit dem Deckel verschlossen werden.

Überlastsicherung

Um bei einer Überlastung des Basis-Aufsatzes größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich (Nr. 10005188). Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

Mitnehmer auswechseln

➞ **Bild B**

1. Schraube im Mitnehmer mit einem geeigneten Schraubenzieher (PH2) lösen und defekten Mitnehmer entfernen.
2. Neuen Mitnehmer einsetzen und wieder festschrauben.

Geschwindigkeits-Einstellung

NUR MFW3X...

Mit der Geschwindigkeitseinstellung kann die Drehzahl auf **1** (langsam) oder **2** (schnell) eingestellt werden.

Achtung!

Bestimmte Anwendungen erfordern unbedingt die Geschwindigkeit **1** (langsam). Geschwindigkeitsempfehlungen beachten! Siehe Tabelle ➞ **Bild P**

- Gerät mit der Taste O/I einschalten. Das Gerät läuft mit der Geschwindigkeit **2** (schnell).
- Taste 1·2 | rev kurz drücken. Das Gerät wechselt auf Geschwindigkeit **1** (langsam).
- Taste 1·2 | rev kurz drücken. Das Gerät wechselt wieder zurück auf Geschwindigkeit **2** (schnell).

Umkehrlauf-Funktion

NUR MFW3X...

Die Umkehrlauf-Funktion dient dazu, festsitzende Lebensmittel durch kurzzeitiges Rückwärtslaufen der Schnecke wieder zu lösen. Die Umkehrlauf-Funktion schaltet sich nach 15 Sekunden automatisch aus.

Achtung!

– Die Umkehrlauf-Funktion niemals mit dem Getreidemühlen-Aufsatz oder dem Fruchtpressen-Aufsatz verwenden!
– Die Taste 1·2 | rev niemals lange gedrückt halten, während das Gerät eingeschaltet ist. Die Taste 1·2 | rev erst lange gedrückt halten, nachdem das Gerät völlig zum Stehen gekommen ist.

- Gerät mit der Taste O/I ausschalten und Stillstand des Antriebs abwarten.
- Taste 1·2 | rev drücken und halten.
- Nach ca. 5-10 Sekunden Taste 1·2 | rev loslassen und Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät mit der Taste O/I wieder einschalten.

Hinweis:

Wenn sich die festsitzenden Lebensmittel nach kurzem Umkehrlauf nicht gelöst haben, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und das Gerät reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

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 Netzkabel auf die benötigte Länge aus dem Kabelstaufach ziehen.

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 14*

Wurstfüller

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

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 D**

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

Der Fleischwolf ist vorbereitet.

Vorbereitung Wurstfüller

➞ **Bild E**

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

Der Wurstfüller ist vorbereitet.

Verwendung

Hinweis: Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. ➞ *„Rezepte“ siehe Seite 14*

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.

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

➞ **Bildfolge F**

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.

■ Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.

5. Den Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.

Hinweis (MFW3X...):
Das Gerät läuft nach dem Einschalten mit der optimalen Geschwindigkeit **2** (schnell).

6. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
7. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

■ Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.

8. Die Sicherungs-Taste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.

■ Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

Raspel-Aufsatz

Zum Raspeln, Reiben und Schneiden z. B. von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen und anderen harten Lebensmitteln. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel den entsprechenden Einsatz verwenden. ➞ *„Tipps“ siehe Seite 14*

Vorbereitung

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

➞ **Bildfolge G**

1. Die Verschlussklappe öffnen. Den gewünschten Einsatz in das Gehäuse setzen.
2. Die Verschlussklappe schließen, bis diese hörbar einrastet.

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.

Achtung! (MFW3X...)

– Die Raspel- und Schneid-Einsätze unbedingt mit Geschwindigkeit **1** (langsam) verwenden.
– Den Reibe-Einsatz mit Geschwindigkeit **2** (schnell) verwenden.
➞ *„Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 8*

➞ **Bildfolge H**

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 anschließen. Das Gerät einschalten.

Achtung! (MFW3X...)

Das Gerät läuft nach dem Einschalten mit der Geschwindigkeit **2** (schnell). Zur Verwendung der Raspel- und Schneid-Einsätze unbedingt 1 mal die Taste 1·2 | rev drücken, um auf Geschwindigkeit **1** (langsam) zu schalten. ➞ *„Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 8*

7. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben. Die Lebensmittel werden geschnitten bzw. geraspelt.
8. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
10. Die Sicherungs-Taste 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 13*

Zitruspressen-Aufsatz

Zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z. B. Zitronen, Orangen, Grapefruit.

Vorbereitung

⚠ Verletzungsgefahr!

Der Zitruspressenaufsatz wird direkt am Grundgerät zusammengesetzt. Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Achtung!

Zur Vorbereitung und Verwendung des Zitruspressen-Aufsatzes wird das Grundgerät um 90° gekippt. In dieser Position niemals andere Aufsätze verwenden.

➞ **Bildfolge I**

1. Das Grundgerät am Tragegriff festhalten und vorsichtig umklappen, damit der Antrieb nach oben zeigt. Das Grundgerät evtl. drehen, damit die Tasten gut zugänglich sind.
2. Die Antriebswelle mit dem Federelement nach unten in den Antrieb des Grundgerätes einsetzen.

Achtung!
Die Antriebswelle muss sich mit dem Finger leicht nach unten drücken lassen. Sie darf nicht von Saftrückständen verklebt sein oder von Kernen oder Fremdkörpern blockiert werden.

3. Die Sammelschale schräg auf den Antrieb setzen.
4. Die Sammelschale gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis diese hörbar einrastet.
5. Den Siebeinsatz auf die Sammelschale stecken.
6. Den Presskegel auf die Antriebswelle stecken.

Der Zitruspressen-Aufsatz ist am Grundgerät montiert und vorbereitet.

Verwendung

➞ **Bildfolge J**

1. Die Zitrusfrüchte halbieren.
2. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen.
3. Den Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten. Der Antrieb läuft.

Achtung! (MFW3X...)
Das Gerät läuft nach dem Einschalten mit der Geschwindigkeit **2** (schnell). Zur Verwendung der Zitruspresse unbedingt 1 mal die Taste 1·2 | rev drücken, um auf Geschwindigkeit **1** (langsam) zu schalten. ➞ *„Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 8*

4. Die halbierten Zitrusfrüchte mit der Schnittfläche auf den Presskegel aufsetzen und nach unten drücken. Sobald das Pressgut auf den Presskegel gedrückt wird, dreht sich dieser.
5. Zum Beenden des Pressvorgangs den Druck auf den Presskegel verringern.
6. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
7. Die Sicherungs-Taste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
8. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

Hinweise:

– Um eine optimale Saftausbeute zu erreichen, sollte der Pressvorgang einige Male wiederholt werden.
– Den Siebeinsatz mit dem groben Fruchtfleisch und den Kernen bei Bedarf entleeren.

Getreidemühlen-Aufsatz

Zum Mahlen von Produkten wie Weizen, Hafer, Reis, Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, wildem Senf, Walnüssen, Haselnüssen, getrockneten Pilzen, Mandeln, Soja, Leinsamen, Buchweizengrütze, geschälten Sonnenblumenkernen usw. Das Gerät ist nicht zur Verwendung vorgesehen zum Mahlen sehr harter Produkte wie getrocknete Erbsen, Mais oder Popcorn. ➞ *„Tipps“ siehe Seite 14*

Vorbereitung

➞ **Bild K**

1. Die Einstellschraube in den Einstellring einsetzen. Darauf achten, dass die Skala nach oben zeigt.
2. Die Einstellschraube in Richtung Mahlkammer drücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen, bis die Skala für den Mahlgrad erreicht ist.
3. Die Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
4. Den Mahlring in das Gehäuse einsetzen. Form der Teile beachten.
5. Den Mahlkegel mit dem Vierkant in die entsprechende Öffnung der Schnecke einsetzen.
6. Mahlkammer auf das Gehäuse setzen. Die Aussparung auf der Mahlkammer muss sich auf der Nase des Gehäuses befinden.
7. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Verwendung

⚠ Verletzungsgefahr!

- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Während des Betriebs nicht in den Füllschacht schauen. Herausgeschleuderte Teilchen können zu Augenverletzungen führen.

Achtung!
Wenn die Getreidemühle aufgesetzt ist, niemals die Umkehrlauf-Funktion verwenden. Der Aufsatz kann beschädigt sein!

➞ **Bildfolge L**

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Schraubring festziehen.
3. Die Einfüllschale aufsetzen.
4. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Einfüllschale füllen. ➞ *„Tipps“ siehe Seite 14*

Achtung!
Den Getreidemühlen-Aufsatz nie ohne Mahlgut laufen lassen.

5. Mahlgrad durch Drehen des Einstellrings einstellen:
   – gegen den Uhrzeigersinn = gröberes Korn
   – im Uhrzeigersinn = feineres Korn
   Immer einen Wert zwischen den folgenden Punkten wählen:
   – STOP = gröbster Mahlgrad
   – 1 = feinster Mahlgrad (niemals hiermit beginnen)

6. Den Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.

Achtung!
Das Gerät darf maximal 15 Minuten in Folge betrieben werden. Danach 45 Minuten abkühlen lassen!

7. Das Mehl rieselt durch die Mahlkammer.
8. Mahlgrad kann während des Betriebes in kleinen Schritten nachreguliert werden.

Achtung!
Wird der Einstellring während des Betriebs über die STOP-Linie hinaus gedreht, können Schäden am Gerät entstehen.

9. Sobald Sie fertig sind, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
10. Die Einfüllschale abnehmen.
11. Die Sicherungs-Taste 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 13*

Fruchtpressen-Aufsatz

Zum Entsaften von Früchten wie z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren oder Trauben und Tomaten.

Vorbereitung

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 M**

- Überprüfen, ob die Dichtungsringe am Siebträger und an der Schnecke befestigt sind. Wenn nicht, Dichtungsringe in die Dichtrillen dieser Teile einsetzen.

1. Den gewünschten Siebeinsatz in den Siebträger einsetzen und festdrücken.
2. Die Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
3. Den Siebträger in das Gehäuse setzen. Die Nase am Siebträger muss in der Aussparung im Gehäuse sitzen.
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 den Siebträger einschrauben.

Der Fruchtpressen-Aufsatz ist vorbereitet.

Verwendung

⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.

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

➙ Bildfolge N

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Schraubring festziehen.
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.

■ Je einen Behälter unter die Öffnungen für Saft und Fruchtfleisch stellen.
■ Die vorbereiteten Früchte in die Einfüllschale geben.

5. Den Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.
6. Mit dem Stopfer die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
7. Der ausgepresste Saft fließt durch den Auslasstrichter ab. Das Fruchtfleisch (feste Bestandteile) wird durch die Trester-Düse gedrückt.
8. Die Trester-Düse einstellen. Durch Herausdrehen wird das Fruchtfleisch feuchter; durch Hineindrehen wird es trockener und aus dem Trichter fließt mehr Saft. Ist das Fruchtfleisch zu trocken, Düse abschrauben, damit das Gerät nicht durch das Fruchtfleisch verstopft wird.
9. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
10. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
11. Die Sicherungs-Taste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.

■ Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➙ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

12. Zum Entnehmen des Siebeinsatzes den Haken in das Loch des Siebeinsatzes einhängen und vorsichtig herausziehen.

Achtung!
Beim Entsaften besonders vorsichtig vorgehen. Sicherstellen, dass die Sieböffnungen nicht verstopft sind. Ist der Gehäuse-Auslass mit Fruchtfleisch saftiger Früchte verstopft, kann Flüssigkeit in den Antrieb gelangen.
Ist der Gehäuse-Auslass verstopft, Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➙ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

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. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Achtung!
– Metallteile nicht im Geschirrspüler reinigen!
– Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
– Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
– Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Im **Bild** 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

Hinweis (MFW3X...):
Geschwindigkeit bei allen Arbeitsschritten auf **2** (schnell) stellen.

Semmel-Knödel
– 300 g frisches Weißbrot
– 20 ml Milch
– 40 g Butter oder Margarine
– 3 Eier
– 1 EL fein gehackte 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 mittel) ca. 60 Sekunden verarbeiten.
- Kleingehackte Zwiebeln, Petersilie und geschmolzene Butter dazugeben und vermischen.
- Verquirlte Eier, Salz und Pfeffer unter die Brotmasse 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 (2,7 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
– **Lochscheibe mittel (4 mm) für:** 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, mittel, 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

Vorsicht! (MFW3X...)

– Die Raspel- und Schneid-Einsätze unbedingt mit Geschwindigkeit **1** (langsam) verwenden.
– Den Reibe-Einsatz mit Geschwindigkeit **2** (schnell) verwenden.
→ *„Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 8*

Verwendung der Einsätze

– **Schneid-Einsatz:** für Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Zucchini
– **Raspel-Einsatz (grob):** für Karotten, Nüsse, Hartkäse (z. B. Emmentaler)
– **Raspel-Einsatz (fein):** für Nüsse, Hartkäse, Parmesan-Käse
– **Reibe-Einsatz:** für Kartoffeln, Parmesan-Käse, Nüsse

Getreidemühlen-Aufsatz

– Ölhaltige Produkte nicht mit dem kleinsten Mahlgrad mahlen. Das Mahlwerk kann verkleben oder verstopfen.
– Für weicheres Getreide wie Hafer oder Leinsamen muss zum Mahlen die grobe Einstellung gewählt werden.
– Mahlwerk beim Wechseln von einem zu einem anderen Produkt gut abwaschen. Hierdurch wird eine gegenseitige Geruchsbeeinträchtigung vermieden.

Entsorgung

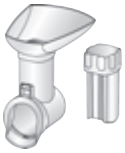
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der 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		
2.7 mm	10003879	**Lochscheibe** (fein) für Fleischwolf
4 mm	10003880	**Lochscheibe** (mittel) für Fleischwolf
8 mm	10003881	**Lochscheibe** (grob) für Fleischwolf
	00754389	**Wurstfüller:** Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Fleischröllchen.
	10007189	
	12011263	**Raspel-Aufsatz:** Zum Raspeln, Reiben und Schneiden
	798161	**Schneid-Einsatz** für Raspel-Aufsatz
	798162	**Raspel-Einsatz** (grob) für Raspel-Aufsatz
	798160	**Raspel-Einsatz** (fein) für Raspel-Aufsatz
	798130	**Reibe-Einsatz** für Raspel-Aufsatz
	12013990	**Zitruspressen-Aufsatz:** Zum Auspressen von Zitronen, Orangen oder Grapefruits
	17004678	**Getreidemühlen-Aufsatz:** Zum Mahlen von Produkten wie Weizen, Hafer, Reis, Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Ackersenf, Walnüssen, Haselnüssen, getrockneten Pilzen, Mandeln, Soja, Leinsamen, Buchweizengrütze, geschälten Sonnenblumenkernen usw.
	17004677	**Fruchtpressen-Aufsatz:** Zum Entsaften von Früchten wie z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren oder Trauben und Tomaten.

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

Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahmen
Das Gerät läuft beim Einschalten nicht an.	Gerät hat keinen Strom.	Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
Das Gerät läuft normal, aber die Lebensmittel werden nicht verarbeitet.	Das Gerät wurde überlastet und der Mitnehmer ist an der Sollbruchstelle gebrochen.	Gerät ausschalten und Stillstand abwarten. Gerät ausstecken, Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen. Mitnehmer ersetzen. ➞ *„Überlastsicherung“ siehe Seite 7*
Die Lebensmittel werden nicht oder sehr langsam verarbeitet.	Der Aufsatz oder die Schnecke ist verstopft.	**Geräte ohne Umkehrlauf:** Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*
		Geräte mit Umkehrlauf: Gerät mit der O/I-Taste ausschalten und Stillstand des Antriebs abwarten. 1·2 | rev-Taste gedrückt halten. Nach ca. 5–10 Sekunden 1·2 | rev-Taste loslassen und Stillstand des Antriebs abwarten. Gerät wieder einschalten und weiterarbeiten. ➞ *„Umkehrlauf-Funktion“ siehe Seite 8*
	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.
Die Umkehrlauf-Funktion startet nicht.	Die 1·2 | rev-Taste wurde zu kurz gedrückt.	Die 1·2 | rev-Taste gedrückt halten, bis der Umkehrlauf startet.
	Die Schnecke ist vollständig verstopft.	Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 13*

Können Probleme nicht selbst behoben werden, unbedingt die Hotline anrufen!
Die Telefonnummern befinden sich auf den letzten Seiten dieser Anleitung.

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 cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish.

Sausage filler: for making sausages and meat rolls.

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

Citrus press: for squeezing juice out of citrus fruits.

Grain mill: for grinding all types of grain (except maize), such as e.g. poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat and also herbs, spices and coffee.

Fruit press: for squeezing juice out of fruits such as e.g. raspberries, currants, strawberries, gooseberries or grapes 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. Clean them with a brush.

⚠ 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.

Before changing the direction of rotation (reverse), wait until the drive has come to a complete standstill. Only allow the appliance to run uninterrupted for a maximum of 10 minutes. Then switch off and allow to cool down to room temperature.

⚠ 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 27*

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....18
Safety instructions....19
Overview....20
Before using for the first time....21
Control and display elements....21
Overload protection....22
Speed setting....22
Reversing function....22
Base unit....23
Base attachment....23
Shredding attachment....24
Citrus press attachment....25
Grain mill attachment....25
Fruit press attachment....26
Care and daily cleaning....27
Recipes....28
Tips....28
Disposal....29
Guarantee....29
Spare parts and accessories....30
Troubleshooting....31

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Drive for attachments
- **b** Button I or O/I*
- **c** Button O or 1·2 | rev*
- **d** Operation indicator
- **e** Release button
- **f** Carrying handle
- **g** Storage compartment with cover
- **h** Mains cable
- **i** Cable storage compartment

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

3 Meat mincer insert
- **a** Blade
- **b** Perforated disc, fine (2,7 mm)*
- **c** Perforated disc, medium (4 mm)
- **d** Perforated disc, coarse (8 mm)

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

→ **Fig. C**

5 Shredding attachment*
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Cap
- **d** Filling tray
- **e** Pusher
- **f** Slicing insert
- **g** Shredding insert, coarse
- **h** Shredding insert, fine
- **i** Grating insert

6 Citrus press attachment*
- **a** Collecting tray
- **b** Filter insert
- **c** Pressing cone
- **d** Driving shaft with spring

7 Grain mill attachment*
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Filling tray
- **d** Worm gear
- **e** Grinding ring
- **f** Grinding cone
- **g** Grinding chamber
- **h** Setting ring
- **i** Adjustment screw with scale
- **j** Threaded ring

8 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 (1) & coarse (2)
- **e** Filter holder with sealing ring
- **f** Threaded ring
- **g** Outlet funnel
- **h** Pulp nozzle (adjustable)
- **i** Hook for removing the filter insert
- **j** Cleaning brush

* depending on the model
The operating instructions refer to different models of the appliance. An overview is provided on the pages that feature the figures. ➙ **Fig. P**

Spare parts and accessories are available from Customer Service or at **www.bosch-home.com**. ➙ *"Spare parts and accessories" see page 30*

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** / **C**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. ➙ *"Care and daily cleaning" see page 27*

Control and display elements

MFW39...

Button I
Press button I to switch on the appliance. The drive will start up at once.

Button O
Press button O to switch off the appliance. The drive stops.

MFW3X...

Button O/I
Press button O/I to switch on the appliance. The drive starts running immediately with speed **2** (fast). Press button O/I again to switch off the appliance. The drive stops.

Button 1·2 | rev
Pressing button 1·2 | rev briefly switches the speed of the appliance between **1** (slow) and **2** (fast). ➙ *"Speed setting" see page 22*
Pressing and holding button 1·2 | rev starts the reversing function. ➙ *"Reversing function" see page 22*

All models

Operation indicator
The operation indicator lights up when the appliance is switched on. On models with the reversing function the function indicator flashes for as long as the 1·2 | rev button is pressed.

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.

Cable storage compartment
The mains cable can be pulled out of the cable storage compartment or pushed back in again. Only ever pull the cable out as much as is required.

Storage compartment
Unused perforated discs belonging to the meat mincer can be kept in the storage compartment and it closed with the cover.

Overload protection

To prevent serious damage to your appliance if the base attachment is overloaded, the agitator paddle has a notch (predetermined breaking point). If overloading occurs, the agitator paddle will break at this point. A new agitator paddle is available from Customer Service (No. 10005188). Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

Replace agitator paddle

➞ **Fig. B**

1. Release the screw in the agitator paddle with a screwdriver (PH2) and remove the faulty paddle.
2. Fit a new agitator paddle and screw tight again.

Speed setting

ONLY MFW3X...
Using the speed setting feature, the speed can be set to **1** (slow) or **2** (fast).

Caution!
For certain applications, it is imperative to use speed **1** (slow). Take note of the recommended speeds! See table ➞ **Fig. P**

- Switch on the appliance with button O/I. The appliance will run at speed **2** (fast).
- Press button 1·2 | rev briefly. The appliance will switch to speed **1** (slow).
- Press button 1·2 | rev briefly. The appliance will switch back to speed **2** (fast).

Reversing function

ONLY MFW3X...
The reversing function is designed to release food that has got stuck by briefly running the worm gear in reverse. The reversing function switches off automatically after 15 seconds.

Caution!
– **Never use the reverse function with the grain mill attachment or the fruit press attachment!**
– Never press and hold button 1·2 | rev continuously while the appliance is switched on. Only press and hold button 1·2 | rev continuously once the appliance has come to a complete stop.
- Switch the appliance off with button O/I and wait until the drive has stopped.
- Press and hold button 1·2 | rev.
- After approx. 5-10 seconds, release button 1·2 | rev and wait for the drive to come to a standstill.
- Switch the appliance on again with button O/I.

Note: If food that has got stuck is not released by briefly putting the appliance into reverse, switch the appliance off, unplug and clean it. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 27*

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.
- Pull the mains cable out of the cable storage compartment to the required length.

The base unit is now prepared.

Base attachment

The base attachment can be used for the following applications:

Meat mincer
For chopping up raw or cooked food. Select the appropriate perforated disc depending on the type and consistency of the food to be processed. ➞ *“Tips” see page 28*

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

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. D

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.
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. E

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.

Use

Note: The food is processed in different ways depending on the application.
➞ *“Recipes” see page 28*

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.

➞ Fig. F

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.

- Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.

5. Connect the mains plug. Switch on the appliance.

Note (MFW3X...):
After switching on, the appliance runs at the ideal speed **2** (fast).

6. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure.
7. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.

■ Remove the filling tray and pusher.

8. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.

■ Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➞ *"Care and daily cleaning" see page 27*

Shredding attachment

For shredding, grating and slicing items such as cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds, dried bread rolls and other hard foodstuffs. Select the appropriate insert depending on the type and consistency of the food to be processed. ➞ *"Tips" see page 28*

Preparation

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

➞ **Fig. C**

1. Open the cap. Fit the required insert into the housing.
2. Close the cap until you hear it click into position.

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.

Caution! (MFW3X...)

– Always use the shredding and cutting inserts at speed **1** (slow).
– Use the grating insert at speed **2** (fast). ➞ *"Speed setting" see page 22*

➞ **Fig. H**

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.

Caution! (MFW3X...)
After switching on, the appliance runs at speed **2** (fast). To use the shredding and cutting inserts, you must press button 1·2 | rev once to switch to speed **1** (slow).
➞ *"Speed setting" see page 22*

7. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure. The food is now cut up or shredded.
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 27*

Citrus press attachment

For squeezing juice out of citrus fruits, e.g. lemons, oranges, grapefruits.

Preparation

⚠ Risk of injury!
The attachment for the citrus press is directly assembled on the base unit. Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Caution!
The base unit is moved through 90° for preparation and use of the citrus press attachment. Never use other attachments in this position.

➞ **Fig. I**

1. Hold the base unit by the carrying handle and carefully tip up so the drive points upwards. Possibly turn the base unit to make the buttons easily accessible.
2. Insert the driving shaft with the spring element pointing down in the drive of the base unit.

Caution!
It should be possible to push the driving shaft down lightly with your finger. It must not get sticky with residue from juice or become blocked with pips or foreign bodies.

3. Fit the collecting tray onto the drive at an angle.
4. Turn the collecting tray anticlockwise until you hear it click into position.
5. Fit the filter insert onto the collecting tray.
6. Fit the pressing cone onto the driving shaft.

The citrus press attachment is now fitted to the base unit and prepared.

Use

➞ **Fig. J**

1. Cut the citrus fruits in half.
2. Place a suitable container under the attachment.
3. Connect the mains plug. Switch on the appliance. The drive is running.

Caution! (MFW3X...)
After switching on, the appliance runs at speed **2** (fast). To use the citrus press, you must press button 1·2 | rev once to switch to speed **1** (slow). ➞ *“Speed setting” see page 22*

4. Position the halved citrus fruits with the cut surface on the pressing cone and press down. As soon as the fruit is pressed onto the pressing cone, the cone will rotate.
5. To finish the process, reduce the pressure on the cone.
6. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
7. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
8. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 27*

Notes:
– To obtain the largest amount of juice, the pressing procedure should be repeated a few times.
– The filter insert with the pulp and pips should be emptied as necessary.

Grain mill attachment

For grinding products such as wheat, oats, rice, coffee beans, peppercorns, wild mustard, walnuts, hazel nuts, dried mushrooms, almonds, soya, linseeds, buckwheat groats, shelled sunflower seeds, etc. The appliance is not intended to be used for grinding very hard products such as dried peas, maize or popcorn. ➞ *“Tips” see page 28*

Preparation

➞ **Fig. K**

1. Place the adjustment screw in the setting ring. Ensure that the scale points upwards.
2. Press the adjustment screw towards the grinding chamber and turn the setting ring in a clockwise direction until the scale for the grinding level is reached.

3. Insert worm gear into the housing.
4. Insert grinding ring into the housing. Note shape of the parts!
5. Insert grinding cone with the square shaft into the corresponding opening of the worm gear.
6. Place grinding chamber on the housing. Recess on the grinding chamber must be situated on the lug on the housing.
7. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in the clockwise direction without using force.

Use

⚠ Risk of injury!

- Do not reach into the feed chute with your hands.
- Do not look into the feed chute during operation, as the bouncing particles can hurt your eye.

Caution!
When the mill is attached, never use reverse function. Attachment may be damaged!

➞ **Fig. L**

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.
4. Place a suitable container under the attachment. Fill the filling tray. ➞ *"Tips" see page 28*

Caution!
Never allow the grain mill attachment to run without ingredients.

5. Set the degree of grinding by turning the setting ring:
   – anticlockwise = coarser grain
   – clockwise = finer grain
   Always select a value between:
   – STOP = coarsest degree of grinding
   – 1 = finest degree of grinding (never use it at the beginning)

6. Connect the mains plug. Switch on the appliance.

Caution!
The appliance may be operated continuously for a maximum of 15 minutes. Then leave the appliance to cool down for 45 minutes!

7. The flour trickles through the discharge chute.
8. Degree of grinding can be re-adjusted in small steps during operation.

Caution!
Setting it beyond the STOP line during operation can damage the appliance.

9. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
10. Remove the filling tray.
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 27*

Fruit press attachment

For squeezing juice out of fruits such as e.g. raspberries, currants, strawberries, gooseberries or grapes and tomatoes.

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. M**

- 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. Place the outlet funnel onto the filter holder until it audibly clicks into place.
6. Screw pulp nozzle into the filter holder.

The fruit press attachment is now prepared.

Use

⚠ Warning
Risk of injury!
Do not reach into the feed chute with your hands.

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. N**

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.

■ Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 27*

12. To remove the filter insert, insert the hook into the hole in the filter insert and carefully extract.

Caution!
Pay special attention to the juice squeezing process. Make sure filter openings are not clogged. Clogging of the housing outlet with the pulp of juicy fruits can cause the flooding of the drive unit.
If the housing outlet becomes clogged, switch off the appliance and pull out the mains plug. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 27*

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. Clean them with a brush.

Caution!
– Do not wash metal parts in the dishwasher!
– 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. 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

Note (MFW3X...):
For all operating steps, set the speed to **2** (fast).

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. 60 secs with the meat mincer (perforated disc, medium).
- 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 (2.7 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
– **Perforated disc, medium (4 mm) for:** 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, medium, 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

Caution! (MFW3X...)

– Always use the shredding and cutting inserts at speed **1** (slow).
– Use the grating insert at speed **2** (fast).
➞ *"Speed setting" see page 22*

Using the inserts

– **Slicing insert:** for carrots, celery, kohlrabi, courgettes
– **Shredding insert (coarse):** for carrots, nuts, hard cheese (e.g. Emmentaler)
– **Shredding insert (fine):** for nuts, hard cheese, Parmesan cheese
– **Grating insert:** for potatoes, Parmesan cheese, nuts

Grain mill attachment

– Do not grind oleaginous products at the smallest degree of grinding. The grinder may jam or become blocked.
– In the case of softer grain, such as oats or linseeds, the coarse setting must be selected for grinding.
– Wash the grinder thoroughly when changing from one product to another. This will prevent odours from impairing each other.

Disposal

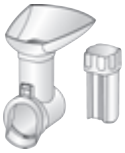
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling 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		
2.7 mm	10003879	**Perforated disc** (fine) for meat mincer
4 mm	10003880	**Perforated disc** (medium) for meat mincer
8 mm	10003881	**Perforated disc** (coarse) for meat mincer
	00754389	**Sausage filler:** for filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.
	10007189	
	12011263	**Shredding attachment:** for shredding, grating and slicing
	798161	**Slicing insert for** the shredding attachment
	798162	**Shredding insert** (coarse) for the shredding attachment
	798160	**Shredding insert** (fine) for the shredding attachment
	798130	**Grating insert for** the shredding attachment
	12013990	**Citrus press attachment:** for squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	17004678	**Grain mill attachment:** for grinding products such as wheat, oats, rice, coffee beans, peppercorns, wild mustard, walnuts, hazel nuts, dried mushrooms, almonds, soya, linseeds, buckwheat groats, shelled sunflower seeds, etc.
	17004677	**Fruit press attachment:** for squeezing juice out of fruits such as e.g. raspberries, currants, strawberries, gooseberries or grapes and tomatoes.

Spare parts and accessories are available from retailers and Customer Service.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not start when switched on.	Appliance has no power supply.	Insert the mains plug in the socket.
The appliance is running normally, but the food is not being processed.	The appliance was overloaded, and the agitator paddle has broken at the predetermined breaking point.	Switch the appliance off and wait until it has stopped. Unplug the appliance, remove the attachment, take it apart and clean. Replace the agitator paddle. ➜ *"Overload protection" see page 22*
The food is not being processed or only very slowly.	The attachment or worm gear is blocked.	**Appliance without reversing function:** 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 27*
		Appliances with reversing function: Switch off the appliance with button O/I and wait for the drive to come to a standstill. Press and hold button 1·2 | rev. After approx. 5-10 seconds, release button 1·2 | rev and wait for the drive to come to a standstill. Switch the appliance on again and continue to use it. ➜ *"Reversing function" see page 22*
	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.
The reversing function does not start.	Button 1·2 | rev was pressed too briefly.	Press and hold button 1·2 | rev until the reversing function starts.
	The worm gear is blocked right up.	Switch the 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 27*

If you are unable to solve the problem, always call the hotline!
You will find the telephone numbers at the back of these instructions.

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.
Râpe : pour râper et couper les produits alimentaires.
Presse-agrumes : pour extraire le jus des agrumes.
Moulin à céréales : pour moudre toutes les céréales (sauf le maïs) ainsi que les graines de pavot, de lin et de sésame, le sarrasin, les épices ou encore le café.
Presse-fruits : pour préparer du jus de fruits, p. ex. framboises, groseilles, fraises, groseilles à maquereau ou raisin 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

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. Assurez-vous que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison soit conforme.
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.
Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes sans interruption. L'arrêter ensuite et le laisser refroidir à la température ambiante.

⚠ Important !
Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

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 avancées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation 32
Consignes de sécurité 33
Vue d'ensemble 35
Avant la première utilisation 35
Éléments de commande et d'affichage 36
Sécurité anti-surcharge 36
Réglage de la vitesse 36
Fonction marche inversée 37
Appareil de base 37
Accessoire de base 37
Accessoire à émincer 38
Presse-agrumes 39
Moulin à céréales 40
Presse-fruits 41
Entretien et nettoyage quotidiens 42
Recettes 43
Conseils 43
Mise au rebut 44
Garantie 44
Pièces de rechange et accessoires 45
Dérangements et solutions 46

Vue d’ensemble

→ **Figure A**

1 Appareil de base
- **a** Entraînement des accessoires
- **b** Touche I ou O/I*
- **c** Touche O ou 1•2 | rev*
- **d** Témoin de fonctionnement
- **e** Touche de verrouillage
- **f** Poignée de transport
- **g** Compartiment de rangement avec couvercle
- **h** Cordon d’alimentation
- **i** Compartiment de rangement du cordon

2 Accessoire de base
- **a** Boîtier
- **b** Orifice de remplissage
- **c** Entonnoir
- **d** Pilon poussoir
- **e** Vis sans fin avec pale d’entraînement
- **f** Anneau vissable

3 Hachoir à viande
- **a** Lame
- **b** Disque ajouré fin (2,7 mm)*
- **c** Disque ajouré moyen (4 mm)
- **d** Disque ajouré grossier (8 mm)

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

→ **Figure C**

5 Accessoire à émincer*
- **a** Boîtier
- **b** Orifice de remplissage
- **c** Capuchon
- **d** Entonnoir
- **e** Pilon poussoir
- **f** Insert à découper
- **g** Insert à émincer, grossier
- **h** Insert à émincer, fin
- **i** Insert à râper

6 Presse-agrumes*
- **a** Bol
- **b** Insert passoire
- **c** Cône presse-fruits
- **d** Axe d’entraînement avec ressort

7 Moulin à céréales*
- **a** Boîtier
- **b** Orifice de remplissage
- **c** Entonnoir
- **d** Vis sans fin
- **e** Bague de mouture
- **f** Meule conique
- **g** Chambre de mouture
- **h** Bague de réglage
- **i** Vis de réglage avec échelle
- **j** Anneau vissable

8 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 (1) & grossier (2)
- **e** Support de passoire avec bague d’étanchéité
- **f** Anneau vissable
- **g** Entonnoir de sortie
- **h** Buse à pulpe (réglable)
- **i** Crochet pour le retrait des inserts passoire
- **j** Brosse de nettoyage

* Selon le modèle

La notice d’utilisation vaut pour différents modèles. Les pages avec illustrations présentent une vue d’ensemble. → **Figure P**

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 45*

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel 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 « Préparation ».

- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. ➞ **Figure A / C**
- Vérifier chacune des pièces pour s'assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces.
  ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Éléments de commande et d'affichage

MFW39...

Touche I
La touche I permet de mettre l'appareil en marche. L'entraînement démarre aussitôt.

Touche O
La touche O permet d'éteindre l'appareil. L'entraînement s'arrête.

MFW3X...

Touche O/I
La touche O/I permet de mettre l'appareil en marche. L'entraînement commence immédiatement à vitesse **2** (rapide). Un nouvel appui sur la touche O/I permet d'éteindre l'appareil. L'entraînement s'arrête.

Touche 1·2 | rev
Appuyer brièvement sur la touche 1·2 | rev pour permuter la vitesse de l'appareil entre **1** (lent) et **2** (rapide). ➞ *« Réglage de la vitesse » voir page 36*
En appuyant et maintenant la touche 1·2 | rev enfoncée, la fonction de marche inversée démarre. ➞ *« Fonction marche inversée » voir page 37*

Tous les modèles

Témoin de fonctionnement
Lorsque l'appareil est en marche, le témoin de fonctionnement est allumé. Sur les modèles avec fonction marche inversée, le témoin de fonction clignote tant que la touche 1·2 | rev est enfoncée.

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.

Compartiment de rangement du cordon
Le cordon d'alimentation peut être retiré du compartiment de rangement, puis à nouveau rangé. Ne sortir que la longueur de câble nécessaire.

Compartiment de rangement
Les disques non utilisés du hachoir à viande peuvent être rangés dans le compartiment de rangement fermé par un couvercle.

Sécurité anti-surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge de l'accessoire de base, la pale d'entraînement comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, la pale d'entraînement se rompt à cet endroit. Une nouvelle pale d'entraînement peut être obtenue auprès du service après-vente (n° 10005188). Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

Remplacer la pale d'entraînement

➞ **Figure B**

1. Desserrer la vis de la pale d'entraînement avec un tournevis adapté (PH2) et retirer la pale défectueuse.
2. Installer la nouvelle pale d'entraînement et revisser.

Réglage de la vitesse

MFW3X... UNIQUEMENT
Le réglage de la vitesse permet de régler la vitesse sur **1** (lent) ou **2** (rapide).

Attention !
Certaines applications exigent impérativement la vitesse **1** (lent). Respecter les recommandations concernant la vitesse !
Voir tableau ➞ **Figure P**

- Allumer l'appareil par la touche O/I. L'appareil fonctionne à la vitesse **2** (rapide).
- Appuyer brièvement sur la touche 1·2 | rev. L'appareil passe à la vitesse **1** (lent).
- Appuyer brièvement sur la touche 1·2 | rev. L'appareil repasse à la vitesse **2** (rapide).

Fonction marche inversée

MFW3X... UNIQUEMENT

La fonction marche inversée sert à retirer les aliments bloqués par un fonctionnement en sens inverse de la vis sans fin. La fonction marche inversée se désactive automatiquement au bout de 15 secondes.

Attention !

– Ne jamais utiliser la fonction de marche inversée avec le moulin à céréales ou le presse-fruits !
– Ne jamais maintenir la touche 1·2 | rev appuyée pendant que l'appareil est en marche. Maintenir la touche 1·2 | rev enfoncée qu'une fois que l'appareil est complètement immobile.

- Éteindre l'appareil avec la touche O/I et attendre que l'entraînement s'immobilise.
- Maintenir la touche 1·2 | rev appuyée.
- Au bout de 5 à 10 secondes, relâcher la touche 1·2 | rev et attendre que l'entraînement s'immobilise.
- Remettre l'appareil en marche avec la touche O/I.

Remarque :

Si les aliments ne se sont pas détachés après une marche inversée brève, éteindre l'appareil, débrancher la fiche secteur et nettoyer l'appareil. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Appareil de base

Préparation

⚠ Risques 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.
- Tirer uniquement la longueur nécessaire de cordon d'alimentation du compartiment de rangement.

L'appareil de base est prêt.

Accessoire de base

L'accessoire de base est utilisé pour les applications suivantes :

Hachoir à viande

Pour broyer des aliments crus ou cuits. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser le disque ajouré adéquat. ➞ *« Conseils » voir page 43*

Accessoire à saucisses

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

Remarque : avec l'accessoire de 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.

Préparation du hachoir à viande

⚠ Risques de blessures !

Ne pas toucher la lame tranchante.

Attention !

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

➞ **Figure D**

1. Insérer la vis sans fin 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 sans fin.

3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le hachoir à viande est prêt.

Préparation de l'accessoire à saucisses

➞ **Figure E**

1. Insérer la vis sans fin avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord l'anneau porteur sur la vis sans fin, puis la buse à saucisses dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'accessoire à saucisses est prêt.

Utilisation

Remarque : en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment. ➞ *« Recettes » voir page 43*

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

⚠ Risques de blessures !

– Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
– Pour remplir l'appareil, se servir 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.

➞ **Figure F**

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.
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.
■ Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
5. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.

Note (MFW3X...):

L'appareil fonctionne, après sa mise en marche, à la vitesse optimale **2** (rapide).

6. Pousser légèrement les aliments avec le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
7. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
■ Retirer l'entonnoir et le pilon poussoir.
8. 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.
■ Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Accessoire à émincer

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains secs et d'autres aliments durs. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser l'insert adéquat. ➞ *« Conseils » voir page 43*

Préparation

⚠ Risques de blessures !

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

➞ **Suite de la figure C**

1. Ouvrir le capuchon. Placer l'insert souhaité dans le boîtier.
2. Refermer la capuchon jusqu'à l'entendre s'enclencher.

L'accessoire à émincer est prêt.

Utilisation

⚠ Risques de blessures !
– Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
– Pour remplir l'appareil, se servir uniquement du pilon poussoir.

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

Attention ! (MFW3X...)
– Utiliser impérativement les inserts à émincer et à découper à la vitesse **1** (lente).
– Utiliser l'insert à râper à la vitesse **2** (rapide).
→ *« Réglage de la vitesse » voir page 36*

→ Suite de la figure H
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.
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.

Attention ! (MFW3X...)
L'appareil fonctionne, après sa mise en marche, à la vitesse **2** (rapide). Pour utiliser les râpes et outils de découpe, appuyer impérativement 1 fois sur la touche 1·2 | rev afin de passer à la vitesse **1** (lent).
→ *« Réglage de la vitesse » voir page 36*

7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage. Les aliments ont été découpés ou râpés.
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 des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se sépare.
11. Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. → *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Presse-agrumes

Pour presser des agrumes, p. ex. des citrons, oranges, pamplemousses.

Préparation

⚠ Risques de blessures !
Le presse-agrumes est monté directement sur l'appareil de base. Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !
Pour préparer et utiliser le presse-agrumes, l'appareil de base doit être incliné à 90°. Ne jamais utiliser d'autres accessoires dans cette position.

→ Suite de la figure I
1. Tenir l'appareil de base au niveau de la poignée de transport et renverser avec prudence, de sorte que l'entraînement soit orienté vers le haut. Tourner, si besoin, l'appareil de base afin que les touches soient bien accessibles.
2. Installer l'axe d'entraînement avec le ressort vers le bas dans l'entraînement de l'appareil de base.

Attention !
L'axe d'entraînement doit pouvoir être enfoncé facilement avec le doigt. Il ne doit pas rester de résidus de jus et il ne doit pas être bloqué par des pépins ou autres.
3. Placer le bol à l'oblique sur l'entraînement.

4. Tourner le bol dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
5. Placer l'insert passoire sur le bol.
6. Installer le cône presse-fruits sur l'axe d'entraînement.

Le presse-agrumes est monté sur l'appareil de base et prêt.

Utilisation

➞ **Suite de la figure J**

1. Couper les agrumes en deux.
2. Placer un récipient adapté sous l'accessoire.
3. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche. L'entraînement démarre.

Attention ! (MFW3X...)

L'appareil fonctionne, après sa mise en marche, à la vitesse **2** (rapide). Pour utiliser le presse-agrumes, appuyer impérativement 1 fois sur la touche 1·2 | rev pour passer à la vitesse **1** (lent). ➞ *« Réglage de la vitesse » voir page 36*

4. Poser une moitié d'agrume sur le cône presse-fruits, côté coupé sur le cône, et appuyer. Le presse-agrumes tourne dès que le fruit est appuyé sur le cône.
5. Pour arrêter le presse-agrumes, réduire la pression exercée sur le cône.
6. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
7. 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.
8. Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Remarques :

– Presser les fruits à plusieurs reprises pour obtenir une quantité optimale de jus.
– Vider au besoin l'insert passoire contenant la pulpe des fruits et les pépins.

Moulin à céréales

Pour moudre des produits tels que le blé, l'avoine, le riz, les grains de café, les grains de poivre, la moutarde sauvage, les noix, les noisettes, les champignons séchés, les amandes, le soja, les graines de lin, le gruau de sarrasin, les graines de tournesol pelées, etc. La machine n'est pas prévue pour la mouture de produits très durs comme les pois secs, le maïs ou le pop-corn. ➞ *« Conseils » voir page 43*

Préparation

➞ **Figure K**

1. Placer la vis de réglage sur la bague de réglage. S'assurer que l'échelle est dirigée vers le haut.
2. Pousser la vis de réglage en direction de la chambre de mouture, tourner la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'échelle pour le degré de mouture soit atteinte.
3. Introduire la vis sans fin dans le boîtier.
4. Placer la bague de mouture dans le boîtier. Respecter la forme des pièces.
5. Insérer la meule conique en positionnant le carré dans l'ouverture correspondante de la vis sans fin.
6. Introduire la chambre de mouture dans le boîtier. L'évidement de la chambre de mouture doit se trouver sur la saillie du boîtier.
7. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

Utilisation

⚠ **Risques de blessures !**

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Ne pas regarder dans l'orifice de remplissage, lorsque l'appareil est en service. Les particules projetées risquent de causer des blessures aux yeux.

Attention !

Ne jamais utiliser la fonction de marche inversée lorsque le moulin à céréales

est en place. L'accessoire risque de s'endommager !

➞ **Suite de la figure L**

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. Mettre l'entonnoir en place.
4. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Remplir l'entonnoir.
   ➞ *« Conseils » voir page 43*

Attention !
Ne jamais faire fonctionner le moulin à céréales sans grain.

5. Régler le degré de mouture en tournant la bague de réglage :
   – dans le sens inverse des aiguilles d'une montre = grains plus grossiers
   – dans le sens des aiguilles d'une montre = grains plus fins
   Sélectionner toujours une valeur entre les points suivants :
   – STOP = degré de mouture le plus grossier
   – 1 = degré de mouture le plus fin (ne jamais commencer ici)

6. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.

Attention !
Ne jamais utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes. Ensuite, laisser refroidir pendant 45 minutes !

7. La farine tombe à travers la chambre de mouture.
8. Le degré de mouture peut être réajusté, par petites étapes, pendant le fonctionnement.

Attention !
Tourner la bague de réglage au-delà de la ligne STOP pendant le fonctionnement peut endommager l'appareil.

9. Dès que le travail est effectué, éteindre l'appareil, puis le débrancher.
10. Retirer l'entonnoir.
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 42*

Presse-fruits

Pour presser les fruits (p. ex. les framboises, groseilles, fraises, groseilles à maquereau ou raisin et tomates).

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 M**

- 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. Placer l'entonnoir de sortie sur le support de passoire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
6. Visser la buse à pulpe dans le support de passoire.

Le presse-fruits est prêt.

Utilisation

⚠ Avertissement
Risque de blessures !
Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.

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 N
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.

■ Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

12. Pour retirer l'insert passoire, suspendre le crochet dans le trou de l'insert passoire et le sortir avec précaution.

Attention !
Effectuer la pression des fruits avec précaution. Veiller à ce que les orifices de la passoire ne soient pas obstrués. Si la sortie du boîtier est obstruée par de la pulpe juteuse, du liquide peut pénétrer dans l'entraînement.
Si la sortie du boîtier est obstruée, éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur. Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

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. Pour nettoyer, utiliser une brosse.

Attention !
– Ne pas nettoyer les pièces métalliques au lave-vaisselle !
– Ne pas utiliser pas de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
– Ne pas utiliser d'objets métalliques acérés, pointus ou métalliques.
– Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.

La **figure** ⓪ montre comment laver les pièces détachées.
- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Démonter les accessoires utilisés dans l'ordre inverse (voir « Préparation » 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 du mixage de carottes, des colorations peuvent apparaître sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

Recettes

Remarque (MFW3X...) :
Maintenir la vitesse sur **2** (rapide) lors de toutes les étapes de travail.

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 moyen) pendant env. 60 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 les faire cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

Conseils

Hachoir à viande
Utilisation des disques ajourés
– **Disque ajouré fin (2,7 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
– **Disque ajouré moyen (4 mm) pour :** Viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
– **Disque ajouré grossier (8 mm) pour :** Viande de porc rôtie pour goulasch, restes (p. ex. 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, moyen, fin).

- D'autres ingrédients (p. ex. des oignons, des épices) peuvent être ajoutés directement lors de la préparation. 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.

Accessoire à émincer

Attention ! (MFW3X...)

– Utiliser impérativement les inserts à émincer et à découper à la vitesse **1** (lente).
– Utiliser l'insert à râper à la vitesse **2** (rapide).
→ *« Réglage de la vitesse » voir page 36*

Utilisation des accessoires

– **Insert à découper :** pour les carottes, le céleri, le chou-rave et les courgettes
– **Insert à émincer (grossier) :** pour les carottes, les noix et les fromages à pâte dure (p. ex. emmental)
– **Insert à émincer (fin) :** pour les noix, le fromage à pâte dure et le parmesan
– **Insert à râper :** pour les pommes de terre, le parmesan et les noix

Moulin à céréales

– Ne pas moudre des produits huileux avec le degré de mouture le plus bas. Le moulin risque de se colmater ou de se boucher.
– Pour les céréales tendres comme l'avoine ou les graines de lin, sélectionner le réglage de mouture grossier.
– Bien laver le moulin avant de passer d'un produit à un autre. Ceci permet d'éviter les nuisances olfactives mutuelles.

Mise au rebut

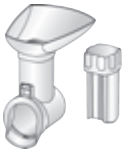
Eliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils 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		
2.7 mm	10003879	**Disque ajouré** (fin) pour le hachoir à viande
4 mm	10003880	**Disque ajouré** (moyen) pour le hachoir à viande
8 mm	10003881	**Disque ajouré** (grossier) pour le hachoir à viande
	00754389	**Accessoire à saucisses :** pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour former des rouleaux de viande.
	10007189	
	12011263	**Accessoire à émincer :** pour râper et émincer
	798161	**Insert à découper** pour l'accessoire à émincer
	798162	**Insert à émincer** (grossier) pour l'accessoire à émincer
	798160	**Insert à émincer** (fin) pour l'accessoire à émincer
	798130	**Insert à râper** pour l'accessoire à émincer
	12013990	**Presse-agrumes :** pour presser des oranges, citrons ou pamplemousses
	17004678	**Moulin à céréales :** pour moudre des produits tels que le blé, l'avoine, le riz, les grains de café, les grains de poivre, la moutarde sauvage, les noix, les noisettes, les champignons séchés, les amandes, le soja, les graines de lin, le gruau de sarrasin, les graines de tournesol pelées, etc.
	17004677	**Presse-fruits :** pour presser des fruits (p. ex. les framboises, groseilles, fraises, groseilles à maquereau ou raisin et tomates).

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

Dérangements et solutions

Problème	Cause	Solutions
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.
L'appareil fonctionne normalement, mais les aliments ne sont pas traités.	L'appareil a subi une surcharge et la pale d'entraînement s'est brisée au niveau de la zone de rupture programmée.	Éteindre l'appareil et attendre qu'il s'immobilise. Débrancher l'appareil, retirer l'accessoire, le démonter et le nettoyer. Remplacer la pale d'entraînement. ➞ *« Sécurité anti-surcharge » voir page 36*
Les aliments ne sont pas traités ou le sont très lentement.	L'accessoire ou la vis sans fin est bouché.	**Appareil sans marche inversée :** éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Retirer l'accessoire, le démonter et le nettoyer pour éliminer le blocage. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*
		Appareil avec marche inversée : éteindre l'appareil avec la touche O/I et attendre que l'entraînement s'immobilise. Maintenir la touche 1·2 | rev enfoncée. Au bout de 5 à 10 secondes, relâcher la touche 1·2 | rev et attendre que l'entraînement s'immobilise. Remettre en marche et poursuivre le traitement. ➞ *« Fonction marche inversée » voir page 37*
	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. Précuire les légumes durs avant leur traitement.
La fonction marche inversée ne démarre pas.	La touche 1·2 | rev n'a pas été enfoncée assez longtemps.	Maintenir la touche 1·2 | rev enfoncée jusqu'à ce que la marche inversée soit enclenchée.
	La vis sans fin est entièrement bouchée.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et débrancher. Retirer l'accessoire, le démonter et le nettoyer pour éliminer le blocage. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 42*

Appeler impérativement la hotline si les problèmes ne peuvent pas être résolus !
Les numéros de téléphone se trouvent dans les dernières pages de cette notice.

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.

Adattatore grattugia: per grattuggiare, grattare e affettare alimenti.

Spremiagrumi: per spremere gli agrumi.

Macina per cereali: per macinare tutti i tipi di cereali (tranne il mais), semi di papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno, spezie e caffè.

Estrattore: per estrarre il succo di frutta, quale lamponi, ribes, fragole, uva spina e uva o 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

L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.
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. L'apparecchio può funzionare al massimo 10 minuti senza interruzione. Dopodiché spegnerlo e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

⚠ 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 57*

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 47
Avvertenze di sicurezza 48
Panoramica 49
Prima del primo utilizzo 50
Elementi di comando e visualizzazione 50
Sicurezza di sovraccarico 51
Regolazione della velocità 51
Funzione inversione 51
Apparecchio base 51
Accessorio di base 52
Adattatore grattugia 53
Adattatore spremiagrumi 54
Adattatore macina per cereali 54
Adattatore estrattore 56
Pulizia e cura quotidiana 57
Ricette 57
Consigli 58
Smaltimento 58
Garanzia 58
Pezzi di ricambio e accessori 59
Rimedio in caso di guasti 60

Panoramica

→ **Figura A**

1 Apparecchio base
- **a** Ingranaggio per adattatori
- **b** Tasto I o O/I*
- **c** Tasto O o 1•2 | rev*
- **d** Spia di funzionamento
- **e** Tasto di arresto
- **f** Maniglia di trasporto
- **g** Vano di conservazione con coperchio
- **h** Cavo di alimentazione
- **i** Vano portacavo

2 Accessorio di base
- **a** Corpo
- **b** Bocchetta per inserimento ingredienti
- **c** Piatto di carico
- **d** Pestello
- **e** Coclea con trascinatore
- **f** Ghiera

3 Inserto tritacarne
- **a** Lama
- **b** Disco con fori piccoli (2,7 mm)*
- **c** Disco con fori medi (4 mm)
- **d** Disco con fori grandi (8 mm)

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

→ **Figura C**

5 Adattatore grattugia*
- **a** Corpo
- **b** Bocchetta per inserimento ingredienti
- **c** Tappo di chiusura
- **d** Piatto di carico
- **e** Pestello
- **f** Inserto per affettare
- **g** Inserto grattugia, grosso
- **h** Inserto grattugia, fine
- **i** Inserto per grattare

6 Adattatore spremiagrumi*
- **a** Vaschetta di riempimento
- **b** Inserto filtro
- **c** Cono di spremitura
- **d** Albero motore con molla

7 Adattatore macina per cereali*
- **a** Corpo
- **b** Bocchetta per inserimento ingredienti
- **c** Piatto di carico
- **d** Coclea
- **e** Anello di macinazione
- **f** Cono di macinazione
- **g** Vano di macinazione
- **h** Anello di regolazione
- **i** Vite di regolazione graduata
- **j** Ghiera

8 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 (1) e grosso (2)
- **e** Portafiltro con anello di tenuta
- **f** Ghiera
- **g** Cono di uscita
- **h** Ugello del residuo di spremitura (regolabile)
- **i** Gancio per rimozione degli inserti filtri
- **j** Spazzola per pulizia

* a seconda del modello
Questo istruzioni per l'uso descrivono diverse versioni dell'apparecchio. Nelle pagine con le illustrazioni si trova una panoramica. ➞ **Figura P**

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 59*

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio nuovo 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.
- Rimuovere 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 / C**
- Controllare con un'ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle.
➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

Elementi di comando e visualizzazione

MFW39...

Tasto I
Premendo il tasto I si accende l'apparecchio. L'ingranaggio entra subito in funzione.

Tasto O
L'apparecchio viene spento premendo il tasto O. L'ingranaggio si ferma.

MFW3X...

Tasto O/I
Premendo il tasto O/I si accende l'apparecchio. L'ingranaggio entra subito in funzione alla velocità **2** (veloce). Premendo nuovamente il tasto O/I si spegne l'apparecchio. L'ingranaggio si ferma.

Tasto 1·2 | rev
Premendo brevemente il tasto 1·2 | rev si passa dalla velocità **1** (lenta) alla velocità **2** (veloce) e viceversa. ➞ *"Regolazione della velocità" ved. pagina 51*
Tenendo premuto il tasto 1·2 | rev si avvia la funzione di inversione. ➞ *"Funzione inversione" ved. pagina 51*

Tutti i modelli

Spia di funzionamento
Se l'apparecchio è acceso, l'indicatore di esercizio si accende. Nei modelli con funzione inversione l'indicatore di funzione lampeggia fintanto che viene premuto il tasto 1·2 | rev.

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

Vano portacavo
Il cavo di alimentazione può essere estratto dal vano portacavo o in questo riposto nuovamente. Estrarre sempre la lunghezza di cavo necessaria.

Vano di conservazione
I dischi forati del tritacarne non utilizzati possono essere riposti nel vano di conservazione e richiusi con il coperchio.

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 in caso di sovraccarico. Un nuovo trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti (N. 10005188). I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.

Sostituzione del trascinatore

➞ **Figura B**

1. Svitare le viti nel trascinatore con un cacciavite adatto (PH2) e rimuovere il trascinatore guasto.
2. Inserire il nuovo trascinatore e riavvitarlo.

Regolazione della velocità

SOLO MFW3X...
Con la regolazione della velocità è possibile regolare la velocità su **1** (lenta) o **2** (veloce).

Attenzione!
Per determinate applicazioni deve essere necessariamente utilizzata la velocità **1** (lenta). Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità! Vedi tabella ➞ **Figura P**

- Accendere l'apparecchio con il tasto O/I. L'apparecchio gira alla velocità **2** (veloce).
- Premere brevemente il tasto 1·2 | rev. L'apparecchio passa alla velocità **1** (lento).
- Premere brevemente il tasto 1·2 | rev. L'apparecchio ritorna alla velocità **2** (veloce).

Funzione inversione

SOLO MFW3X...
La funzione inversione serve a smuovere alimenti incastrati facendo ruotare brevemente la coclea in senso inverso. La funzione inversione si disattiva automaticamente dopo 15 secondi.

Attenzione!
– Non utilizzare mai la funzione inversione con l'adattatore per macina per cereali o per estrattore.
– Mai tenere premuto a lungo il tasto 1·2 | rev quando l'apparecchio è acceso. Tenere premuto a lungo il tasto 1·2 | rev soltanto dopo che l'apparecchio si è completamente fermato.

- Spegnere l'apparecchio con il tasto O/I e attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Premere e mantenere premuto il tasto 1·2 | rev.
- Dopo ca. 5-10 secondi rilasciare il tasto 1·2 | rev e attendere che l'ingranaggio sia fermo.
- Accendere nuovamente l'apparecchio con il tasto O/I.

Avvertenza:
Se gli alimenti rimasti bloccati non si smuovono neanche dopo avere attivato brevemente la funzione inversione, staccare la spina e pulire l'apparecchio. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

Apparecchio base

Preparazione

⚠ **Pericolo di lesioni!**
Inserire la spina di alimentazione 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 base.

- Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale.
- Estrarre il cavo di alimentazione dal vano portacavo per la lunghezza necessaria.

L'apparecchio base è pronto all'uso.

Accessorio di base

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

Tritacarne
Per tritare alimenti crudi o cotti. A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare il disco forato corrispondente.
→ *"Consigli" ved. pagina 58*

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

Avvertenza: l'accessorio di base e gli accessori idonei, acquistabili tramite il servizio assistenza clienti, consentono 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 solo disco forato.

→ Figura D

1. Inserire la coclea con il trascinatore rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare sulla coclea prima la lama, poi il disco forato desiderato.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

Il tritacarne è pronto per l'uso.

Preparazione dell'insaccatrice

→ Figura E

1. Inserire la coclea con il trascinatore rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima il reggispinta sulla coclea, poi l'ugello insaccatrice nel corpo dell'apparecchio.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

L'insaccatrice è pronta per l'uso.

Utilizzo

Avvertenza: a seconda dello scopo d'impiego gli alimenti vengono lavorati diversamente. → *"Ricette" ved. pagina 57*

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

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

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

→ Sequenza immagini F

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
2. Girare l'accessorio in senso antiorario fino ad udirne l'arresto.
3. Applicare il piatto di carico ed inserire il pestello nel pozzetto di riempimento.
4. Preparare gli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perchè possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
   - Collocare un recipiente adatto sotto l'accessorio. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
5. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.

Nota (MFW3X...):
Dopo l'accensione l'apparecchio gira alla velocità ottimale **2** (veloce).

6. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
7. Una volta terminato il lavoro, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
8. Tenere premuto il tasto di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
- Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

Adattatore grattugia

Per grattugiare, grattare e affettare, ad es. formaggio, frutta, verdura, noci, mandorle, pane raffermo e altri alimenti duri. A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare l'inserto adatto. → *"Consigli" ved. pagina 58*

Preparazione

⚠ Pericolo di lesioni!
Non toccare le lame e i bordi taglienti degli inserti per affettare e grattare e grattugiare.

→ **Sequenza immagini G**

1. Aprire il tappo di chiusura. Inserire nel corpo dell'apparecchio l'inserto desiderato.
2. Chiudere il tappo fino ad udirne l'arresto.

L'adattatore grattugia è pronto per l'uso.

Utilizzo

⚠ Pericolo di lesioni!
– Non introdurre 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 forte pressione con il pestello.

Attenzione! (MFW3X...)
– Utilizzare l'inserto grattugia e l'inserto per affettare soltanto con la velocità **1** (lenta).
– Utilizzare l'inserto per grattare con la velocità **2** (veloce).
→ *"Regolazione della velocità" ved. pagina 51*

→ **Sequenza immagini H**

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
2. Girare l'accessorio in senso antiorario fino ad udirne l'arresto.
3. Applicare il piatto di carico ed inserire il pestello nel pozzetto di riempimento.
4. Preparare gli 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'accessorio. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
6. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.

Attenzione! (MFW3X...)
Dopo l'accensione l'apparecchio gira alla velocità **2** (veloce). Per utilizzare l'inserto grattugia o l'inserto per affettare occorre tassativamente premere 1 volta il tasto 1·2 | rev per passare alla velocità **1** (lento).
→ *"Regolazione della velocità" ved. pagina 51*

7. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello. Gli alimenti vengono affettati e/o grattugiati.
8. Una volta terminato il lavoro, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
9. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
10. Tenere premuto il tasto 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 57*

Adattatore spremiagrumi

Per spremere agrumi, ad es. limoni, arance, pompelmi.

Preparazione

⚠ Pericolo di lesioni!
L'adattatore spremiagrumi viene montato direttamente sull'apparecchio di base. Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Attenzione!
Per preparare e utilizzare l'adattatore spremiagrumi, l'apparecchio di base va inclinato di 90°. In questa posizione non usare mai gli altri adattatori.

➞ **Sequenza immagini I**

1. Tenere fermo l'apparecchio di base tramite la maniglia di trasporto e ribaltarlo con cautela in modo tale che l'ingranaggio sia rivolto verso l'alto. Eventualmente, girare l'apparecchio di base per potere accedere ai pulsanti.
2. Inserire l'albero motore con l'elemento a molla verso il basso nell'ingranaggio dell'apparecchio di base.

Attenzione!
L'albero motore deve potere essere spinto facilmente verso il basso con un dito. Non deve essere sporco da residui di succo, nè bloccato da semi o corpi estranei.

3. Inserire la vaschetta di raccolta in modo obliquo sull'ingranaggio.
4. Ruotare la vaschetta di raccolta in senso orario fino ad udirne l'arresto.
5. Inserire il cono di spremitura sulla vaschetta di raccolta.
6. Inserire il cono di spremitura sull'albero motore.

L'adattatore spremiagrumi è montato sull'apparecchio di base e pronto per l'uso.

Utilizzo

➞ **Sequenza immagini J**

1. Tagliare a metà gli agrumi.
2. Collocare un recipiente adatto sotto l'accessorio.
3. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio. L'ingranaggio è in funzione.

Attenzione! (MFW3X...)
Dopo l'accensione l'apparecchio gira alla velocità **2** (veloce). Per utilizzare lo spremiagrumi occorre tassativamente premere 1 volta il tasto 1·2 | rev per passare alla velocità **1** (lento). ➞ *"Regolazione della velocità" ved. pagina 51*

4. Appoggiare l'agrume tagliato a metà dal lato della parte tagliata sul cono di spremitura e premere verso il basso. Non appena il pezzo da spremere viene premuto sul cono di spremitura, questo si avvia.
5. Per terminare l'operazione di spremitura ridurre la pressione sul cono di spremitura.
6. Una volta terminato il lavoro, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
7. Tenere premuto il tasto di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
8. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

Note:
– Per ottenere una resa ottimale del succo, l'operazione di spremitura andrebbe ripetuta alcune volte.
– Se necessario, svuotare l'inserto del filtro contenente i pezzi grossi di frutta e i semi.

Adattatore macina per cereali

Per la macinazione di prodotti quali frumento, avena, riso, chicchi di caffè, pepe in grani, senape selvatica, noci, nocciole, funghi secchi, mandorle, soia, semi di lino, semola di grano saraceno, semi di girasole pelati ecc. L'apparecchio non è previsto per la macinatura di prodotti molto duri come piselli secchi, mais o popcorn. ➞ *"Consigli" ved. pagina 58*

Preparazione

➞ **Figura K**

1. Inserire la vite di regolazione nell'anello di regolazione. Prestare attenzione che la scala sia rivolta verso l'alto.
2. Premere la vite di regolazione in direzione del vano di macinazione e ruotare l'anello di regolazione in senso orario fino a raggiungere la scala del grado di macinatura.
3. Introdurre la coclea nel corpo.
4. Introdurre l'anello di regolazione nel corpo. Attenzione alla forma dei pezzi.
5. Inserire il cono di macinazione con il quadro nell'apertura corrispondente della coclea.
6. Inserire il vano di macinazione nel corpo. La cavità del vano di macinazione deve trovarsi sul nasello del corpo.
7. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

Utilizzo

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Durante l'esercizio non guardare nel pozzetto di riempimento. Particelle volanti possono causare lesioni agli occhi.

Attenzione!
Se la macina per cereali è in funzione, non utiizzare mai la funzione inversione. Questo potrebbe danneggiare l'adattatore.

➞ **Sequenza immagini L**

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.
4. Collocare un recipiente adatto sotto l'accessorio. Riempire il piatto di carico.
   ➞ *"Consigli" ved. pagina 58*

Attenzione!
Non azionare mai l'adattatore macina per cereali senza quest'ultimi.

5. Impostazione del grado di macinatura tramite rotazione dell'anello di regolazione:
   – in senso antiorario = grana più grossa
   – in senso orario = grana più fine
   Selezionare sempre un valore tra i seguenti punti:
   – STOP = grado di macinatura più grossa
   – 1 = grado di macinatura più fine
   (non iniziare mai con questa opzione)

6. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.

Attenzione!
L'apparecchio può essere azionato per un massimo di 15 minuti consecutivi. Quindi fare raffreddare per 45 minuti.

7. La farina cade attraverso il vano di macinazione.
8. Il grado di macinatura può essere regolato durante l'esercizio procedendo a piccole fasi.

Attenzione!
Se durante l'esercizio l'anello di regolazione viene ruotato dalla linea di arresto, sussiste il pericolo di danni all'apparecchio.

9. Una volta conclusa la preparazione, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
10. Rimuovere il piatto di carico.
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 57*

Adattatore estrattore

Per estrarre il succo di frutta, quale lamponi, ribes, fragole, uva spina e uva o pomodori.

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 M**

■ 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. Montare il cono di uscita sul portafiltro fino allo scatto.
6. Inserire l'ugello del residuo di spremitura nel portafiltro.

L'adattatore estrattore è pronto per l'uso.

Utilizzo

⚠ Attenzione
Pericolo di lesioni!
Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.

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 N**

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.

■ Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

12. Per rimuovere l'inserto del filtro, agganciare il gancio nel foro dell'inserto del filtro e procedere all'estrazione con estrema cautela.

Attenzione!
Durante l'estrazione procedere con estrema cautela. Verificare che le aperture del filtro non siano intasate. Se l'uscita del corpo è intasata con polpa di frutta succosa, sussiste il pericolo di penetrazione di liquidi nell'ingranaggio.
Se l'uscita del corpo è intasata, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

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 in lavastoviglie.

⚠ Pericolo di lesioni!
Non toccare le lame e i bordi taglienti dell'inserto per grattugiare ed affettare. Per il lavaggio usare una spazzola.

Attenzione!
– Non lavare le parti metalliche in lavastoviglie!
– Non impiegare detergenti a base di alcol.
– Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
– Non usare panni o detergenti abrasivi.

La **Figura** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.
- Pulire il corpo motore con un panno 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.
- Asciugare tutte le parti.

Note:
– Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.
– Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

Ricette

Nota (MFW3X...):
per tutte le fasi di lavoro impostare la velocità su **2** (veloce).

Canederli di pane

– 300 g di pane bianco fresco
– 20 ml di latte
– 40 g di burro o margarina
– 3 uova
– 1 cucchiaio di cipolle tritate finemente
– 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 con fori medi) per ca. 60 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 (2,7 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)
– **Disco con fori medi (4 mm) per:** carne di maiale e di manzo per paté e cervellata
– **Disco con fori grandi (8 mm) per:** carne di maiale arrosto per zuppa di gulasch; avanzi (ad es. arrosto, salumi) per sformati

■ 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, medi, piccoli).
■ È possibile aggiungere altri ingredienti (ad 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

Cautela! (MFW3X...)

– Utilizzare l'inserto grattugia e l'inserto per affettare soltanto con la velocità **1** (lenta).
– Utilizzare l'inserto per grattare con la velocità **2** (veloce).
→ *"Regolazione della velocità" ved. pagina 51*

Utilizzo degli inserti

– **Inserto per affettare:** per carote, sedano, cavolo rapa, zucchine
– **Inserto per grattugiare (grossolanamente):** per carote, noci, formaggio duro (ad es. emmental)
– **Inserto per grattugiare (finemente):** per noci, formaggio duro, parmigiano
– **Inserto per grattugiare:** per patate, parmigiano, noci

Adattatore macina per cereali

– Non macinare i prodotti oleosi con il grado di macinatura minore. Il macinatore può bloccarsi o intasarsi.
– Per cereali più morbidi quali avena o semi di lino, occorre impostare la regolazione più grossa.
– Lavare bene il macinatore durante il passaggio da un prodotto all'altro. In questo modo si previene la formazione di odori contrastanti.

Smaltimento

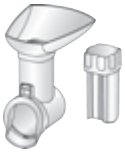
Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta 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		
2.7 mm	10003879	**Disco forato** (fine) per tritacarne
4 mm	10003880	**Disco forato** (medio) per tritacarne
8 mm	10003881	**Disco forato** (grosso) per tritacarne
	00754389	**Insaccatrice**: per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia. Per formare involtini.
	10007189	
	12011263	**Adattatore grattugia:** per grattugiare, grattare e affettare
	798161	**Inserto per affettare** per l'adattatore grattugia
	798162	**Inserto per grattugiare** (grossolanamente) per l'adattatore grattugia
	798160	**Inserto per grattugiare** (finemente) per l'adattatore grattugia
	798130	**Inserto per grattare** per l'adattatore grattugia
	12013990	**Adattatore spremiagrumi:** per spremere limoni, arance o pompelmi.
	17004678	**Adattatore macina per cereali:** per la macinazione di prodotti quali frumento, avena, riso, chicchi di caffè, pepe in grani, senape selvatica, noci, nocciole, funghi secchi, mandorle, soia, semi di lino, semola di grano saraceno, semi di girasole pelati ecc. L'apparecchio non è previsto per la macinatura di prodotti molto duri come piselli secchi, mais o popcorn..
	17004677	**Adattatore estrattore:** per estrarre il succo di frutta, quale lamponi, ribes, fragole, uva spina e uva o pomodori.

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

Problema	Causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona quando è acceso.	All'apparecchio non arriva elettricità.	Inserire la spina nella presa.
L'apparecchio funziona normalmente ma gli alimenti non vengono lavorati.	L'apparecchio è in sovraccarico e il trascinatore si è spezzato nel punto di rottura prestabilita.	Spegnere l'apparecchio e attendere che sia fermo. Staccare la spina dell'apparecchio, rimuovere l'adattatore, smontarlo e pulirlo. Sostituire il trascinatore. ➞ *"Sicurezza di sovraccarico" ved. pagina 51*
Gli alimenti non vengono lavorati o lavorati lentamente.	L'adattatore o la coclea sono intasati.	**Apparecchi senza funzione inversione:** 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 57*
		Apparecchi con inversione: spegnere l'apparecchio con il tasto O/I e attendere che l'ingranaggio sia fermo. Premere e mantenere premuto il tasto 1·2 | rev. Dopo ca. 5-10 secondi rilasciare il tasto 1·2 | rev e attendere che l'ingranaggio sia fermo. Riaccendere l'apparecchio e continuare la lavorazione. ➞ *"Funzione inversione" ved. pagina 51*
	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.
La funzione inversione non si avvia.	Il tasto 1·2 | rev non è stato premuto abbastanza a lungo.	Tenere premuto il tasto 1·2 | rev finché non si avvia l'inversione.
	La coclea è intasata eccessivamente.	Spegnere l'apparecchio, attendere che sia fermo e staccare la spina. Rimuovere l'adattatore, smontarlo e puliro per eliminare l'intasamento. ➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 57*

Se non è possibile risolvere un problema, chiamare l'assistenza!
I numeri di telefono si trovano nelle ultime pagine del manuale.

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.
Rasp-opzetstuk: voor het raspen, fijnwrijven en snijden van levensmiddelen.
Citruspers: voor het uitpersen van citrusvruchten.
Graanmolen: voor het malen van alle soorten graan (behalve mais) en voor maanzaad, lijnzaad, sesam, boekweit, kruiden, specerijen en koffie.
Vruchtenpers: voor het persen van fruit, zoals bijv. frambozen, aalbessen, aardbeien, kruisbessen, of druiven 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 goed gekeurde 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 mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.
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.
Het apparaat maximaal 10 minuten ononderbroken laten werken. Daarna uitschakelen en tot kamertemperatuur laten afkoelen.

⚠ 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 71*

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....61
Veiligheidsaanwijzingen....62
In één oogopslag....64
Voor het eerste gebruik....64
Bedienings- en indicatie-elementen....65
Overbelastingsbeveiliging....65
Snelheidsinstelling....66
Draairichtingswijziging....66
Basisapparaat....66
Basis-opzetstuk....66
Rasp-opzetstuk....67
Citruspers-opzetstuk....68
Graanmolen-opzetstuk....69
Vruchtenpers-opzetstuk....70
Onderhoud en dagelijkse reiniging....71
Recepten....72
Tips....72
Afval....73
Garantie....73
Onderdelen en accessoires....74
Hulp bij storingen....75

In één oogopslag

→ **Afb. A**

1 Basisapparaat
- **a** Aandrijving voor opzetstukken
- **b** Toets I of O/I*
- **c** Toets O of 1•2 | rev*
- **d** Gebruiksindicatie
- **e** Veiligheidsknop
- **f** Draaggreep
- **g** Opbergvak met deksel
- **h** Aansluitsnoer
- **i** Snoeropbergvak

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

3 Vleesmolen-inzetstuk
- **a** Mes
- **b** Ponsschijf fijn (2,7 mm)*
- **c** Ponsschijf gemiddeld (4 mm)
- **d** Ponsschijf grof (8 mm)

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

→ **Afb. C**

5 Rasp-opzetstuk*
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Sluitklep
- **d** Vultrechter
- **e** Stopper
- **f** Snij-inzetstuk
- **g** Rasp-inzetstuk, grof
- **h** Rasp-inzetstuk, fijn
- **i** Wrijf-inzetstuk

6 Citruspers-opzetstuk*
- **a** Verzamelkom
- **b** Zeefinzetstuk
- **c** Perskegel
- **d** Aandrijfas met veer

7 Graanmolen-opzetstuk*
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Vultrechter
- **d** Wormaandrijving
- **e** Maalring
- **f** Maalkegel
- **g** Maalkamer
- **h** Instelring
- **i** Instelschroef met schaalverdeling
- **j** Schroefring

8 Vruchtenpers-opzetstuk* Vultrechter en stopper van het basisopzetstuk gebruiken.
- **a** Behuizing
- **b** Vulschacht
- **c** Wormaandrijving met afdichtring
- **d** Zeefinzetstukken fijn (1) & grof (2)
- **e** Zeefhouder met afdichtring
- **f** Schroefring
- **g** Afvoertrechter
- **h** Pulppijpje (instelbaar)
- **i** Haakje voor het uitnemen van de zeefinzetstukken
- **j** Reinigingsborstel

* Afhankelijk van het model
De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen van het apparaat. Op de beeldpagina's bevindt zich een overzicht.
→ **Afb. P**

Reserveonderdelen en accessoires zijn via de servicedienst of op **www.bosch-home.com** verkrijgbaar.
→ *"Onderdelen en accessoires" zie pagina 74*

Voor het eerste gebruik

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

Attentie!
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** / **C**
- Controleer alle delen op zichtbare schade.
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
  ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

Bedienings- en indicatie-elementen

MFW39...

Toets I
Door de toets ä in te drukken, wordt het apparaat ingeschakeld. De aandrijving start direct.

Toets O
Door de toets ö in te drukken, wordt het apparaat uitgeschakeld. De aandrijving wordt gestopt.

MFW3X...

Toets O/I
Door de toets O/I in te drukken, wordt het apparaat ingeschakeld. De aandrijving start direct met snelheid **2** (snel). Door de toets O/I nogmaals in te drukken, wordt het apparaat uitgeschakeld. De aandrijving wordt gestopt.

Toets 1·2 | rev
Door de toets 1·2 | rev kort in te drukken wordt de snelheid van het apparaat omgeschakeld tussen **1** (langzaam) en **2** (snel). ➞ *“Snelheidsinstelling” zie pagina 66*
Door de toets 1·2 | rev in te drukken en ingedrukt te houden, wordt de draairichtingwijzigingsfunctie gestart. ➞ *“Draairichtingswijziging” zie pagina 66*

Alle modellen

Gebruiksindicatie
Wanneer de kookplaat is ingeschakeld is de bedrijfsindicatie verlicht. Bij modellen met draairichtingwijzigingsfunctie knippert de functie-indicatie, zo lang de toets 1·2 | rev wordt ingedrukt.

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.

Snoeropbergvak
Het aansluitsnoer kan uit het snoeropbergvak worden getrokken of er weer in worden geschoven. Het snoer altijd slechts zo ver uittrekken als u nodig hebt.

Opbergvak
Niet-gebruikte ponsschijven van de vleesmolen kunnen worden opgeborgen in het opbergvak dat vervolgens met het deksel kan worden afgesloten.

Overbelastingsbeveiliging

Om bij overbelasting van het basis-opzetstuk grotere schade aan uw apparaat te voorkomen, is de meenemer voorzien van een inkerving (breekpunt). Bij overbelasting breekt de meenemer op dit punt. Een nieuwe meenemer is verkrijgbaar bij de klantenservice (nr. 10005188). Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

Meenemer vervangen

➞ **Afb. B**

1. De schroef in de meenemer met een geschikte schroevendraaier (PH2) eruit draaien en de defecte meenemer verwijderen.
2. De nieuwe meenemer aanbrengen en weer vastschroeven.

Snelheidsinstelling

ALLEEN MFW3X...

Met de snelheidsinstelling kan het toerental op **1** (langzaam) of **2** (snel) worden ingesteld.

Attentie!

Bij bepaalde toepassingen is de snelheid **1** (langzaam) absoluut noodzakelijk. Snelheidsadviezen opvolgen! Zie tabel ➞ **Afb. P**

- Apparaat met de toets O/I inschakelen. Het apparaat loopt op snelheid **2** (snel).
- Toets 1·2 | rev kort indrukken. Het apparaat gaat naar snelheid **1** (langzaam).
- Toets 1·2 | rev kort indrukken. Het apparaat gaat weer terug naar snelheid **2** (snel).

Draairichtingswijziging

ALLEEN MFW3X...

De draairichtingwijzigingsfunctie dient ervoor om vastzittende levensmiddelen weer los te maken door de worm kort achteruit te laten draaien. De draairichtingswijzigingsfunctie schakelt na 15 seconden automatisch uit.

Attentie!

– De draairichtingswijzigingsfunctie nooit met het graanmolen-opzetstuk of het vruchtenpers-opzetstuk gebruiken!
– De toets 1·2 | rev nooit lang ingedrukt houden, terwijl het apparaat ingeschakeld is. De toets 1·2 | rev pas lang ingedrukt houden nadat het apparaat volledig tot stilstand gekomen is.

- Apparaat met de toets O/I uitschakelen en wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Toets 1·2 | rev indrukken en ingedrukt houden.
- Na ca. 5-10 seconden de toets 1·2 | rev loslaten en wachten tot de aandrijving stilstaat.
- Het apparaat met de toets O/I weer inschakelen.

Aanwijzing:

Als de vastzittende levensmiddelen na een korte draairichtingwijziging niet zijn losgekomen, dan het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

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 aansluitsnoer tot de benodigde lengte uit het snoeropbergvak trekken.

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 72*

Worstvuller

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

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

Attentie!

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.

Attentie!
Altijd slechts één ponsschijf gebruiken.

→ Afb. D

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst het mes en vervolgens de gewenste ponsschijf op de worm aanbrengen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De vleesmolen is voorbereid.

Voorbereiding worstvuller

→ Afb. E

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst de draagring op de worm aanbrengen en dan de worstvuller in de behuizing plaatsen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

De worstvuller is voorbereid.

Gebruik

Aanwijzing: afhankelijk van het gebruiksdoel worden de levensmiddelen verschillend verwerkt. → *“Recepten” zie pagina 72*

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.

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

→ Afbeeldingenreeks F

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.

■ Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. De voorbereide levensmiddelen in de vultrechter doen.

5. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen.

Aanwijzing (MFW3X...):
Het apparaat loopt na het inschakelen met de optimale snelheid **2** (snel).

6. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk in de vulschacht schuiven.
7. Na afloop van de werkzaamheden het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

■ De vultrechter en de stopper verwijderen.

8. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.

■ Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen. → *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

Rasp-opzetstuk

Voor het raspen, wrijven en snijden van bijv. kaas, fruit, groente, noten, amandelen, gedroogde broodjes en andere harde levensmiddelen. Afhankelijk van de aard en consistentie van de te verwerken levensmiddelen de desbetreffende inzetstuk gebruiken. → *“Tips” zie pagina 72*

Voorbereiding

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

➞ **Afbeeldingenreeks G**

1. De beschermkap openen. Het gewenste inzetstuk in de behuizing aanbrengen.
2. De beschermkap sluiten totdat deze hoorbaar vastklikt.

Het rasp-opzetstuk is voorbereid.

Gebruik

⚠ Gevaar voor letsel!

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

Attentie!

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

Attentie! (MFW3X...)

– De rasp- en snij-opzetstukken uitsluitend gebruiken op snelheid **1** (langzaam).
– Het wrijf-inzetstuk gebruiken op snelheid **2** (snel). ➞ *“Snelheidsinstelling” zie pagina 66*

➞ **Afbeeldingenreeks H**

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.

Attentie! (MFW3X...)

Het apparaat loopt na het inschakelen met de snelheid **2** (snel). Voor gebruik van de rasp- en snij-opzetstukken altijd 1 keer de toets 1·2 | rev indrukken, om de snelheid op **1** (langzaam) in te stellen. ➞ *“Snelheidsinstelling” zie pagina 66*

7. Met de stopper de levensmiddelen met lichte druk in de vulschacht schuiven. De levensmiddelen worden gesneden of geraspt.
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 71*

Citruspers-opzetstuk

Voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. citroenen, sinaasappels, grapefruits.

Voorbereiding

⚠ Gevaar voor letsel!

Het citruspers-opzetstuk wordt direct op het basisapparaat in elkaar gezet. Stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.

Attentie!

Voor de voorbereiding en het gebruik van het citruspers-opzetstuk wordt het basisapparaat 90° gekanteld. Nooit andere opzetstukken in deze positie gebruiken.

➞ **Afbeeldingenreeks I**

1. Het basisapparaat aan de draaggreep vasthouden en voorzichtig zo kantelen dat de aandrijving omhoog wijst. Het basisapparaat eventueel draaien, zodat de toetsen goed toegankelijk zijn.

2. De aandrijfas met het veerelement omlaag in de aandrijving van het basisapparaat aanbrengen.

Attentie!
De aandrijfas moet met een vinger licht omlaag kunnen worden gedrukt. De as mag niet door sapresten zijn vastgekleefd of door pitten of vreemde voorwerpen geblokkeerd worden.

3. De verzamelkom schuin op de aandrijving plaatsen.
4. De verzamelkom linksom draaien tot deze hoorbaar vastklikt.
5. Het zeefinzetstuk op de verzamelkom aanbrengen.
6. De perskegel op de aandrijfas aanbrengen.

Het citruspers-opzetstuk is op het basisapparaat gemonteerd en voorbereid.

Gebruik

➞ **Afbeeldingenreeks J**

1. De citrusvruchten in tweeën snijden.
2. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen.
3. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen. De aandrijving loopt.

Attentie! (MFW3X...)
Het apparaat loopt na het inschakelen met de snelheid **2** (snel). Voor gebruik van de citruspers altijd 1 keer de toets 1·2 | rev indrukken, om de snelheid op **1** (langzaam) in te stellen. ➞ *“Snelheidsinstelling” zie pagina 66*

4. De gehalveerde citrusvruchten met het snijvlak op de perskegel plaatsen en omlaag drukken. De citruspers gaat lopen zodra er een vrucht op de perskegel wordt gedrukt.
5. Het persproces kan worden beëindigd door de druk op de perskegel te verminderen.
6. Na afloop van de werkzaamheden het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
7. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
8. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

Aanwijzingen:
– Om een optimale persopbrengst te behalen moet het persen enkele keren worden herhaald.
– Het zeefinzetstuk met het grove vruchtvlees en de pitten naar behoefte leegmaken.

Graanmolen-opzetstuk

Voor het malen van producten zoals tarwe, haver, rijst, koffiebonen, peperkorrels, wilde mosterd, walnoten, hazelnoten, gedroogde paddenstoelen, amandels, soja, lijnzaad, boekweitegort, gepelde zonnebloempitten enz. Het apparaat is niet geschikt voor het malen van heel harde producten zoals gedroogde erwten, mais of popcorn. ➞ *“Tips” zie pagina 72*

Voorbereiding

➞ **Afb. K**

1. De instelschroef in de instelring plaatsen. Erop letten dat de schaal naar boven wijst.
2. De instelschroef in de richting van de maalkamer drukken en de instelring rechtsom draaien tot de schaal voor de maalgraad is bereikt.
3. De wormaandrijving in de behuizing aanbrengen.
4. De maalring in de behuizing plaatsen. Op de vorm van de onderdelen letten.
5. De maalkegel met het vierkant in de desbetreffende opening van de wormaandrijving plaatsen.
6. Maalkamer op de behuizing plaatsen. De uitsparing op de maalkamer moet zich op de nok van de behuizing bevinden.
7. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsom vastschroeven.

Gebruik

⚠ Gevaar voor letsel!

- Niet met de handen in de vulschacht grijpen.
- Tijdens het bedrijf niet in de vulschacht kijken. Weggeslingerde deeltjes kunnen oogletsels veroorzaken.

Attentie!
Als de graanmolen is geplaatst, nooit de omkeerfunctie gebruiken. Het opzetstuk kan zijn beschadigd!

➞ Afbeeldingenreeks L

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.
4. Een geschikte kom onder het opzetstuk plaatsen. Vultrechter vullen. ➞ *“Tips” zie pagina 72*

Attentie!
Het graanmolen-opzetstuk nooit zonder maalgoed laten draaien.

5. Maalgraad door het draaien van de instelring instellen:
   – linksom = grovere korrel
   – rechtsom = fijnere korrel
   Altijd een waarden tussen de volgende punten kiezen:
   – STOP = grofste maalgraad
   – 1 = fijnste maalgraad (nooit hiermee beginnen)

6. De stekker in het stopcontact steken. Het apparaat inschakelen.

Attentie!
Het apparaat mag maximaal 15 minuten na elkaar worden gebruikt. Daarna 45 minuten laten afkoelen!

7. Het meel valt door de maalkamer.
8. Maalgraad kan tijdens het gebruik in kleine stappen worden bijgeregeld.

Attentie!
Wordt de instelling tijdens het gebruik verder dan de STOP-lijn gedraaid, dan kan er schade aan het apparaat ontstaan.

9. Zodra u klaar bent, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
10. De vultrechter 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 71*

Vruchtenpers-opzetstuk

Voor het persen van fruit, zoals bijv. frambozen, aalbessen, aardbeien, kruisbessen, of druiven en tomaten.

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. M

- 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. De afvoertrechter op de zeefhouder plaatsen tot deze hoorbaar vastklikt.
6. Het in de zeefhouder schroeven.

Het vruchtpers-opzetstuk is voorbereid.

Gebruik

⚠ Waarschuwing gevaar voor letsel!
Niet met de handen in de vulschacht grijpen.

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 N**

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.

■ Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

12. Voor het verwijderen van het zeefinzetstuk de haak in het gat van het zeefinzetstuk hangen en voorzichtig uittrekken.

Attentie!
Bij het uitpersen bijzonder voorzichtig te werk gaan. Ervoor zorgen dat de zeefopeningen niet zijn verstopt. Is de behuizingsafvoer met vruchtvlees van sappige vruchten verstopt, dan kan vloeistof in de aandrijving terechtkomen.
Is de behuizingsafvoer verstopt, dan het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

Onderhoud en dagelijkse reiniging

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

⚠ Gevaar voor elektrische schok!
– Voor het reinigen het netsnoer uit het stopcontact trekken.
– Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen en niet reinigen in de vaatwasser.

⚠ Gevaar voor letsel!
Niet in de scherpe messen en randen van de rasp- en snij-inzetstukken grijpen. Een borstel gebruiken om te reinigen.

Attentie!
– Metalen delen niet reinigen in de vaatwasmachine!
– Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
– Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
– Gebruik geen schurende doeken of reinigingsmiddelen.

In **afbeelding** ⓪ vindt u een overzicht van de manier waarop de afzonderlijke onderdelen moeten worden gereinigd.
- 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.

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

Recepten

Aanwijzing (MFW3X...):
Snelheid bij alle werkstappen op **2** (snel) instellen.

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 middelste stand) ca. 60 sec. verwerken.
- Fijngehakte ui, peterselie en gesmolten boter toevoegen en erdoor mengen.
- Geklutste eieren, zout en peper onder de broodmassa 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 (2,7 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
– **Ponsschijf gemiddeld (4 mm) voor:** 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, gemiddeld, 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.

Rasp-opzetstuk

Voorzichtig! (MFW3X...)

– De rasp- en snij-opzetstukken uitsluitend gebruiken op snelheid **1** (langzaam).
– Het wrijf-inzetstuk gebruiken op snelheid **2** (snel).
➞ *“Snelheidsinstelling” zie pagina 66*

Gebruik van de inzetstukken

– **Snij-inzetstuk:** voor wortelen, selderij, koolrabi, courgette
– **Rasp-inzetstuk (grof):** voor wortelen, noten, harde kazen (bijv. Emmentaler)
– **Rasp-inzetstuk (fijn):** voor noten, harde kaas, Parmezaanse kaas
– **Wrijf-inzetstuk:** voor aardappels, Parmezaanse kaas, noten

Graanmolen-opzetstuk

– Oliehoudende producten niet met de kleinste maalgraad malen. Het maalwerk kan vastplakken of verstoppen.
– Voor zachter graan zoals haver of lijnzaad moet om te maken de grove instelling worden gekozen.
– Maalwerk bij het wisselen van het ene naar het andere product goed afwassen. Hierdoor wordt een wederzijdse geurhinder vermeden.

Afval

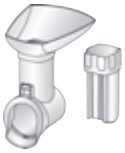
Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de 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		
2.7 mm	10003879	**Ponsschijf** (fijn) voor vleesmolen
4 mm	10003880	**Ponsschijf** (gemiddeld) voor vleesmolen
8 mm	10003881	**Ponsschijf** (grof) voor vleesmolen
	00754389	**Worstvuller:** voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa. Voor het vormen van vleesrolletjes.
	10007189	
	12011263	**Rasp-opzetstuk:** voor het raspen, wrijven en snijden
	798161	**Snij-inzetstuk** voor het rasp-opzetstuk
	798162	**Rasp-inzetstuk** (grof) voor het rasp-opzetstuk
	798160	**Rasp-inzetstuk** (fijn) voor het rasp-opzetstuk
	798130	**Wrijf-inzetstuk** voor het rasp-opzetstuk
	12013990	**Citruspers-opzetstuk:** voor het uitpersen van citroenen, sinaasappels en grapefruits.
	17004678	**Graanmolen-opzetstuk:** voor het malen van producten zoals tarwe, haver, rijst, koffiebonen, peperkorrels, herik, walnoten, hazelnoten, gedroogde paddenstoelen, amandels, soja, lijnzaad, boekweitegort, gepelde zonnebloempitten enz. Het apparaat is niet geschikt voor het malen van heel harde producten zoals gedroogde erwten, mais of popcorn.
	17004677	**Vruchtpers-opzetstuk:** voor het persen van fruit, zoals bijv. frambozen, aalbessen, aardbeien, kruisbessen, of druiven en tomaten.

Reserveonderdelen en accessoires zijn in de handel en via de servicedienst verkrijgbaar.

Hulp bij storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet bij het inschakelen.	Het apparaat ontvangt geen stroom.	De stekker in het contactdoos steken.
Het apparaat loopt normaal, maar de levensmiddelen worden niet verwerkt.	Het apparaat is overbelast geweest en de meenemer is op het breekpunt gebroken.	Apparaat uitschakelen en wachten tot het stilstaat. Apparaat van stroomnet loskoppelen, opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en reinigen. Meenemer vervangen. ➞ *“Overbelastingsbeveiliging” zie pagina 65*
De levensmiddelen worden niet of slechts zeer langzaam verwerkt.	Het opzetstuk of de worm is verstopt.	**Apparaat zonder draairichtingwijziging:** 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 71*
		Apparaat met draairichtingwijziging: Apparaat met de toets O/I uitschakelen en wachten tot de aandrijving stilstaat. Toets 1·2 | rev indrukken en ingedrukt houden. Na ca. 5-10 seconden de toets 1·2 | rev loslaten en wachten tot de aandrijving stilstaat. Apparaat weer inschakelen en verder werken. ➞ *“Draairichtingswijziging” zie pagina 66*
	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.
De draairichtingwijzigingsfunctie start niet.	De toets 1·2 | rev is te kort ingedrukt.	De toets 1·2 | rev ingedrukt houden tot de draairichtingwijziging start.
	De worm is te sterk verstopt.	Apparaat uitschakelen, wachten tot het stilstaat en stekker uit het stopcontact nemen. Opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en reinigen om de blokkering te verhelpen. ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 71*

Bel de hotline als u de problemen niet kunt verhelpen!
De telefoonnummers staan op de laatste pagina’s van de gebruiksaanwijzing.

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.

Raspepåsats: Til at raspe, rive og skære fødevarer.

Citruspresse: Til presning af citrusfrugter.

Kornmølle: Til maling af alle kornsorter (undtagen majs) samt birkes, hørfrø, sesam, boghvede, krydderier og kaffe.

Frugtpresse: Til saftpresning af frugt, som f.eks. hindbær, ribs, jordbær, stikkelsbær eller druer 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 en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontroller, om jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftmæssigt.
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.
Lad apparatet køre maksimalt 10 minutter uden pause. Sluk det derefter, og lad det køle af til stuetemperatur.

⚠ 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 85*

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 76
Sikkerhedshenvisninger 77
Overblik 78
Inden den første ibrugtagning..... 79
Betjenings- og displayelementer 79
Overbelastningssikring 80
Hastighedsindstilling..... 80
Modsatløb-funktion 80
Motorenhed 80
Basispåsats 80
Raspepåsats..... 81
Citruspresserpåsats..... 82
Kornmøllepåsats..... 83
Frugtpressepåsats..... 84
Pleje og daglig rengøring..... 85
Opskrifter..... 85
Tips..... 86
Bortskaffelse..... 86
Reklamationsret..... 86
Reservedele og tilbehør 87
Hjælp i tilfælde af fejl 88

Overblik

→ **Billede A**

1 Motorenhed
- **a** Motor til påsatse
- **b** Tasten I eller O/I*
- **c** Tasten O eller 1·2 | rev*
- **d** Driftsindikator
- **e** Sikringstast
- **f** Håndtag
- **g** Opbevaringsrum med låg
- **h** Netkabel
- **i** Kabelrum

2 Basispåsats
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Påfyldningsskål
- **d** Stopper
- **e** Snekke med medbringer
- **f** Skruering

3 Kødhakkerindsats
- **a** Kniv
- **b** Fin hulskive (2,7 mm)*
- **c** Middel hulskive (4 mm)
- **d** Grov hulskive (8 mm)

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

→ **Billede C**

5 Raspepåsats*
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Lukkeklap
- **d** Påfyldningsskål
- **e** Stopper
- **f** Skæreindsats
- **g** Raspeindsats, grov
- **h** Raspeindsats, fin
- **i** Riveindsats

6 Citruspresserpåsats*
- **a** Opsamlingsskål
- **b** Siindsats
- **c** Pressekegle
- **d** Drivaksel med fjeder

7 Kornmøllepåsats*
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Påfyldningsskål
- **d** Snekke
- **e** Malering
- **f** Malekegle
- **g** Malekammer
- **h** Indstillingsring
- **i** Indstillingsskrue med skala
- **j** Skruering

8 Frugtpressepåsats*
Anvend basispåsatsens påfyldningsskål og stopper.
- **a** Hus
- **b** Påfyldningsskakt
- **c** Snekke med pakring
- **d** Fin (1) og grov (2) siindsats
- **e** Siholder med pakring
- **f** Skruering
- **g** Udgangstragt
- **h** Kvas-dyse (indstillelig)
- **i** Krog til fjernelse af siindsatser
- **j** Rengøringsbørste

* Afhængigt af modellen
Brugsanvisningen beskriver forskellige apparatmodeller. På billedsiderne findes en oversigt. ➞ **Billede P**

Reservedele og tilbehør fås via kundeservice eller på **www.bosch-home.com**.
➞ *"Reservedele og tilbehør" se side 87*

Inden den første ibrugtagning

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

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 / C**
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning.
➞ *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*

Betjenings- og displayelementer

MFW39...

Knap I
Apparatet tændes, når der trykkes på tasten I. Motoren starter med det samme.

Knap O
Apparatet slukkes, når der trykkes på tasten O. Motoren stopper.

MFW3X...

Knap O/I
Apparatet tændes, når der trykkes på tasten O/I. Drevet starter straks med hastighed **2** (hurtigt). Apparatet slukkes, når der trykkes på tasten O/I igen. Motoren stopper.

Knap 1·2 | rev
Ved at trykke kort på tasten 1·2 | rev ændres apparatets hastighed mellem **1** (langsomt) og **2** (hurtigt). ➞ *"Hastighedsindstilling" se side 80*
Modsatløb-funktionen starter, når tasten 1·2 | rev holdes trykket. ➞ *"Modsatløb-funktion" se side 80*

Alle modeller

Driftsindikator
Driftsindikatoren lyser, når apparatet er tændt. Ved modeller med modsatløb-funktion blinker funktionsindikatoren, så længe der trykkes på tasten 1·2 | rev.

Sikringstast
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.

Kabelrum
Netkablet kan trækkes ud af kabelrummet eller skubbes ind igen. Træk kun så meget kabel ud, som er nødvendigt.

Opbevaringsrum
Kødhakkerens hulskiver, som ikke bruges, kan opbevares i opbevaringsrummet, som kan lukkes med låget.

Overbelastningssikring

Medbringeren har et hak (fast brudsted), som modvirker større skader på dit apparat, hvis basispåsatsen overbelastes. Medbringeren brækker på dette sted i tilfælde af overbelastning. En ny medbringer kan købes hos kundeservice (nr. 10005188). Reservedele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

Udskiftning af medbringer

➞ **Billede B**

1. Løsn skruen i medbringeren med en egnet skruetrækker (PH2), og fjern den defekte medbringer.
2. Montér den nye medbringer, og spænd den fast igen.

Hastighedsindstilling

KUN MFW3X...
Med hastighedsindstillingen kan hastigheden indstilles til **1** (langsomt) eller **2** (hurtigt).

OBS!
Særlige opgaver kræver altid hastighed **1** (langsomt). Overhold hastighedsanbefalingerne! Se tabel ➞ **billede P**

- Tænd apparatet med tasten O/I. Apparatet kører med hastighed **2** (hurtigt).
- Tryk kort på tasten 1·2 | rev. Apparatet skifter til hastighed **1** (langsomt).
- Tryk kort på tasten 1·2 | rev. Apparatet skifter tilbage til hastighed **2** (hurtigt).

Modsatløb-funktion

KUN MFW3X...
Modsatløb-funktionen bruges til at løsne fødevarer, der har sat sig fast, ved kortvarigt at lade snekken køre baglæns. Modsatløb-funktionen slukker automatisk efter 15 sekunder.

OBS!
- Brug aldrig modsatløb-funktionen med kornmølle- eller frugtpressepåsatsen!
- Hold aldrig tasten 1·2 | rev trykket for længe, mens apparatet er tændt. Hold først tasten 1·2 | rev trykket længe, når apparatet står helt stille.
- Sluk apparatet med tasten O/I, og vent, indtil motoren står stille.
- Hold tasten 1·2 | rev trykket.
- Slip tasten 1·2 | rev efter ca. 5-10 sekunder, og vent, indtil motoren står stille.
- Tænd apparatet igen med tasten O/I.

Bemærk:
Hvis fødevarer, der har sat sig fast, ikke har løsnet sig efter kortvarigt modsatløb, skal apparatet slukkes, netstikket trækkes ud, og apparatet rengøres. ➞ *”Pleje og daglig rengøring” se side 85*

Motorenhed

Forberedelse

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

- Stil motorenheden på en stabil og vandret flade.
- Træk netkablet ud af kabelrummet i den nødvendige længde.

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 86*

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

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 af kødhakker

⚠ Fare for at komme til skade!
Berør aldrig den skarpe kniv med fingrene.

OBS!
Brug altid kun den ene hulskive.

➞ **Billede D**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Montér først kniven og så den ønskede hulskive på snekken.
3. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Kødhakkeren er forberedt.

Forberedelse af pølsestopper

➞ **Billede E**

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

Pølsestopperen er forberedt.

Brug

Bemærk: Afhængigt af anvendelsesformål forarbejdes fødevarerne forskelligt.
➞ *"Opskrifter" se side 85*

Følgende eksempel beskriver anvendelsen af basispåsatsen som kødhakker:

⚠ Fare for at komme til skade!
– Stik ikke hænderne ind i påfyldningsskakten.
– Anvend udelukkende stopperen til at skubbe efter med.

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

➞ **Billedrække F**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder 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.

■ Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.

5. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.

Bemærk (MFW3X...):
Når apparatet tændes, kører det med optimal hastighed **2** (hurtigt).

6. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
7. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.

■ Fjern påfyldningsskålen og stopperen.

8. Hold sikringsknappen trykket inde, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.

■ Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➞ *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*

Raspepåsats

Til at raspe, rive og skære f.eks. ost, frugt, grøntsager, nødder, mandler, tørrede rundstykker og andre hårde fødevarer. Brug den passende indsats afhængigt af typen og konsistensen på fødevaren, som skal forarbejdes. ➞ *"Tips" se side 86*

Forberedelse

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

➞ **Billedrække G**

1. Åbn låseklappen. Monter den ønskede indsats i huset.
2. Luk låseklappen, indtil den klikker hørbart på plads.

Raspepåsatsen er parat.

Brug

⚠ Fare for at komme til skade!
– Stik ikke hænderne ind 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.

OBS! (MFW3X...)
– Brug altid raspe- og skæreindsatse med hastighed **1** (langsomt).
– Brug riveindsatsen med hastighed **2** (hurtigt).
➞ *"Hastighedsindstilling" se side 80*

➞ **Billedrække H**
1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder 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.

OBS! (MFW3X...)
Når apparatet tændes, kører det med hastighed 2 (hurtigt). Tryk altid en gang på tasten 1·2 | rev ved anvendelse af raspe- og skæreindsatse for at skifte til hastighed **1** (langsomt). ➞ *"Hastighedsindstilling" se side 80*
7. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk. Fødevarerne skæres eller rives.
8. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
9. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.
10. Hold sikringsknappen trykket inde, 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 85*

Citruspresserpåsats

Til presning af citrusfrugter som f.eks. citroner, appelsiner og grapefrugter.

Forberedelse

⚠ Fare for at komme til skade!
Citruspressepåsatsen samles direkte på motorenheden. Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

OBS!
Motorenheden vippes 90° til forberedelse og anvendelse af citruspressepåsatsen. Brug aldrig andre påsatse i denne position.

➞ **Billedrække I**
1. Hold fast i motorenheden i bæregrebet, og vip den forsigtigt, så drevet peger opad. Drej eventuelt motorenheden, så tasterne er let tilgængelige.
2. Monter drivakslen med fjederelementet nedad i motorenhedens drev.

OBS!
Drivakslen skal let kunne trykkes nedad med fingeren. Den må ikke være klistret til med saftrester eller være blokeret af kerner eller fremmedlegemer.
3. Monter samleskålen skråt på drevet.
4. Drej samleskålen mod uret, indtil den går hørbart i hak.
5. Monter siindsatsen på samleskålen.
6. Monter pressekeglen på drivakslen.

Citruspressepåsatsen er monteret på motorenheden og klar til brug.

Brug

➞ **Billedrække J**
1. Halver citrusfrugter.
2. Stil en egnet beholder under påsatsen.
3. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet. Motoren kører.

OBS! (MFW3X...)
Når apparatet tændes, kører det med hastighed **2** (hurtigt). Tryk altid en gang på tasten 1·2 | rev ved anvendelse af citruspressen for at skifte til hastighed **1**

(langsomt). ➞ *"Hastighedsindstilling" se side 80*

4. Sæt citrusfrugthalvdelene på pressekeglen med skærefladen, og tryk nedad. Citruspresseren går i gang, når frugten trykkes mod pressekeglen.
5. Reducer presset mod pressekeglen for at afslutte presningen.
6. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
7. Hold sikringsknappen trykket inde, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
8. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. ➞ *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*

Henvisninger:

– For at opnå et optimalt saftudbytte bør presningen gentages et par gange.
– Tøm evt. siindsatsen med groft frugtkød og kerner.

Kornmøllepåsats

Til maling af produkter som f.eks. hvede, havre, ris, kaffebønner, peberkorn, vild sennep, valnødder, tørrede svampe, mandler, soja, hørfrø, boghvede, skrællede solsikkefrø osv. Apparatet er ikke beregnet til maling af hårde produkter som f.eks. tørrede ærter, majs eller popcorn. ➞ *"Tips" se side 86*

Forberedelse

➞ **Billede K**

1. Sæt indstillingsskruen ind i indstillingsringen. Vær opmærksom på, at skalaen vender opad.
2. Tryk indstillingsskruen i retning af malekammeret, og drej indstillingsringen med uret, indtil skalaen for formalingsgraden er nået.
3. Sæt snekken ind i huset.
4. Sæt maleringen i huset. Overhold delenes form.
5. Sæt malekeglen med firkanten i den tilsvarende åbning på snekken.
6. Sæt malekammeret på huset. Udsparingen på malekammeret skal befinde sig på husets næse.
7. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Brug

⚠ **Fare for at komme til skade!**

- Stik ikke hænderne ind i påfyldningsskakten.
- Kig ikke ind i påfyldningsskakten under drift. Dele, der kan slynges ud, kan medføre øjenskader.

OBS!

Når kornmøllen er sat på, må modsatløb-funktionen aldrig anvendes. Påsatsen kan være beskadiget!

➞ **Billedrække L**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den falder hørbart i hak. Spænd skrueringen til.
3. Montér påfyldningsskålen.
4. Stil en egnet beholder under påsatsen. Fyld påfyldningsskålen. ➞ *"Tips" se side 86*

OBS!

Lad kornmøllepåsatsen aldrig køre uden materiale.

5. Indstil formalingsgraden ved at dreje indstillingsringen:
   – mod uret = grovere korn
   – med uret = finere Korn
   Vælg altid en værdi mellem de følgende punkter:
   – STOP = groveste formalingsgrad
   – 1 = fineste formalingsgrad (start aldrig hermed)

6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.

OBS!

Apparat må højst anvendes 15 minutter ad gangen. Lad det derefter køle af i 45 minutter!

7. Melet risler gennem malekammeret.
8. Formalingsgraden kan efterjusteres i små trin under drift.

OBS!

Hvis indstillingsringen drejes videre en

STOP-linjen under drift, kan der opstå skader på apparatet.

9. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, så snart du er færdig.
10. Tag påfyldningsskålen af.
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 85*

Frugtpressepåsats

Til saftpresning af frugt, som f.eks. hindbær, ribs, jordbær, stikkelsbær eller druer og tomater.

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 M**

■ 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. Sæt udgangstragten på siholderen, indtil den falder hørbart i hak.
6. Skru kvas-dysen ind i siholderen.

Frugtpressepåsatsen er parat.

Brug

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!
Stik ikke hænderne ind i påfyldningsskakten.

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 N**

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.
■ Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. → *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*
12. Hæng krogen i siindsatsens hul og træk den forsigtigt ud for at fjerne den.

OBS!

Vær særdeles forsigtig under saftpresningen. Kontroller, at siåbningerne ikke er tilstoppet. Hvis husudgangen er tilstoppet

med frugtkøde fra saftige frugter, kan væske trænge ind i motoren.
Hvis husudgangen er tilstoppet, sluk for apparatet og træk netstikket ud. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele.
→ *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*

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. Benyt en børste til rengøring.

OBS!
– Metaldele må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
– Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
– Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
– Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

På **billede** ◉ ses en oversigt over, hvordan enkeltdelene 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 plastikdelene. De kan fjernes med nogle dråber madolie.

Opskrifter

Bemærk (MFW3X...):
Indstil hastigheden til **2** (hurtigt) ved alle arbejdstrin.

Melboller

– 300 g frisk franskbrød
– 20 ml mælk
– 40 g smør eller margarine
– 3 æg
– 1 spsk. småhakkede løgt
– Persille
– Lidt mel
– Salt og peber
■ Skær brødet i 10 mm tykke skiver, og halver dem på langs. Hæld 20 ml mælk over, og lad det trække.
■ Forarbejd de fugtige brødstykker med kødhakkeren (middel hulskive) ca. 60 sekunder.
■ 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 (2,7 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
– **Middel hulskive (4 mm) til:**
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, middel, fin).
■ Yderligere 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

Vær forsigtig! (MFW3X...)

– Brug altid raspe- og skæreindsatse med hastighed **1** (langsomt).
– Brug riveindsatsen med hastighed **2** (hurtigt).
➞ *”Hastighedsindstilling” se side 80*

Anvendelse af indsatser

– **Skæreindsats:** til gulerødder, selleri, kålrabi, squash
– **Raspeindsats (grov):** til gulerødder, nødder, hård ost (f.eks. Emmentaler)
– **Raspeindsats (fin):** til nødder, hård ost, parmesanost
– **Riveindsats:** til kartofler, parmesanost, nødder

Kornmøllepåsats

– Olieholdige produkter må ikke males med den mindste formalingsgrad. Møllen kan klæbes til eller tilstoppes.
– Til blødere kornsorter såso havre eller hørfrø skal den grove indstilling vælges til malingen.
– Vask møllen grundigt før skift til et andet produkt. Dette forhindrer, at gensidig lugtpåvirkning.

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

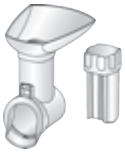
På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

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		
2.7 mm	10003879	**Hulskive** (fin) til kødhakker
4 mm	10003880	**Hulskive** (middel) til kødhakker
8 mm	10003881	**Hulskive** (grov) til kødhakker
	00754389	**Pølsestopper:** til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse. Til at forme kødruller.
	10007189	
	12011263	**Raspepåsats:** til at raspe, rive og skære
	798161	**Skæreindsats** til raspepåsats
	798162	**Raspeindsats** (grov) til raspepåsats
	798160	**Raspeindsats** (fin) til raspepåsats
	798130	**Riveindsats** til raspepåsats
	12013990	**Citruspresserpåsats:** til presning af citroner, appelsiner og grapefrugt
	17004678	**Kornmøllepåsats:** Til maling af produkter som f.eks. hvede, havre, ris, kaffebønner, peberkorn, vild sennep, valnødder, hasselnødder, tørrede svampe, mandler, soja, hørfrø, boghvede, skrællede solsikkefrø osv.
	17004677	**Frugtpressepåsats:** til saftpresning af fruger som f.eks. hindbær, ribs, jordbær, stikkelsbær eller druer og tomater.

Reservedele og tilbehør kan købes i handlen og via kundeservice.

Hjælp i tilfælde af fejl

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet starter ikke ved start.	Apparatet får ikke strøm.	Sæt stikket i stikdåsen.
Apparatet kører normalt, men fødevarerne forarbejdes ikke.	Apparatet er blevet overbelastet, og medbringeren er brækket ved brudstedet.	Sluk for apparatet, og vent, til det står stille. Træk stikket ud, tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. Udskift medbringeren. ➞ *"Overbelastningssikring" se side 80*
Fødevarerne forarbejdes ikke eller kun meget langsomt.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	**Apparater uden modsatløb:** 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 85*
		Apparater med modsatløb: Sluk apparatet med tasten O/I, og vent, indtil motoren står stille. Hold tasten 1•2 | rev trykket. Slip tasten 1•2 | rev efter ca. 5-10 sekunder, og vent, indtil motoren står stille. Tænd apparatet igen, og arbejd videre. ➞ *"Modsatløb-funktion" se side 80*
	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.
Modsatløb-funktionen starter ikke.	Der blev trykket kort på tasten 1•2 | rev.	Tryk på tasten 1•2 | rev, indtil modsatløb starter.
	Snekken er for tilstoppet.	Sluk for apparatet, vent, til det står stille, og træk stikket ud. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør delene, så blokeringen fjernes. ➞ *"Pleje og daglig rengøring" se side 85*

Hvis problemerne ikke kan afhjælpes, så ring altid til vores hotline!
Telefonnumrene kan findes på de sidste sider i denne vejledning.

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.

Raspe-påsats: Til rasping, riving og kutting av matvarer.

Sitruspresse: Til pressing av sitrusfrukter.

Kornmølle: Beregnet på å male alle kornsorter (unntatt mais) samt valmuefrø, linfrø, sesamfrø, bokhvete, urter, krydder og kaffe.

Fruktpresse: Til safting av frukt, som f.eks. bringebær, rips, jordbær, stikkelsbær eller druer 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 skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnett med vekselstrøm. Vær sikker på at systemet for husets beskyttelsesleder er forskriftsmessig installert. 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 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.
La maskinen gå i maks. 10 minutter uten avbrudd. Slå den deretter av og la den avkjøles til romtemperatur.

⚠ 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 98*

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 89
Sikkerhetshenvisninger 90
En oversikt 91
Før første gangs bruk 92
Betjenings- og indikatorelementer 92
Overlastvern 93
Innstilling av hastigheten 93
Reversfunksjon 93
Basisapparat 93
Basispåsats 93
Raspe-påsats 94
Sitruspresse-påsats 95
Kornmølle-påsats 96
Fruktpresse-påsats 97
Stell og daglig rengjøring 98
Oppskrifter 98
Tips 99
Avfallshåndtering 99
Garanti 99
Reservedeler og tilbehør 100
Hjelp ved feil 101

En oversikt

→ **Bilde A**

1 Basisapparat
- **a** Drev for påsatser
- **b** Tast I eller O/I*
- **c** Tast O eller 1•2 | rev*
- **d** Driftsindikator
- **e** Sikringstast
- **f** Bærehåndtak
- **g** Oppbevaringsrom med lokk
- **h** Strømkabel
- **i** Kabeloppbevaring

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

3 Kjøttkverninnsats
- **a** Kniv
- **b** Hullskive, fin (2,7 mm)*
- **c** Hullskive, middels (4 mm)
- **d** Hullskive, grov (8 mm)

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

→ **Bilde C**

5 Raspelpåsats*
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Deksel
- **d** Matebrett
- **e** Støter
- **f** Skjæreinnsats
- **g** Raspe-innsats, grov
- **h** Raspe-innsats, fin
- **i** Rivjerninnsats

6 Sitruspresse-påsats*
- **a** Oppsamlingsskål
- **b** Silinnsats
- **c** Presskjegle
- **d** Drivaksling med fjær

7 Kornmølle-påsats*
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Matebrett
- **d** Snekke
- **e** Malering
- **f** Malekjegle
- **g** Malekammer
- **h** Innstillingsring
- **i** Innstillingsskrue med skala
- **j** Skruring

8 Fruktpresse-påsats*
Bruk basispåsatsens matebrett og støter.
- **a** Hus
- **b** Påfyllingssjakt
- **c** Snekke med pakningsring
- **d** Silinnsatser, fin (1) og grov (2)
- **e** Silholder med pakningsring
- **f** Skruring
- **g** Utløpstrakt
- **h** Dyse for fruktrester (justerbar)
- **i** Krok for uttak av silinnsatser
- **j** Rengjøringsbørste

* avhengig av modell
Bruksanvisningen beskriver flere versjoner av apparatet. Du finner en oversikt på sidene med bilder. ➙ **Bilde P**

Reservedeler og tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller på internettadressen **www.bosch-home.com**. ➙ *"Reservedeler og tilbehør" se side 100*

Før første gangs bruk

Før det ny apparatet kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

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

- Ta basisapparatet 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 / C**
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➙ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

Betjenings- og indikatorelementer

MFW39...

Tast I
Når du trykker på I-tasten slås apparatet på. Drevet starter umiddelbart.

Tast O
Når du trykker på O-tasten slås apparatet av. Drevet stoppes.

MFW3X...

Tast O/I
Når du trykker på O/I-tasten slås apparatet på. Drevet starter umiddelbart med hastighet **2** (hurtig). Når du trykker en gang til på O/I-tasten slås apparatet av. Drevet stoppes.

Tast 1·2 | rev
Ved å trykke kort på 1·2 | rev-tasten veksles det mellom hastighetene på apparatet, **1** (sakte) og **2** (hurtig). ➙ *"Innstilling av hastigheten" se side 93*
Når du trykker og holder 1·2 | rev-tasten, startes reversfunksjonen. ➙ *"Reversfunksjon" se side 93*

Alle modeller

Driftsindikator
Driftsindikatoren lyser når apparatet er slått på. På modeller med reversfunksjon blinker funksjonsindikatoren så lenge 1·2 | rev-tasten trykkes.

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

Kabeloppbevaring
Strømkabelen kan trekkes ut av kabeloppbevaringen, eller skyves inn i den igjen. Trekk alltid bare ut så mye kabel som du trenger.

Oppbevaringsrom
De av kjøttkvernens hullskiver som ikke er i bruk, kan oppbevares i oppbevaringsrommet, og dette kan lukkes med lokket.

Overlastvern

For å forhindre at det oppstår større skader på apparatet ved overbelastning av basispåsatsen, er medbringeren utstyrt med et innsnitt (fastlagt bruddsted). Ved overbelastning brytes medbringeren av i dette punktet. Du kan få en ny medbringer hos kundeservice (nr. 10005188). Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

Utskiftning av medbringeren

➙ **Bilde B**

1. Løsne skuren i medbringeren med en egnet skrutrekker (PH2) og fjern den defekte medbringeren.
2. Sett inn en ny medbringer og skru den fast igjen.

Innstilling av hastigheten

KUN MFW3X...
Med innstillingen av hastigheten kan turtallet stilles inn på **1** (sakte) eller **2** (hurtig).

Obs!
Spesielle brukstilfeller krever hastighet **1** (sakte). Følg anbefalingene om hvilken hastighet som bør brukes! Se tabell ➙ **Bilde P**

- Slå apparatet på med O/I-tasten. Apparatet går med hastighet **2** (hurtig).
- Trykk kort på 1•2 | rev-tasten. Apparatet veksler til hastighet **1** (sakte).
- Trykk kort på 1•2 | rev-tasten. Veksler tilbake til hastighet **2** (hurtig) igjen.

Reversfunksjon

KUN MFW3X...
Reversfunksjonen har til oppgave å løsne matvarer som har satt seg fast, ved at snekken roterer bakover en kort tid. Reversfunksjonen kobles automatisk ut etter 15 sekunder.

Obs!
- Du må aldri bruke reversfunksjonen med kornmølle-påsatsen eller fruktpresse-påsatsen!
- Du må aldri holde 1•2 | rev-tasten lenge inne mens apparatet er slått på. Vent med å holde 1•2 | rev-tasten inne lenge til apparatet har stanset helt.

- Slå apparatet av med O/I-tasten og vent til drevet har stanset.
- Trykk og hold 1•2 | rev-tasten.
- Slipp 1•2 | rev-tasten løs etter ca. 5-10 sekunder og vent til drevet har stanset**.**
- Slå apparatet på igjen med O/I-tasten.

Merk:
Hvis matvarene som har satt seg fast, ikke har løsnet etter en kort reversering, må du slå apparatet av, trekke ut støpselet og rengjøre apparatet. ➙ *”Stell og daglig rengjøring” se side 98*

Basisapparat

Forberedelse

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

- Plasser basisapparatet på en stabil, vannrett arbeidsflate.
- Trekk strømkabelen i nødvendig lengde ut av kabeloppbevaringen.

Basisapparatet 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 99*

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

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 D**
1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først kniven og deretter ønsket hullskive på snekken.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Kjøttkvernen er klargjort.

Forberedelse av pølsestopperen

➞ **Bilde E**
1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først bæreringen inn på snekken og sett deretter pølsestopperdysen inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Pølsestopperen er klargjort.

Bruk

Merk: Matvarene bearbeides ulikt, avhengig av bruksformål. ➞ *"Oppskrifter" se side 98*

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.

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

➞ **Bildesekvens F**
1. Sett den klargjorte påsatsen skrått på basisapparatets 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.
■ Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
5. Koble til støpselet. Slå apparatet på.

Merk (MFW3X...):
Etter start går apparatet med optimal hastighet **2** (hurtig).
6. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk.
7. Slå apparatet av og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
■ Ta av matebrettet og støteren.
8. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
■ Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

Raspe-påsats

Til rasping, riving og skjæring av f.eks. ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler, tørkete rundstykker og andre harde matvarer. Bruk den innsatsen som passer til matvarenes type og konsistens. ➞ *"Tips" se side 99*

Forberedelse

⚠ Fare for personskader!
Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe-, rivjern- og skjæreinnsatsene.

➞ **Bildesekvens G**
1. Åpne dekslet. Sett ønsket innsats inn i huset.
2. Lukk dekslet. Det skal gå hørbart i lås.

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.

Obs! (MFW3X...)
– Raspe- og skjæreinnsatsene skal brukes med hastighet **1** (sakte).
– Riveinnsatsen skal brukes med hastighet **2** (hurtig).
→ *"Innstilling av hastigheten" se side 93*

→ **Bildesekvens H**
1. Sett den klargjorte påsatsen skrått på basisapparatets 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 apparatet på.

Obs! (MFW3X...)
Etter start går apparatet med hastighet **2** (hurtig). Når du skal bruke raspe- og skjæreinnsatsene, er det tvingende nødvendig å trykke 1 gang på 1·2 | rev-tasten for å veksle til hastighet 1 (sakte). → *"Innstilling av hastigheten" se side 93*
7. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk. Matvarene skjæres eller raspes.
8. Slå apparatet av 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 98*

Sitruspresse-påsats

Til pressing av sitrusfrukt, som f.eks. sitroner, appelsiner, grapefrukt.

Forberedelse

⚠ Fare for personskader!
Sitruspresse-påsatsen settes sammen direkte på basisapparatet. Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Obs!
Basisapparatdet vippes 90° for å forberede og bruke sitruspresse-påsatsen. Du må aldri bruke andre påsatser i denne stillingen.

→ **Bildesekvens I**
1. Hold tak i basisapparatets bærehåndtak og vipp det forsiktig, slik at drevet vender opp. Snu eventuelt på basisapparatet, slik at tastene er lett tilgjengelige.
2. Sett drivakslingen med fjærelementet vendt ned i basisapparatets drev.

Obs!
Drivakslingen må kunne trykkes lett ned med fingeren. Den må ikke være sammenklistret av saftrester eller blokkeres av kjerner eller uvedkommende gjenstander.
3. Sett oppsamlingsskålen skrått på drevet.
4. Drei oppsamlingsskålen mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
5. Still silinnsatsen inn på oppsamlingsskålen.
6. Sett pressekjeglen på drivakslingen.

Sitruspresse-påsatsen er montert på basisapparatet og klargjort.

Bruk

→ **Bildesekvens J**
1. Halver sitrusfruktene.
2. Plasser en egnet beholder under påsatsen.
3. Koble til støpselet. Slå apparatet på. Drevet går.

Obs! (MFW3X...)
Etter start går apparatet med hastighet **2** (hurtig). Når du skal bruke sitruspressen, er det tvingende nødvendig å trykke 1 gang på 1·2 | rev-tasten for å veksle til hastighet **1** (sakte). → *"Innstilling av hastigheten" se side 93*

4. Sett de halverte sitrusfruktene på med den skårne flaten mot pressekjeglen og press dem ned. Pressekjeglen roterer så snart du presser frukten mot den.
5. Reduser presset på pressekjeglen for å avslutte pressingen.
6. Slå apparatet av og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
7. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
8. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

Merknader:
– Pressingen bør gjentas noen ganger for å få optimal juiceutvinning.
– Tøm silinnsatsen med det grove fruktkjøttet og kjernene ved behov.

Kornmølle-påsats

Til maling av produkter som hvete, havre, ris, kaffebønner, pepperkorn, vill sennep, valnøtter, hasselnøtter, tørket sopp, mandler, soya, linfrø, bokhvete, solsikkekjerner uten skall, osv. Apparatet er ikke beregnet på å male svært harde produkter som tørkede erter, mais eller popcorn. ➞ *"Tips" se side 99*

Forberedelse

➞ **Bilde K**
1. Sett innstillingsskruen inn i innstillingsringen. Pass på at skalaen vender opp.
2. Press innstillingsskruen mot malekammeret og drei innstillingsringen med urviseren, helt til skalaen for malingsgrad er nådd.
3. Sett snekken inn i huset.
4. Sett maleringen inn i huset. Ta hensyn til formen på delene.
5. Sett malekjeglen med firkanten inn i tilsvarende åpning i snekken.
6. Sett malekammeret på huset. Utsparingen i malekammeret må befinne seg på husets fremspring.
7. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt.

Bruk

⚠ Fare for personskader!
- Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.
- Ikke se inn i påfyllingssjakten under bruk. Partikler som slynges ut kan føre til øyeskader.

Obs!
Du må aldri bruke reversfunksjonen når kornmøllen er montert. Påsatsen kan få skader!

➞ **Bildesekvens L**
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 på matebrettet.
4. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Fyll matebrettet. ➞ *"Tips" se side 99*

Obs!
La aldri kornmølle-påsatsen gå uten matvarer som skal males.
5. Still inn malegrad ved å dreie på innstillingsringen:
   – mot urviseren = grovere korn
   – med urviseren = finere korn
   Velg alltid en verdi som ligger mellom følgende punkter:
   – STOP = groveste malingsgrad
   – 1 = fineste malingsgrad (begynn aldri med denne)

6. Koble til støpselet. Slå apparatet på.

Obs!
Apparatet må ikke brukes sammenhengende i mer enn maks. 15 minutter. La det deretter avkjøles i 45 minutter!
7. Melet risler gjennom malekammeret.
8. Malingsgraden kan justeres i små trinn under bruk.

Obs!
Hvis innstillingsringen under bruk dreies ut over STOP-streken, kan det oppstå skader på apparatet.

9. Slå av apparatet og trekk ut støpselet med en gang du er ferdig.
10. Ta av matebrettet.
11. Hold sikringstasten trykket og drei påsatsen med urviseren til den løsner.
12. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

Fruktpresse-påsats

Til safting av frukt (f.eks. Bringebær, rips, jordbær, stikkelsbær eller druer og tomater.

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 M**

■ 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. Sett utløpstrakten på silholderen til den går hørbart i inngrep.
6. Skru dysen for fruktrester inn i silholderen.

Fruktpresse-påsatsen er klargjort.

Bruk

⚠ Advarsel
Fare for personskader!
Grip ikke inn i påfyllingssjakten med hendene.

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 N**

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.

- Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. ➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

12. Når du skal ta ut silinnsatsen, hekter du kroken inn i hullet i silinnsatsen og trekker den forsiktig ut.

Obs!
Gå spesielt forsiktig fram under safting. Påse at silåpningene ikke er blokkert. Hvis husets utløp er blokkert av fruktkjøtt fra saftig frukt, kan det trenge væske inn i drevet.
Slå av apparatet og trekk ut støpselet hvis husets utløp er blokkert. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene.
➞ *"Stell og daglig rengjøring" se side 98*

Stell og daglig rengjøring

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

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

⚠ Fare for personskader!
Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsatsene. Bruk børste til rengjøringen.

Obs!
– Metalldelene må ikke vaskes i oppvaskmaskin!
– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

På **bilde** ⓪ finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.
- Tørk basisapparatet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
- 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.
– Når du arbeider med f.eks. gulrot, kan det oppstå misfarging av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

Oppskrifter

Merk (MFW3X...):
Innstill hastigheten på hastighet **2** (hurtig) for alle arbeidstrinn.

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 (middels hullskive) i ca. 60 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 (2,7 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
– **Hullskive, middels (4 mm) for:** 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, middels, fin).
■ Ytterligere 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

Forsiktig! (MFW3X...)

– Raspe- og skjæreinnsatsene skal brukes med hastighet **1** (sakte).
– Rivjerninnsatsen skal brukes med hastighet **2** (hurtig).
➞ *”Innstilling av hastigheten” se side 93*

Bruk av innsatsene

– **Skjæreinnsats:** for gulrøtter, selleri, knutekål, squash
– **Raspe-innsats (grov):** for gulrøtter, nøtter, hard ost (f.eks. Emmentaler)
– **Raspe-innsats (fin):** for nøtter, hard ost, parmesanost
– **Rivjern-innsats:** for poteter, parmesanost, nøtter

Kornmølle-påsats

– Ikke mal oljeholdige produkter med laveste malingsgrad. Kvernen kan tilklistres eller blokkeres.
– Den grove innstillingen må velges for maling av mykt korn som havre eller linfrø.
– Vask godt av kvernen når du skifter fra et produkt til et annet. Da unngår du smakspåvirkning mellom produktene.

Avfallshåndtering

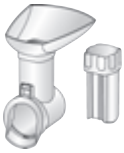
Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering 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		
2.7 mm	10003879	**Hullskive** (fin) for kjøttkvern
4 mm	10003880	**Hullskive** (middels) for kjøttkvern
8 mm	10003881	**Hullskive** (grov) for kjøttkvern
	00754389	**Pølsestopper:** Påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig. Forming av kjøttruller.
	10007189	
	12011263	**Raspe-påsats:** Rasping, riving og skjæring
	798161	**Skjære-innsats** for raspe-påsats
	798162	**Raspe-innsats** (grov) for raspe-påsats
	798160	**Raspe-innsats** (fin) for raspe-påsats
	798130	**Rivjern-innsats** for raspe-påsats
	12013990	**Situspresse-påsats:** Pressing av appelsiner, sitroner eller grapefrukt.
	17004678	**Kornmølle-påsats:** Maling av produkter som hvete, havre, ris, kaffebønner, pepperkorn, åkersennep, valnøtter, hasselnøtter, tørket sopp, mandler, soya, linfrø, bokhvete, solsikkekjerner uten skall, osv.
	17004677	**Fruktpresse-påsats:** Safting av frukt, f.eks. Bringebær, rips, jordbær, stikkelsbær eller druer og tomater.

Reservedeler og tilbehør kan kjøpes hos forhandleren eller hos kundeservice.

Hjelp ved feil

Problem	Årsak	Utbedring
Maskinen starter ikke når den slås på.	Maskinen tilføres ikke strøm.	Koble støpselet til stikkontakten.
Maskinen går normalt, men matvarene bearbeides ikke.	Maskinen er blitt overbelastet og medbringeren er brutt av i det fastlagte bruddstedet.	Slå maskinen av og vent til den står stille. Koble maskinen fra, ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør den. Skift ut medbringeren. ➞ *”Overlastvern” se side 93*
Matvarene bearbeides ikke, eller svært sakte.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	**Maskin uten reversfunksjon:** 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 98*
		Maskiner med reversfunksjon: Slå maskinen av med O/I-tasten og vent til drevet har stanset. Trykk og hold 1•2 | rev-tasten. Slipp 1•2 | rev-tasten løs etter ca. 5-10 minutter og vent til drevet har stanset. Slå maskinen på igjen og fortsett arbeidet. ➞ *”Reversfunksjon” se side 93*
	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.
Reversfunksjonen starter ikke.	1•2 | rev-tasten ble trykket for kort.	Hold 1•2 | rev-tasten inne til reversfunksjonen utføres.
	Snekken er for fullpakket.	Slå maskinen av, vent til den står stille og koble den fra. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør den for å løsne blokkeringen. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 98*
Ring vår Hotline dersom du ikke kan løse problemene! Telefonnumrene står på de siste sidene i veiledningen.		

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.

Rivtillsats: för att riva, strimla och skiva matvaror.

Citruspress: för att pressa saft ur citrusfrukter.

Spannmålskvarn: för att mala alla slag av spannmål (med undantag för majs), samt vallmo, linfrö, sesam, bovete, kryddor och kaffe.

Fruktpress: för att pressa saft ur frukter, t.ex. hallon, vinbär, jordgubbar, krusbär eller druvor 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

Maskinen får bara anslutas till ett växelströmselnät via ett enligt gällande bestämmelser installerat jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt gällande bestämmelser.
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.
Apparaten får köras högst 10 minuter utan paus. Stäng sedan av den och låt den svalna till rumstemperatur.

⚠ 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 111*

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 102
Säkerhetsanvisningar 103
Översikt 104
Före första användningen 105
Manöverorgan och symboler 105
Överlastskydd 106
Hastighetsinställning 106
Backfunktion 106
Motordel 106
Bastillsats 107
Strimlingstillsats 108
Citruspresstillsats 108
Spannmålskvarntillsats 109
Fruktpresstillsats 110
Skötsel och daglig rengöring 111
Recept 112
Tips 112
Avfallshantering 113
Konsumentbestämmelser 113
Reservdelar och tillbehör 114
Råd vid fel 115

Översikt

→ **Figur A**

1 Motordel
- **a** Drivning för tillsatser
- **b** Knapp I **ell**er O/I*
- **c** Knapp O eller1·2 | rev*
- **d** Driftsymbol
- **e** Låsknapp
- **f** Bärhandtag
- **g** Förvaringsfack med lock
- **h** Nätkabel
- **i** Kabelförvaringsfack

2 Bastillsats
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Påfyllningsskål
- **d** Påmatare
- **e** Skruv med medbringare
- **f** Låsring

3 Köttkvarntillsats
- **a** Kniv
- **b** Hålskiva, fin (2,7 mm)*
- **c** Hålskiva, medel (4 mm)
- **d** Hålskiva, grov (8 mm)

4 Korvstoppningstillsats
- **a** Bärring
- **b** Korvstoppningstratt

→ **Figur C**

5 Strimlingstillsats*
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Förslutningsring
- **d** Påfyllningsskål
- **e** Påmatare
- **f** Skärinsats
- **g** Strimlingsinsats, grov
- **h** Strimlingsinsats, fin
- **i** Rivinsats

6 Citruspresstillsats*
- **a** Uppsamlingsskål
- **b** Silinsats
- **c** Presskägla
- **d** Drivaxel med fjäder

7 Spannmålskvarntillsats*
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Påfyllningsskål
- **d** Skruv
- **e** Malningsring
- **f** Malningskägla
- **g** Malningskammare
- **h** Inställningsring
- **i** Inställningsskruv med skala
- **j** Låsring

8 Fruktpresstillsats*
Använd bastillsatsens påfyllningsskål och påmatare.
- **a** Hölje
- **b** Påfyllningsrör
- **c** Skruv med packning
- **d** Silinsats fin (1) och grov (2)
- **e** Silhållare med packning
- **f** Låsring
- **g** Utloppstratt
- **h** Fruktköttsmunstycke (inställbart)
- **i** Krok för uttagning av silinsatserna
- **j** Rengöringsborste

* beroende på modell
I bruksanvisningen beskrivs olika utföranden av apparaten. En översikt finns på figursidorna. ➞ **Figur P**

Reservdelar och tillbehör kan beställas via kundtjänsten eller på **www.bosch-home.com**. ➞ *”Reservdelar och tillbehör” se sidan 114*

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. ➞ **Figur A / C**
- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Manöverorgan och symboler

MFW39...

Knapp I
Om du trycker på knappen I startar apparaten. Drivningen startar omedelbart.

Knapp O
Om du trycker på knappen O stängs apparaten av. Drivningen stannar.

MFW3X...

Knapp O/I
Om du trycker på knappen O/I startar apparaten. Drivningen startar omedelbart med hastighet **2** (snabb). Om du trycker en gång till på knappen O/I stängs apparaten av. Drivningen stannar.

Knapp 1·2 | rev
Om du trycker kortvarigt på knappen 1·2 | rev kopplas hastigheten om mellan **1** (långsam) och **2** (snabb). ➞ *”Hastighetsinställning” se sidan 106*
Om du håller knappen 1·2 | rev intryckt startar backfunktionen. ➞ *”Backfunktion” se sidan 106*

Alla modeller

Driftsymbol
Driftsymbolen lyser när apparaten är inkopplad. På modeller med backfunktion blinkar funktionssymbolen så länge du håller knappen 1·2 | rev intryckt.

Låsknapp
Genom att trycka på låsknappen låser du upp den tillsats som är monterad på apparaten. Först när du har tryckt in låsknappen kan du vrida tillsatsen medurs och ta av den från motordelen.

Kabelförvaringsfack
Nätkabeln kan dras ut ur och skjutas tillbaka in i kabelförvaringsfacket. Dra alltid bara ut så mycket kabel som du behöver.

Förvaringsfack
Du kan lägga hålskivor till köttkvarnen i förvaringsfacket när de inte används och täcka dem med locket.

Överlastskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid en överbelastning av bastillsatsen är medbringaren försedd med en skåra (överlastskydd). Vid överlast bryts medbringaren av på detta ställe. En ny medbringare kan beställas från kundtjänsten (nr 10005188). Reservdelar med brottanvisning ingår inte i våra garantiåtaganden.

Byte av medbringare

➞ **Figur B**

1. Lossa skruven i medbringaren med en lämplig skruvmejsel (PH2) och ta bort den defekta medbringaren.
2. Sätt in den nya medbringaren och skruva fast den.

Hastighetsinställning

ENBART MFW3X...
Med hastighetsinställningen kan du ställa in varvtalet på **1** (långsamt) eller **2** (snabbt).

Varning!
För vissa tillämpningar krävs ovillkorligen hastigheten **1** (långsam). Följ hastighetsrekommendationerna! Se tabell ➞ **figur P**

- Starta apparaten med knappen O/I. Apparaten körs med hastigheten **2** (snabb).
- Tryck kortvarigt på knappen 1·2 | rev. Apparaten växlar till hastigheten **1** (långsam).
- Tryck kortvarigt på knappen 1·2 | rev. Apparaten återgår till hastigheten **2** (snabb).

Backfunktion

ENBART MFW3X...
Backfunktionens uppgift är att lossa fastnade matvaror genom att kortvarigt köra skruven bakåt. Efter 15 sekunder stängs backfunktionen av automatiskt.

Varning!
– Använd aldrig backfunktionen ,ed spannmålskvarntillsatsen eller fruktpresstillsatsen!
– Håll aldrig knappen 1·2 | rev intryckt länge medan apparaten är inkopplad. Du får bara hålla knappen 1·2 | rev intryckt länge efter att apparaten har stannat helt.

- Stäng av apparaten med knappen O/I och vänta tills drivningen har stannat.
- Håll knappen 1·2 | rev intryckt.
- Släpp knappen 1·2 | rev efter 5-10 sekunder och vänta tills drivningen står stilla.
- Starta om apparaten med knappen O/I.

Anmärkning:
Om det inte går att lossa de fastnade matvarorna med en kortvarig backkörning måste du stänga av apparaten, ta ut nätkabeln och rengöra apparaten. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Motordel

Förberedelser

⚠ Risk för personskador!
Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän alla förberedelser för arbete med apparaten är klara och de tillsatser som behövs är korrekt ihopsatta och monterade på motordelen.

- Ställ motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag.
- Dra ut den nätkabellängd som behövs ur kabelförvaringsfacket.

Motordelen är iordningställd.

Bastillsats

Bastillsatsen används till följande tillämpningar:

Köttkvarn
För att finfördela råa eller kokta matvaror. Använd den hålskiva som passar till slaget av och konsistensen hos de matvaror som ska bearbetas. ➞ *”Tips” se sidan 112*

Korvstoppare
För att fylla konstgjorda och naturliga fjälster med korvsmet. För att forma rullar.

Anmärkning: Med bastillsatsen och lämpliga tillbehör, som du kan beställa via kundtjänsten, är också andra tillämpningar möjliga.

Varning!
Tänk på att urtagen i tillsatserna ska riktas upp mot tillhörande ställe i höljet när de olika delarna sätts ihop.

Förberedelser för köttkvarnen

⚠ Risk för personskador!
Ta aldrig direkt i knivbladet.

Varning!
Använd alltid bara en hålskiva.

➞ Figur D
1. Sätt in skruven med medbringaren framtill i höljet.
2. Sätt först på kniven och därefter önskad hålskiva på skruven.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i hårt.

Köttkvarnen är iordningställd.

Förberedelser för korvstopparen

➞ Figur E
1. Sätt in skruven med medbringaren framtill i höljet.
2. Sätt först på bärringen på skruven och sätt därefter in korvstoppningsmunstycket i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i hårt.

Korvstopparen är iordningställd.

Användning

Anmärkning: Matvarorna bearbetas olika beroende på användningssättet.
➞ *”Recept” se sidan 112*

Följande exempel beskriver användningen av bastillsatsen som köttkvarn:

⚠ Risk för personskador!
– Stick inte in händerna i påfyllningsröret.
– Använd enbart påmataren för att trycka ned matvarorna.

Försiktighet!
– Bearbeta inte ben, brosk, senor eller andra fasta beståndsdelar.
– Bearbeta inte fryst kött.
– Tryck inte hårt med påmataren.

➞ Bildserie F
1. Sätt den förberedda tillsatsen snett på motordelens drivning.
2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills du hör att den snäpper fast.
3. Sätt på påfyllningsskålen och sätt in påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered matvarorna. Dela först stora stycken i mindre bitar så att de kan läggas in i påfyllningsröret utan tryck.

■ Ställ ett lämpligt kärl under tillsatsen.
Lägg de förberedda matvarorna i påfyllningsskålen.

5. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten.

Anmärkning (MFW3X...):
Apparaten körs efter starten med den optimala hastigheten **2** (snabb).

6. För ned matvarorna i påfyllningsröret med ett lätt tryck på påmataren.
7. När arbetet är klart stänger du av apparaten och tar ut stickkontakten ur eluttaget.

■ Ta av påfyllningsskålen och påmataren.

8. Håll låsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.

■ Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Strimlingstillsats

För att strimla, riva och skära t.ex. ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel, torrt bröd och andra hårda matvaror. Använd tillhörande insats allt efter slaget av och konsistensen hos de matvaror som ska bearbetas.
➞ *”Tips” se sidan 112*

Förberedelser

⚠ Risk för personskador!
Ta inte i strimlings-, riv- och skärinsatsernas vassa klingor och kanter.

➞ Bildserie G
1. Öppna förslutningsluckan. Sätt i önskad insats i höljet.
2. Stäng förslutningsluckan så att du hör att den snäpper fast.

Rivtillsatsen är iordningställd.

Användning

⚠ Risk för personskador!
– Stick inte in händerna i påfyllningsröret.
– Använd enbart påmataren för att trycka ned matvarorna.

Varning!
– Påmataren går bara att sätta in i en riktning.
– Ta bort hårda skal (t.ex. från nötter).
– Tryck inte hårt med påmataren.

Varning! (MFW3X...)
– Använd ovillkorligen strimlings. och skärtillsatserna med hastighet **1** (långsam).
– Använd rivtillsatsen med hastighet **2** (snabb).
➞ *”Hastighetsinställning” se sidan 106*

➞ Bildserie H
1. Sätt den förberedda tillsatsen snett på motordelens drivning.
2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills du hör att den snäpper fast.
3. Sätt på påfyllningsskålen och sätt in påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered matvarorna. Dela först stora stycken i mindre bitar så att de kan läggas in i påfyllningsröret utan tryck.
5. Ställ ett lämpligt kärl under tillsatsen. Lägg de förberedda matvarorna i påfyllningsskålen.
6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten.

Varning! (MFW3X...)
Apparaten körs efter start med hastighet **2** (snabb). Om du ska använda strimlings- och skärinsatserna måste du ovillkorligen trycka en gång på knappen 1·2 | rev för att växla till hastighet **1** (långsam). ➞ *”Hastighetsinställning” se sidan 106*
7. För ned matvarorna i påfyllningsröret med ett lätt tryck på påmataren. Matvarorna skärs eller strimlas.
8. När arbetet är klart stänger du av apparaten och tar ut stickkontakten ur eluttaget.
9. Ta av påfyllningsskålen och påmataren.
10. Håll låsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
11. Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Citruspresstillsats

För pressning av citrusfrukter, t.ex. citroner, apelsiner, grapefrukt.

Förberedelser

⚠ Risk för personskador!
Citruspresstillsatsen sätts ihop direkt på motordelen. Sätt inte in stickkontakten förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.

Varning!
För att förbereda och använda citruspresstillsatsen måste motordelen lutas 90 grader. Använd aldrig andra tillsatser i denna position.

➞ Bildserie I
1. Håll motordelen i bärhandtaget och luta den försiktigt så att drivningen blir vänd uppåt. Vrid eventuellt motordelen så att knapparna blir lätta att komma åt.
2. Sätt in drivaxeln med fjäderelementet nedåt i motordelens drivning.

Varning!
Det ska gå lätt att trycka ned drivaxeln med fingret. Den får inte vara kladdig av saftrester eller igensatt av kärnor eller främmande föremål.

3. Sätt uppsamlingsskålen snett på drivningen.
4. Vrid uppsamlingsskålen moturs tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt silinsatsen på uppsamlingsskålen.
6. Sätt fast presskäglan på drivaxeln.

Nu är citruspresstillsatsen monterad på motordelen och förberedd.

Användning

➞ **Bildserie J**

1. Skär citrusfrukterna. i halvor.
2. Ställ ett lämpligt kärl under tillsatsen.
3. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten. Drivningen är igång.

Varning! (MFW3X...)
Apparaten körs efter start med hastighet **2** (snabb). Om du ska använda citruspressen måste du ovillkorligen trycka en gång på knappen 1·2 | rev för att växla till hastighet **1** (långsam). ➞ *”Hastighetsinställning” se sidan 106*

4. Sätt citrusfrukthalvorna med snittytan mot presskäglan och tryck nedåt. När frukten trycks mot presskäglan börjar denna rotera.
5. Stoppa pressningen genom att minska trycket mot presskäglan.
6. När arbetet är klart stänger du av apparaten och tar ut stickkontakten ur eluttaget.
7. Håll låsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
8. Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Obs:
– För att saftutbytet ska bli optimalt bör du upprepa pressningen några gånger.
– Töm vid behov silinsatsen med det grova fruktköttet och kärnorna.

Spannmålskvarntillsats

För att mala produkter som vete, havre, ris, kaffebönor, pepparkorn, åkersenap, valnötter, hasselnötter, torkad svamp, mandel, soja, linfrö, bovetegröt, solroskärnor etc. Apparaten är inte avsedd för malning av mycket hårda produkter som torkade ärter, majs eller popcorn. ➞ *”Tips” se sidan 112*

Förberedelser

➞ **Figur K**

1. Sätt in inställningsskruven i inställningsringen. Se till att skalan är vänd uppåt.
2. Tryck inställningsskruven mot malningskammaren och vrid inställningsringen medurs tills skalan för malningsgraden har nåtts.
3. Sätt in skruven i höljet.
4. Sätt in malningsringen i höljet. Observera delarnas form.
5. Sätt in malkäglan med fyrkanten i det tillhörande hålet i skruven.
6. Sätt malningskammaren på höljet. Urtageten på malningskammaren måste sitta på höljets nos.
7. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i hårt.

Användning

⚠ **Risk för personskador!**

- Stick inte in händerna i påfyllningsröret.
- Se inte in i påfyllningsröret under drift. Utkastade partiklar kan orsaka ögonskador.

Varning!
När spannmålskvarnen är påsatt får du aldrig använda backfunktionen. Det kan skada tillsatsen!

➞ **Bildserie L**

1. Sätt den förberedda tillsatsen snett på motordelens drivning.
2. Vrid tillsatsen moturs tills du hör att den snäpper fast. Dra åt skruvringen.
3. Sätt på påfyllningsskålen.
4. Ställ ett lämpligt kärl under tillsatsen. Fyll påfyllningsskålen. ➞ *”Tips” se sidan 112*

Varning!
Kör aldrig spannmålskvarntillsatsen om den är tom.

5. Ställ in malningsgraden genom att vrida inställningsringen:
– moturs = grövre korn
– medurs = finare korn
Välj alltid ett värde mellan följande punkter:
– STOP = grövsta malningsgrad
– 1 = finaste malningsgrad (börja aldrig med denna)

6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten.

Varning!
Apparaten får köras högst 15 minuter i sträck. Låt den sedan svalna i 45 minuter!

7. Mjölet rinner igenom malningskammaren.
8. Malningsgraden går att reglera i små steg under drift.

Varning!
Om du under drift vrider inställningsringen förbi STOP-linjen kan apparaten bli skadad!

9. Så snart du är färdig måste du st'nga av apparaten och ta ut stickkontakten.
10. Ta av påfyllningsskålen.
11. Håll låsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
12. Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *"Skötsel och daglig rengöring" se sidan 111*

Fruktpresstillsats

För pressning av saft ur frukter, t.ex. hallon. vinbär, jordgubbar, krusbär eller druvor och tomater.

Förberedelser

Anmärkning: Ditt val av silinsats bestämmer hur mycket fruktkött som du får i saften. Pressa inga frukter vars kärnor har ungefär samma diameter som hålen i silinsatsen (t.ex. hallon).

➞ **Figur M**

■ Kontrollera att packningarna på silhållaren och på skruven sitter fast. Sätt annars in packningar i tätningsspåren på dessa delar.
1. Sätt in önskad silinsats i silhållaren och tryck fast den.
2. Sätt in skruven i höljet.
3. Sätt in silhållaren i höljet. Silhållarens nos måste sitta i urtaget i höljet.
4. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i hårt.
5. Sätt utloppstratten på silhållaren så att du hör när den snäpper fast.
6. Skruva in fruktköttsmunstycket i silhållaren.

Fruktpresstillsatsen är iordningställd.

Användning

⚠ Varning
Risk för personskador!
Stick inte in händerna i påfyllningsröret.

Varning!
– Ta bort hårda fruktskal, kärnor och stjälkar.
– Bär som t.ex. vinbär kan pressas med sina stjälkar.
– Frukter med större kärnor eller stenar som t.ex. plommon och körsbär måste kärnas ur före saftpressningen.
– Bearbeta inte fryst frukt.
– Tryck inte hårt med påmataren.

➞ **Bildserie N**

1. Sätt den förberedda tillsatsen snett på motordelens drivning.
2. Vrid tillsatsen moturs tills du hör att den snäpper fast. Dra åt skruvringen.

3. Sätt på påfyllningsskålen och sätt in påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered frukterna. Dela först stora frukter i mindre bitar så att de kan läggas i påfyllningsröret utan tryck. Ta bort större kärnor (t.ex. körsbär och plommon).
- Ställ ett kärl under var och en av öppningarna för saft och fruktkött.
- Lägg de förberedda frukterna i påfyllningsskålen.

5. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten.
6. Skjut ned frukterna i i påfyllningsröret med ett lätt tryck på påmataren.
7. Den pressade saften rinner ut genom utloppstratten. Fruktköttet (fasta beståndsdelar) trycks ut genom fruktköttsmunstycket.
8. Ställ in fruktköttsmunstycket. Om du vrider ut det blir fruktköttet fuktigare, om du vrider in det blir det torrare och mer saft rinner ut genom tratten. Om fruktköttet är för torrt kan du skruva av munstycket så att apparaten inte blir igensatt av fruktköttet.
9. När arbetet är klart stänger du av apparaten och tar ut stickkontakten ur eluttaget.
10. Ta av påfyllningsskålen och påmataren.
11. Håll låsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
- Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

12. Ta ut silinsatsen genom att sätta in kroken i silinsatsens hål och dra ut försiktigt.

Varning!
Var extra försiktig vid saftpressningen. Se noga till att silhålen inte blir igensatta. Om utloppet i höljet blir igensatt av fruktkött från saftiga frukter kan vätska komma in i drivningen.
Om utloppet i höljet blir igensatt måste du stänga av apparaten och ta ut stickkontakten. Ta av tillsatsen, ta isär den och rengör alla delarna. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 111*

Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten, alla tillsatser och alla använda tillbehör noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för elektrisk stöt!
– Ta ut nätkabeln ur eluttaget före rengöringen.
– Sänk aldrig ned motordelen i vätska och maskindiska den inte.

⚠ Risk för personskador!
Ta inte i strimlings- och skärinsatsernas vassa klingor och kanter. Använd en borste för att rengöra dem.

Varning!
– Maskindiska inte metalldelarna!
– Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
– Använd inga vassa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
– Använd inga repande trasor eller rengöringsmedel.

I **figur** ⓪ finns en översikt över hur delarna ska rengöras.
- Torka av motordelen med en mjuk fuktig trasa och låt den torka.
- Ta isär de tillsatser som har använts i omvänd ordningsföljd (se ”Förberedelser” för respektive tillsats).
- Rengör alla tillbehör i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller använd en mjuk borste.
- Låt alla delarna torka.

Obs:
– Torka metalldelar torra omedelbart och skydda dem mot rost med litet matolja.
– Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

Recept

Anmärkning (MFW3X...):
Ställ in hastigheten **2** (snabb) för alla arbetsmoment.

Brödklimpar

– 300 g färskt vitt bröd
– 20 ml mjölk
– 40 g smör eller margarin
– 3 ägg
– 1 msk finhackad 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 medel) i cirka 60 sekunder.
■ Tillsätt den finhackade löken, persiljan och det smälta smöret och blanda.
■ Blanda ned de hoprörda äggen, saltet och pepparn i brödsmeten.
■ Låt smeten stå några minuter. Knåda sedan igenom den på nytt.
■ Fukta alltid händerna med rikligt med vatten när du formar klimparna. Rulla klimparna i mjöl.
■ Lägg klimparna i sjudande vatten och låt dem dra i cirka 20 minuter. Låt dem inte koka upp!

Tips

Köttkvarn

Användning av hålskivorna

– **Hålskiva, fin (2,7 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 leverpastej; fläskkött till medvurst
– **Hålskiva, medel (4 mm) för:**
fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatkorv
– **Hålskiva, grov (8 mm) för:**
stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester (t.ex. stek, korv) till matlåda

■ Om du vill ha en finare konsistens hos de bearbetade matvarorna upprepar du finfördelningsproceduren eller använder olika hålskivor i tur och ordning (grov, medel, fin).
■ Ytterligare ingredienser (t.ex. lök, kryddor) kan tillsättas direkt vid bearbetningen. På så vis blandas alla ingredienser ordentligt.

Korvstoppare

■ Blötlägg naturliga fjälster före bearbetningen cirka 10 minuter i ljumt vatten.
■ Packa inte korvskinnet alltför hårt eftersom det då kan spricka när korven kokas eller steks.

Strimlingstillsats

Försiktighet! (MFW3X...)

– Använd ovillkorligen strimlings. och skärtillsatserna med hastighet **1** (långsam).
– Använd rivinsatsen med hastighet **2** (snabb).
➔ *”Hastighetsinställning” se sidan 106*

Användning av insatserna

– **Skärinsats:** till morötter, selleri, kålrabbi och zucchini
– **Strimlingsinsats (grov):** till morötter, nötter och hårdost (t.ex. herrgårdsost)
– **Strimlingsinsats (fin):** till nötter, hårdost och parmesanost
– **Rivinsats:** till potatis, parmesanost och nötter

Spannmålskvarntillsats

– Mal inte oljehaltiga produkter med den finaste malningsgraden. Kvarnen kan klibba igen eller bli igensatt.
– För malning av mjukare frön som havre och linfrö måste den grova inställningen väljas.
– Rengör kvarnen ordentligt när du byter från en produkt till en annan. Det hindrar lukter från att överföras mellan produkterna.

Avfallshantering

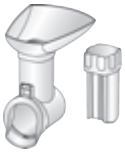
Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt 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		
2.7 mm	10003879	**Hålskiva** (fin) för köttkvarn
4 mm	10003880	**Hålskiva** (medel) för köttkvarn
8 mm	10003881	**Hålskiva** (grov) för köttkvarn
	00754389	**Korvstoppare:** för att fylla konstgjorda och naturliga fjälster med korvmassa. För att forma köttrullar.
	10007189	
	12011263	**Strimlingstillsats:** för att strimla, riva och skiva
	798161	**Skärinsats** till strimlingstillsats
	798162	**Strimlingsinsats** (grov) till strimlingstillsats
	798160	**Strimlingsinsats** (fin) till strimlingstillsats
	798130	**Rivinsats** till strimlingstillsats
	12013990	**Citruspresstillsats:** för att pressa apelsiner, citroner eller grapefrukt
	17004678	**Spannmålskvarntillsats:** För malning av produkter som vete, havre, ris, kaffebönor, pepparkorn, åkersenap, valnötter, hasselnötter, torkad svamp, mandel, soja, linfrö, bovetegröt, skalade solroskärnor etc.
	17004677	**Fruktpresstillsats:** För saftpressning av frukter som t.ex. hallon. vinbär, jordgubbar, krusbär eller druvor och tomater.

Reservdelar och tillbehör kan köpas i handeln eller beställas från kundtjänsten.

Råd vid fel

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte när man slår på den.	Apparaten har ingen ström.	Sätt in stickkontakten i eluttaget.
Apparaten går som den ska men matvarorna bearbetas inte.	Apparaten har blivit överbelastad och medbringaren har gått sönder vid överbelastningsskyddet.	Stäng av apparaten och vänta tills den står stilla. Dra ut nätsladden, ta av tillsatsen, montera isär och rengör den. Byt ut medbringaren. ➞ *”Överlastskydd” se sidan 106*
Matvarorna bearbetas inte eller bara väldigt långsamt.	Tillsatsen eller valsen är igenproppad.	**Apparater utan backfunktion:** 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 111*
		Apparater med backfunktion: Stäng av apparaten med knappen O/I och vänta tills drivningen står stilla. Håll knappen 1•2 | rev intryckt. Släpp knappen 1•2 | rev efter cirka 5-10 sekunder och vänta tills drivningen står stilla. Starta om apparaten och fortsätt bearbetningen.
	Det är för högt tryck på påmataren eller påfyllningsröret är fullt.	Lätta på trycket på påmataren och lägg inte i så mycket matvaror 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.
Backfunktionen startar inte.	Knappen 1•2 | rev hölls intryckt för kort tid.	Håll knappen 1•2 | rev intryckt tills backfunktionen startar.
	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 111*

Om problemet inte kan åtgärdas, är det viktigt att du ringer vår Hotline!
Telefonnumren finns på de sista sidorna i bruksanvisningen.

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.

Raastinosa: elintarvikkeiden raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin.

Sitruspuserrin: sitrushedelmien pusertamiseen.

Viljamylly: kaikenlaisten viljojen (paitsi maissin) sekä unikon, pellavan ja seesamin siementen, tattarin, mausteiden ja kahvin jauhamiseen.

Mehupuristin: hedelmien ja marjojen kuten esim. vadelmien, viinirypäleiden, mansikoiden, karviaismarjojen, viinirypäleiden 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

Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon suojamaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti.
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).
Laite saa käydä keskeytyksettä enintään 10 minuuttia. Tämän jälkeen kytke se pois päältä ja anna sen jäähtyä huonelämpötilaan.

⚠ Tärkeää!

Laite on puhdistettava ehdottomasti ohjeiden mukaan aina käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

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 116
Turvallisuusohjeet 117
Yhdellä silmäyksellä 118
Ennen ensimmäistä käyttöä 119
Käyttökytkimet ja merkkivalot 119
Ylikuormitussuoja 120
Nopeussäätö 120
Suunnanvaihtotoiminto 120
Peruslaite 120
Perusyksikkö 120
Raastinosa 121
Sitruspuserrin 122
Viljamylly 123
Mehupuristinosa 124
Hoito ja päivittäinen puhdistus 125
Reseptit 126
Vinkkejä 126
Jätehuolto 127
Takuu 127
Lisävarusteet ja varaosat 128
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle 129

Yhdellä silmäyksellä

→ **Kuva A**

1 Peruslaite
- **a** Lisäosien käyttöakseli
- **b** Valitsin I tai O/I*
- **c** Valitsin O tai 1•2 | rev*
- **d** Toiminnan näyttö
- **e** Turvakytkin
- **f** Kantokahva
- **g** Kannellinen säilytyslokero
- **h** Liitäntäjohto
- **i** Johdon säilytyslokero

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

3 Lihamylly
- **a** Terä
- **b** Reikälevy, hieno (2,7 mm)*
- **c** Reikälevy, keskikarkea (4 mm)
- **d** Reikälevy, karkea (8 mm)

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

→ **Kuva C**

5 Raastinosa*
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Tehosekoittimen kansi
- **d** Täyttöastia
- **e** Syöttöpainin
- **f** Viipalointiterä
- **g** Raastinterä, karkea
- **h** Raastinterä, hieno
- **i** Hienonnusterä

6 Sitruspuserrin*
- **a** Keruuastia
- **b** Siivilä
- **c** Puserrin
- **d** Jousella varustettu käyttöakseli

7 Viljamylly*
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Täyttöastia
- **d** Syöttöruuvi
- **e** Jauhinrengas
- **f** Jauhinterät
- **g** Jauhinkammio
- **h** Säätörengas
- **i** Säätöruuvi ja asteikko
- **j** Kiinnitysrengas

8 Mehupuristinosa*
Käytä perusyksikön täyttöastiaa ja syöttöpaininta.
- **a** Runko
- **b** Täyttösuppilo
- **c** Syöttöruuvi ja tiivisterengas
- **d** Siivilät, hieno (1) & karkea (2)
- **e** Siivilän kannatin ja tiivisterengas
- **f** Kiinnitysrengas
- **g** Poistosuppilo
- **h** Hedelmälihan suutin (säädettävä)
- **i** Koukku siivilöiden poistamista varten
- **j** Puhdistusharja

* mallista riippuen
Käyttöohje on tarkoitettu eri laitemalleille. Kuvasivuilta näet niitä koskevat tiedot.
➞ **Kuva P**

Lisävarusteita ja varaosia on saatavissa huoltopalvelusta tai internet-sivustolta **www.bosch-home.com**. ➞ *”Lisävarusteet ja varaosat” katso sivu 128*

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 / C**
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

Käyttökytkimet ja merkkivalot

MFW39...

Valitsin I
Valitsinta I painamalla laite kytketään päälle. Laite käynnistyy välittömästi.

Valitsin O
Valitsinta O painamalla laite kytketään pois päältä. Laitteen käyttöakseli pysähtyy.

MFW3X...

Valitsin O/I
Valitsinta O/I painamalla laite kytketään päälle. Käyttöakseli käynnistyy välittömästi nopeudella **2** (nopea). Painamalla valitsinta O/I uudelleen laite kytketään pois päältä. Laitteen käyttöakseli pysähtyy.

Valitsin 1·2 | rev
Laitteen nopeutta voidaan muuttaa nopeuden **1** (hidas) ja **2** (nopea) välillä painamalla kerran valitsinta 1·2 | rev. ➞ *”Nopeussäätö” katso sivu 120*
Pitämällä valitsinta 1·2 | rev painettuna käynnistetään suunnanvaihtotoiminto.
➞ *”Suunnanvaihtotoiminto” katso sivu 120*

Kaikki mallit

Toiminnan näyttö
Kun laite on kytketty päälle, toiminnan näyttö palaa. Suunnanvaihtotoiminnolla varustettujen mallien toiminnan näyttö vilkkuu, kun valitsinta 1·2 | rev painetaan.

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

Johdon säilytyslokero
Verkkojohtoa voidaan vetää ulos sille tarkoitetusta säilytyslokerosta tai sitä voidaan työntää takaisin sisään. Vedä ulos vain tarvittava määrä johtoa.

Säilytyslokero
Lihamyllyn ylimääräiset reikälevyt voidaan säilyttää säilytyslokerossa, joka voidaan sulkea kannella.

Ylikuormitussuoja

Vääntiössä on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta perusyksikön ylikuormittuessa. Vääntiö murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden vääntiön voit tilata huoltopalvelusta (nro 10005188). Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.

Vääntiön vaihto

➞ **Kuva B**

1. Avaa vääntiön ruuvi sopivalla ruuvitaltalla (PH2) ja irrota viallinen vääntiö.
2. Aseta uusi vääntiö paikoilleen ja kiinnitä se ruuvilla.

Nopeussäätö

VAIN MFW3X...
Nopeussäädöllä pyörimisnopeus voidaan asettaa nopeuteen **1** (hidas) tai **2** (nopea).

Huomio!
Tietyt käyttösovellukset vaativat nopeutta **1** (hidas). Noudata nopeudesta annettuja suosituksia! Katso taulukko ➞ **kuva P**

- Kytke laite päälle valitsimella O/I. Laite toimii nopeudella **2** (nopea).
- Paina lyhyesti valitsinta 1·2 | rev. Laite vaihtaa nopeuteen **1** (hidas).
- Paina lyhyesti valitsinta 1·2 | rev. Laite vaihtaa takaisin nopeuteen **2** (nopea).

Suunnanvaihtotoiminto

VAIN MFW3X...
Suunnanvaihtotoiminnon avulla voit irrottaa kiinni juuttuneet elintarvikkeet pyörittämällä syöttöruuvia hetken ajan taaksepäin. Suunnanvaihtotoiminto kytkeytyy 15 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

Huomio!
– Viljamyllylle tai mehupuristinosalle ei saa koskaan käyttää suunnanvaihtotoimintoa!
– Älä koskaan pidä valitsinta 1·2 | rev pitkän aikaa painettuna, kun laite on kytketty päälle. Paina valitsinta 1·2 | rev pitemmän aikaa vasta, kun laite on pysähtynyt kokonaan.

- Kytke laite pois päältä valitsimella O/I ja odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy.
- Paina valitsinta 1·2 | rev ja pidä sitä painettuna.
- Päästä irti valitsimesta 1·2 | rev noin 5-10 sekunnin kuluttua ja odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy.
- Kytke laite jälleen päälle valitsimella O/I.

Huomautus:
Jos kiinni jääneet elintarvikkeet eivät irtoa lyhyen suunnanvaihdon jälkeen, kytke laite pois päältä, irrota pistotulppa pistorasiasta ja puhdista laite. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

Peruslaite

Valmistelut

⚠ Loukkaantumisvaara!
Kytke pistotulppa 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.
- Vedä tarvittava pituus verkkojohtoa ulos säilytyslokerosta.

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 126*

Makkaran täyttölaite
Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien 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 D**

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

Lihamylly on valmis käytettäväksi.

Makkaran täyttölaitteen valmistelut

➞ **Kuva E**

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

Makkaran täyttölaite on valmis käytettäväksi.

Käyttö

Huomautus: Elintarvikkeet käsitellään eri tavoin käyttötarkoituksen mukaan.
➞ *”Reseptit” katso sivu 126*

Seuraavassa esimerkissä kuvataan perusyksikön käyttöä lihamyllynä:

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

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

➞ **Kuvasarja F**

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen 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.

■ Aseta lisäosan alle sopiva astia. Laita valmistelemasi elintarvikkeet täyttöastiaan.

5. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle.

Huomautus (MFW3X...):
Laite on käynnissä päällekytkennän jälkeen optimaalisella nopeudella **2** (nopea).

6. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
7. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

■ Poista täyttöastia ja syöttöpainin.

8. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.

■ Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

Raastinosa

Raastaa, hienontaa ja viipaloi esim. juuston, hedelmät ja vihannekset, rouhii pähkinät, mantelit, kuivat sämpylät ja muut kovat elintarvikkeet. Käytä käsiteltävän elintarvikkeen tyypille ja koostumukselle sopivaa lisäosaa.
➞ *”Vinkkejä” katso sivu 126*

Valmistelut

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

➞ **Kuvasarja G**

1. Avaa kansi. Kiinnitä haluamasi lisäosa runkoon.
2. Sulje kansi niin, että se napsahtaa kuuluvasti kiinni.

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.

Huomio! (MFW3X...)

– Käytä raastin- ja viipalointiteriä ehdottomasti nopeudella **1** (hidas).
– Käytä hienonnusterää nopeudella **2** (nopea).
➞ *”Nopeussäätö” katso sivu 120*

➞ **Kuvasarja H**

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen 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.

Huomio! (MFW3X...)

Laite on käynnissä päällekytkennän jälkeen nopeudella **2** (nopea). Kun haluat käyttää raastin- ja viipalointiteriä, kytke nopeuteen **1** (hidas) painamalla kerran valitsinta 1·2 | rev.
➞ *”Nopeussäätö” katso sivu 120*

7. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen. Elintarvikkeet viipaloidaan tai raastetaan.
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 125*

Sitruspuserrin

Sitrushedelmien kuten sitruunoiden, appelsiinien ja greippien mehuksi puristamiseen.

Valmistelut

⚠ Loukkaantumisvaara!

Sitruspuserrin kootaan suoraan peruslaitteeseen. Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.

Huomio!

Sitruspusertimen käyttöä varten peruslaitetta käännetään 90°. Tässä asennossa ei saa käyttää muita lisäosia.

➞ **Kuvasarja I**

1. Pidä kiinni peruslaitteen kantokahvasta ja käännä se varovasti kyljelleen niin, että käyttöakseli on yläpuolella. Käännä tarvittaessa peruslaitetta niin, että valitsimet ovat hyvin ulottuvilla.
2. Työnnä jousella varustettu käyttöakseli peruslaitteen käyttöakseliin.

Huomio!

Käyttöakselin on painuttava alas kevyellä sormen painalluksella. Siinä ei saa olla mehujäämiä, siemeniä tai muita epäpuhtauksia, jotka saavat sen jumiutumaan tai tarttumaan kiinni.

3. Aseta keruuastia viistosti käyttöakselille.
4. Käännä keruuastiaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
5. Aseta siivilä keruuastiaan.
6. Aseta puserrinkartio käyttöakselille.

Sitruspuserrin on kiinnitetty peruslaitteeseen ja se on valmis käytettäväksi.

Käyttö

→ **Kuvasarja J**

1. Halkaise sitrushedelmät kahtia.
2. Aseta lisäosan alle sopiva astia.
3. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle. Laite käynnistyy.

Huomio! (MFW3X...)

Laite on käynnissä päällekytkennän jälkeen nopeudella **2** (nopea). Kun haluat käyttää sitruspuristinta, kytke nopeuteen **1** (hidas) painamalla kerran valitsinta 1·2 | rev.

→ *"Nopeussäätö" katso sivu 120*

4. Paina halkaistujen sitrushedelmien leikkauspintaa alaspäin puserrinkartiota vasten. Kun hedelmää painetaan puserrinkartiota vasten, puserrin käynnistyy.
5. Lopeta pusertaminen lopettamalla hedelmän painaminen puserrinkartiota vasten.
6. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
7. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
8. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. → *"Hoito ja päivittäinen puhdistus" katso sivu 125*

Huomautuksia:

– Voit toistaa puserruksen muutamia kertoja, jotta saat puserrettua mehun optimaalisesti.
– Tyhjennä karkea hedelmäliha ja siemenet siivilästä tarvittaessa.

Viljamylly

Kaikenlaisten tuotteiden kuten vehnän, kauran, riisin, kahvipapujen, pippurinjyvien, villin sinapin, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, kuivattujen sienien, manteleiden, soijan, pellavansiemenien, tattarisuurimoiden, kuorittujen auringonkukansiemenien jne. jauhamiseen. Laitetta ei ole tarkoitettu erittäin kovien tuotteiden kuten kuivattujen herneiden, maissin tai popcorn-jyvien jauhamiseen. → *"Vinkkejä" katso sivu 126*

Valmistelut

→ **Kuva K**

1. Aseta säätöruuvi säätörenkaaseen. Varmista, että asteikko on ylöspäin.
2. Paina säätöruuvia jauhinkammion suuntaan ja kierrä säätörengasta myötäpäivään haluamasi jauhatuskarkeuden kohdalle.
3. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon.
4. Kiinnitä jauhinrengas runkoon. Huomioi osien muoto.
5. Kiinnitä jauhinterien nelikulma syöttöruuvin aukkoon.
6. Aseta jauhinkammio runkoon. Jauhinkammio kiinnityskolon tulee olla rungon nokan kohdalla.
7. Kierrä kiinnitysrengas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Käyttö

⚠ **Loukkaantumisvaara!**

- Älä laita käsiä täyttösuppiloon.
- Älä katso täyttösuppiloon käytön aikana. Ulos sinkoutuvat ainekset voivat vahingoittaa silmiä.

Huomio!

Kun laitteeseen on kiinnitetty viljamylly, suunnanvaihtotoimintoa ei saa missään tapauksessa käyttää. Lisäosa saattaa vioittua!

→ **Kuvasarja L**

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen käyttöakselille.
2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen. Kiristä kiinnitysrengas.
3. Aseta täyttöastia paikalleen.
4. Aseta lisäosan alle sopiva astia. Täytä täyttöastia. → *"Vinkkejä" katso sivu 126*

Huomio!

Älä koskaan käynnistä viljamyllyä, jos sen sisällä ei ole jauhettavia aineksia.

5. Säädä jauhatusaste säätörengasta kiertämällä:
   – vastapäivään = karkeampi jauhatustulos
   – myötäpäivään = hienompi jauhatustulos
   Valitse arvo aina seuraavien kohtien väliltä:
   – STOP = karkein jauhatusaste
   – 1 = hienoin jauhatusaste (siitä ei tule koskaan aloittaa)

6. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle.

Huomio!
Laite saa käydä keskeytyksettä enintään 15 minuuttia. Anna sen sitten jäähtyä 45 minuuttia!

7. Jauhot valuvat jauhinkammion läpi.
8. Jauhatusastetta voidaan säätää käytön aikana pienin askelin.

Huomio!
Jos säätörengas kierretään käytön aikana STOP-viivan yli, laite voi vahingoittua.

9. Kun olet valmis, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
10. Poista täyttöastia.
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 125*

Mehupuristinosa

Hedelmien ja marjojen kuten esim. vadelmien, viiniherukoiden, mansikoiden, karviaismarjojen, viinirypäleiden ja tomaattien mehustamiseen.

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 M**

■ 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. Kiinnitä poistosuppilo siivilän kannattimeen niin, että se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
6. Kierrä hedelmälihan suutin kiinni siivilän kannattimeen.

Mehupuristinosa on valmis käytettäväksi.

Käyttö

⚠ Varoitus
Loukkaantumisvaara!
Älä laita käsiä täyttösuppiloon.

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 N**

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.

- Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

12. Irrota siivilä kiinnittämällä koukku siivilässä olevaan aukkoon ja vetämällä se varovasti ulos.

Huomio!
Ole erityisen varovainen mehustamisen yhteydessä. Varmista, että siivilän aukot eivät tukkeudu. Jos mehukkaiden hedelmien hedelmäliha tukkii rungon, käyttöliitäntään voi päästä nestettä.
Jos runko tukkeutuu, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista kaikki osat. ➞ *”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 125*

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 laitetta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä astianpesukoneessa.

⚠ Loukkaantumisvaara!
Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Huomio!
– Älä pese metalliosia astianpesukoneessa!
– Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
– Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
– Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

Kuvasta ◘ näet, miten 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.

Huomautuksia:
– 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

Huomautus (MFW3X...):
Aseta nopeudeksi työn kaikissa vaiheissa **2** (nopea).

Leipäknöödelit

– 300 g tuoretta vaaleaa leipää
– 20 ml maitoa
– 40 g voita tai margariinia
– 3 kananmunaa
– 1 rkl hienonnettua 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. 60 sekuntia lihamyllyllä (keskikokoisella reikälevyllä).
■ 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

– **Hieno reikälevy (2,7 mm):** keitetty kanan-, sian- ja naudanliha, keitetty maksa, keitetty kala keittoihin; raaka sian- ja naudanliha jauhelihamurekkeisiin; raaka maksa, liha ja silava maksamakkaraan; sianliha ruokamakkaraan
– **Keskikarkea reikälevy (4 mm):** sian- ja naudanliha pasteijoihin ja Cervelat-makkaraan
– **Karkea reikälevy (8 mm):** paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (esim. paisti, makkarat, ...) laatikoihin

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

Varo! (MFW3X...)

– Käytä raastin- ja viipalointiteriä ehdottomasti nopeudella **1** (hidas).
– Käytä hienonnusterää nopeudella **2** (nopea).
➔ *”Nopeussäätö” katso sivu 120*

Terien käyttö

– **Viipalointiterä:** porkkanoille, sellerille, kyssäkaalille, kesäkurpitsalle
– **Raastinterä (karkea):** porkkanoille, pähkinöille, kovalle juustolle (esim. Emmental)
– **Raastinterä (hieno):** pähkinöille, kovalle juustolle, parmesaanille
– **Hienonnusterä:** perunoille, parmesaanille, pähkinöille

Viljamylly

– Älä jauha öljypitoisia tuotteita hienoimmalla jauhatusasteella. Mylly voi liimaantua kiinni tai tukkeutua.
– Pehmeälle viljalle kuten kauralle tai pellavansiemenille on käytettävä karkeaa jauhatusastetta.
– Pese mylly hyvin ennen kuin vaihdat käsiteltävää tuotetta. Tällä tavoin vältät hajuhaittoja.

Jätehuolto

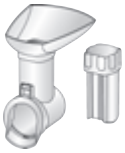
Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. 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		
2.7 mm	10003879	**Reikälevy** (hieno) lihamyllyä varten
4 mm	10003880	**Reikälevy** (keskikarkea) lihamyllyä varten
8 mm	10003881	**Reikälevy** (karkea) lihamyllyä varten
	00754389	**Makkaran täyttölaite:** teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Liharullien muotoiluun.
	10007189	
	12011263	**Raastinosa:** raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin
	798161	**Viipalointiterä** raastinosaa varten
	798162	**Raastinterä** (karkea) raastinosaa varten
	798160	**Raastinterä** (hieno) raastinosaa varten
	798130	**Hienonnusterä** raastinosaa varten
	12013990	**Sitruspuserrin:** sitruunoiden, appelsiinien ja greippien mehuksi puristamiseen
	17004678	**Viljamylly:** Tuotteiden kuten vehnän, kauran, riisin, kahvipapujen, pippurinjyvien, rikkasinapin, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, kuivattujen sienien, manteleiden, soijan, pellavansiemenien, tattarisuurimoiden, kuorittujen auringonkukansiemenien jne. jauhamiseen.
	17004677	**Mehupuristin:** hedelmien ja marjojen kuten esim. vadelmien, viiniherukoiden, mansikoiden, karviaismarjojen, viinirypäleiden ja tomaattien mehustamiseen.

Varaosia ja lisävarusteita on saatavissa jälleenmyyjiltä tai huoltopalvelusta.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Ongelma	Syy	Toimenpide
Laite ei käynnisty.	Laite ei saa virtaa.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
Laite käy normaalisti mutta ei työstä elintarvikkeita.	Laite on ylikuormittunut ja vääntiö on murtunut murtumiskohdasta.	Kytke laite pois päältä ja odota, kunnes se pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta, irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista. Vaihda vääntiö. ➞ *”Ylikuormitussuoja” katso sivu 120*
Laite ei käsittele elintarvikkeita tai se käy hyvin hitaasti.	Lisäosa tai syöttöruuvi on tukossa.	**Laitteet ilman suunnanvaihtotoimintoa:** Kytke laite pois päältä ja odota, kunnes se pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista, jotta tukos poistuu.
		Suunnanvaihtotoiminnolla varustetut laitteet: Kytke laite pois päältä valitsimella O/I ja odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Paina valitsinta 1•2 | rev ja pidä sitä painettuna. Päästä irti valitsimesta 1•2 | rev noin 5-10 sekunnin kuluttua ja odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Käynnistä laite jälleen ja jatka työskentelyä. ➞ *”Suunnanvaihtotoiminto” katso sivu 120*
	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.
Suunnanvaihtotoiminto ei käynnisty.	Valitsinta 1•2 | rev painettiin liian vähän aikaa.	Pidä valitsinta 1•2 | rev painettuna, kunnes suunnanvaihto käynnistyy.
	Syöttöruuvi on liiaksi tukkeutunut.	Kytke 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 125*

Jos ongelmien poistaminen ei onnistu, soita ehdottomasti hotline-palveluun! Puhelinnumerot löytyvät käyttöohjeen viimeisiltä sivuilta.

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.

Adaptador para rallado grueso: para rallar, raspar y cortar alimentos.

Exprimidor de cítricos: para exprimir cítricos.

Molino de cereales: para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), así como semillas de adormidera, semillas de lino, sésamo, trigo sarraceno, especias y café.

Exprimidor de frutas: para extraer el jugo de frutas como, por ejemplo, frambuesas, grosellas, fresas, grosellas espinosas o uvas 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!
El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica esté instalado de acuerdo con las normas vigentes.
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 10 minutos como máximo. A continuación, apagarlo y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.

⚠ ¡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 141*

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 130
Indicaciones de seguridad 131
Descripción del aparato 133
Antes de usar el aparato por vez primera 133
Controles e indicadores 134
Seguro contra sobrecarga 134
Ajuste de la velocidad 135
Función de marcha inversa 135
Base motriz 135
Adaptador básico 135
Adaptador para rallado grueso 137
Adaptador exprimidor de cítricos 138
Adaptador molino de cereales 139
Adaptador exprimidor de frutas 140
Cuidado y limpieza diaria 141
Recetas 142
Sugerencias 142
Eliminación 143
Garantía 143
Piezas de repuesto y accesorios 144
Localización de averías 145

Descripción del aparato

→ **Figura A**

1 Base motriz
- **a** Accionamiento para adaptadores
- **b** Tecla I o O/I*
- **c** Tecla O o 1•2 | rev*
- **d** Indicador de funcionamiento
- **e** Tecla de bloqueo
- **f** Asa de transporte
- **g** Compartimento para guardar accesorios con tapa
- **h** Cable de conexión a la red
- **i** Compartimento para guardar el cable

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

3 Elemento insertable picadora de carne
- **a** Cuchilla
- **b** Disco perforado fino (2,7 mm)*
- **c** Disco perforado medio (4 mm)
- **d** Disco perforado grueso (8 mm)

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

→ **Figura C**

5 Adaptador para rallado grueso*
- **a** Carcasa
- **b** Boca de llenado
- **c** Tapa de cierre
- **d** Bandeja de carga
- **e** Empujador
- **f** Elemento insertable para corte
- **g** Elemento insertable para rallado grueso (agujeros más grandes)
- **h** Elemento insertable para rallado grueso (agujeros más pequeños)
- **i** Elemento insertable para rallado fino

6 Adaptador exprimidor de cítricos*
- **a** Bandeja colectora
- **b** Filtro
- **c** Cono exprimidor
- **d** Eje de accionamiento con resorte

7 Adaptador molino de cereales*
- **a** Carcasa
- **b** Boca de llenado
- **c** Bandeja de carga
- **d** Tornillo sin fin
- **e** Anillo moledor
- **f** Muelas de acero
- **g** Cámara de molienda
- **h** Anillo de ajuste
- **i** Tornillo de ajuste con escala
- **j** Anillo roscado

8 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 (1) y grueso (2)
- **e** Soporte de filtro con junta
- **f** Anillo roscado
- **g** Tolva de salida
- **h** Boquilla para pulpa (ajustable)
- **i** Gancho para retirar los filtros
- **j** Cepillo de limpieza

* según modelo

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con imágenes encontrará una vista general. → **Figura P**

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 144*

Antes de usar el aparato por vez primera

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 / C**
- 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 141*

Controles e indicadores

MFW39...

Tecla I
La tecla I sirve para encender el aparato. El accionamiento se pone inmediatamente en marcha.

Tecla O
La tecla O sirve para apagar el aparato. El accionamiento se detiene.

MFW3X...

Tecla O/I
La tecla O/I sirve para encender el aparato. El accionamiento se pone en marcha inmediatamente a la velocidad **2** (rápida). Si se vuelve a pulsar la tecla O/I, el aparato se apaga. El accionamiento se detiene.

Tecla 1·2 | rev
Pulsando brevemente la tecla 1·2 | rev se cambia la velocidad del aparato de **1** (lenta) a **2** (rápida) y viceversa. ➞ *«Ajuste de la velocidad» véase la página 135*
Manteniendo pulsada la tecla 1·2 | rev se inicia la función de marcha inversa. ➞ *«Función de marcha inversa» véase la página 135*

Todos los modelos

Indicador de funcionamiento
El indicador de funcionamiento se ilumina cuando el aparato está encendido. En modelos con función de marcha inversa, el indicador de funcionamiento parpadea mientras se está pulsando la tecla 1·2 | rev.

Tecla de bloqueo
Pulsando la tecla de bloqueo se desbloquea el adaptador montado en el aparato. El adaptador solo se podrá girar en sentido horario y desmontar de la base motriz después de haberse pulsado la tecla de bloqueo.

Compartimento para guardar el cable
El cable de red puede extraerse del compartimento para guardar el cable o volver a introducirse en él. Extraer solo la cantidad de cable necesaria.

Compartimento para guardar accesorios
Los discos perforados de la picadora de carne que no se utilicen se pueden guardar en el compartimento para guardar accesorios, que se puede cerrar con la tapa.

Seguro contra sobrecarga

Para proteger el aparato contra posibles daños por sobrecarga del adaptador básico, el elemento de arrastre posee una entalladura (o punto de rotura prescrito) que se rompe en caso de sobrecarga.
Se puede solicitar un nuevo elemento de arrastre al servicio de asistencia técnica (n.º 10005188). Los repuestos con punto de ruptura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía.

Sustitución del elemento de arrastre

➞ **Figura B**

1. Soltar el tornillo del elemento de arrastre con un destornillador adecuado (PH2) y retirar el elemento de arrastre defectuoso.
2. Insertar un nuevo elemento de arrastre y volver a apretarlo.

Ajuste de la velocidad

SOLO MFW3X...

Con esta opción se puede ajustar la velocidad en la posición **1** (lenta) o **2** (rápida).

¡Atención!

En determinadas aplicaciones es imprescindible utilizar la velocidad **1** (lenta). ¡Prestar atención a las velocidades recomendadas! Véase la tabla ➙ **Figura P**

- Encender el aparato pulsando la tecla O/I. El aparato se pone en marcha con la velocidad **2** (rápida).
- Pulsar brevemente la tecla 1·2 | rev. El aparato cambia a la velocidad **1** (lenta).
- Pulsar brevemente la tecla 1·2 | rev. El aparato se vuelve a ajustar en la velocidad **2** (rápida).

Función de marcha inversa

SOLO MFW3X...

La función de marcha inversa sirve para desprender alimentos que hayan podido quedarse adheridos mediante una breve marcha atrás del tornillo sin fin. La función de marcha inversa se apaga automáticamente tras 15 segundos.

¡Atención!

– ¡No utilizar nunca la función de marcha inversa con el adaptador para el molino de cereales o el adaptador para el exprimidor de frutas!
– No mantener pulsada nunca la tecla 1·2 | rev durante mucho rato mientras el aparato esté en funcionamiento. La tecla 1·2 | rev solo se puede pulsar de forma prolongada una vez que el aparato se haya detenido completamente.

- Apagar el aparato con la tecla O/I y esperar a que el accionamiento se detenga.
- Pulsar la tecla 1·2 | rev y mantenerla pulsada.
- Cuando hayan transcurrido entre 5 y 10 segundos, soltar la tecla 1·2 | rev y esperar a que el accionamiento se detenga.
- Volver a encender el aparato pulsando la tecla O/I.

Nota:

Si los alimentos adheridos no se desprenden tras un breve tiempo de marcha inversa, apagar el aparato, desenchufarlo de la red y limpiarlo. ➙ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

Base motriz

Preparativos

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente solo 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.
- Extraer la longitud de cable necesaria del compartimento para el cable.

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 142*

Embutidora

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

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 de la picadora de carne

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

¡Atención!
Utilizar siempre solo un disco perforado.

➞ **Figura D**

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.
3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

La picadora de carne está preparada.

Preparativos de la embutidora

➞ **Figura E**

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.

Utilización

Nota: Los alimentos se procesan de forma diferente dependiendo de para qué se vayan a utilizar. ➞ *«Recetas» véase la página 142*

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 F**

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.

■ 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.

Nota (MFW3X...):
Cuando se enciende, el aparato se pone en marcha con la velocidad óptima **2** (rápida).

6. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador.
7. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.

■ Retirar la bandeja de carga y el empujador.

8. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.

■ Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

Adaptador para rallado grueso

Para rallar y cortar queso, frutas, verduras, nueces, almendras, panecillos secos y otros alimentos duros. 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 142*

Preparativos

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

➞ **Secuencia de imágenes C**
1. Abrir la tapa de cierre. Introducir el elemento insertable deseado en la carcasa.
2. Cerrar la tapa de cierre hasta oír como encaja.

El adaptador para rallado grueso está preparado.

Utilización

⚠ ¡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.

¡Atención! (MFW3X...)
– Es imprescindible utilizar los elementos insertables para rallado grueso y corte a la velocidad **1** (lenta).
– Utilizar el elemento insertable para rallado fino a la velocidad **2** (rápida). ➞ *«Ajuste de la velocidad» véase la página 135*

➞ **Secuencia de imágenes H**
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.

¡Atención! (MFW3X...)
Cuando se enciende, el aparato se pone en marcha con la velocidad **2** (rápida).
Para utilizar los elementos insertables para rallado y corte es imprescindible pulsar 1 vez la tecla 1·2 | rev para cambiar a la velocidad **1** (lenta). ➞ *«Ajuste de la velocidad» véase la página 135*

7. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador. Los alimentos se cortan o se rallan.
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 141*

Adaptador exprimidor de cítricos

Para exprimir cítricos como, p. ej., limones, naranjas o pomelos.

Preparativos

⚠ ¡Peligro de lesiones!
El adaptador exprimidor de cítricos se monta directamente en la base motriz. Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Atención!
Para preparar y utilizar el exprimidor de cítricos, inclinar la base motriz 90°. No utilizar nunca ningún otro adaptador en esta posición.

➞ **Secuencia de imágenes I**

1. Sujetar la base motriz por el asa y desplegarla de forma que el accionamiento señale hacia arriba. En caso necesario, girar la base motriz para poder acceder bien a las teclas.
2. Introducir el eje de accionamiento con el resorte hacia abajo en el accionamiento de la base motriz.

¡Atención!
El eje de accionamiento debe poder presionarse ligeramente hacia abajo con el dedo. No debe tener restos de zumo adheridos ni estar bloqueado por pepitas o cuerpos extraños.

3. Colocar la bandeja colectora inclinada sobre el accionamiento.
4. Girar la bandeja colectora en sentido antihorario hasta oír como encaja.
5. Encajar el filtro sobre la bandeja colectora.
6. Colocar el cono exprimidor sobre el eje de accionamiento.

El adaptador exprimidor de cítricos está montado sobre la base motriz y preparado.

Utilización

➞ **Secuencia de imágenes J**

1. Partir los cítricos a la mitad.
2. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador.
3. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Encender el aparato. El accionamiento se pone en marcha.

¡Atención! (MFW3X...)
Cuando se enciende, el aparato se pone en marcha con la velocidad **2** (rápida). Para utilizar el exprimidor de cítricos es imprescindible pulsar 1 vez la tecla 1·2 | rev para cambiar a la velocidad **1** (lenta). ➞ *«Ajuste de la velocidad» véase la página 135*

4. Cortar la fruta a la mitad y colocarla, por la parte del corte, sobre el cono exprimidor. A continuación, presionarla hacia abajo. El cono exprimidor girará en cuanto se haga presión con la fruta sobre él.
5. Para dejar de exprimir, reducir la presión sobre el cono exprimidor.
6. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.
7. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.
8. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

Notas:
– Para conseguir una buena cantidad de zumo, el proceso debería repetirse varias veces.
– En caso necesario, vaciar el filtro con la pulpa más gruesa y las pepitas.

Adaptador molino de cereales

Para moler productos como trigo, avena, arroz, granos de café, granos de pimienta, mostaza de campo, nueces, avellanas, setas secas, almendras, soja, semillas de lino, sémola de trigo sarraceno, pipas de girasol peladas, etc. Este aparato no se debe utilizar para moler productos muy duros como guisantes secos, maíz o palomitas de maíz.
→ *«Sugerencias» véase la página 142*

Preparativos

→ **Figura K**

1. Introducir el tornillo de ajuste en el anillo de ajuste. Prestar atención a que la escala señale hacia arriba.
2. Presionar el anillo de ajuste hacia la cámara de molienda y girar el anillo de ajuste en sentido horario hasta alcanzar la escala para el grado de molido.
3. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa.
4. Introducir el anillo moledor en la carcasa. Prestar atención a la forma de las piezas.
5. Introducir la parte cuadrada de las muelas de acero en el orificio correspondiente del tornillo sin fin.
6. Colocar la cámara de molienda sobre la carcasa. La escotadura de la cámara de molienda debe encontrarse sobre la pestaña de la carcasa.
7. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

Utilización

⚠ **¡Peligro de lesiones!**

- No introducir las manos en la boca de llenado.
- No mirar el interior de la boca de llenado durante el funcionamiento. Podrían salir partículas disparadas y producir lesiones en los ojos.

¡Atención!
No utilizar nunca la función de marcha inversa con el molino de cereales montado. El adaptar podría dañarse.

→ **Secuencia de imágenes L**

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. Montar la bandeja de carga.
4. Colocar un recipiente adecuado debajo del adaptador. Llenar la bandeja de carga. → *«Sugerencias» véase la página 142*

¡Atención!
No poner nunca en funcionamiento el adaptador para molino de cereales sin producto en su interior.

5. Ajustar el grado de molino girando el tornillo de ajuste:
   – en sentido antihorario = grano más grueso
   – en sentido horario = grano más fino
   Seleccionar siempre un valor situado entre los siguientes puntos:
   – STOP = grado de molido más grueso
   – 1 = grado de molido más fino
   (no empezar nunca con este valor)

6. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Encender el aparato.

¡Atención!
El aparato solo se puede utilizar, como máximo, durante 15 minutos consecutivos. Después se debe dejar enfriar durante 45 minutos.

7. La harina pasa a través de la cámara de molienda.
8. El grado de molido se puede regular en pequeños pasos durante el funcionamiento.

¡Atención!
Si el anillo de ajuste se gira más allá de la línea STOP durante el funcionamiento, se puede dañar el aparato.

9. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.

10. Retirar la bandeja de carga.
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 141*

Adaptador exprimidor de frutas

Para extraer el jugo de frutas como, por ejemplo, frambuesas, grosellas, fresas, grosellas espinosas o uvas y tomates.

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 M**

■ 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. Colocar la tolva de salida sobre el soporte de filtro hasta oír como encaja.
6. Enroscar la boquilla para la pulpa en el soporte de filtro.

El adaptador exprimidor de frutas está preparado.

Utilización

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!
No introducir las manos en la boca de llenado.

¡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 N**

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.

■ Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

12. Para retirar el accesorio tamizador, introducir el gancho en el orificio de este último y sacarlo con cuidado.

¡Atención!
Tener especial cuidado al exprimir zumo. Es necesario asegurarse de que los orificios del filtro no están obturados. Si la salida de la carcasa está obturada con pulpa de frutas jugosas, es posible que entre líquido en el accionamiento.
Si la salida de la carcasa está obturada, desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

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. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.

¡Atención!
– No lavar las piezas metálicas en el lavavajillas.
– 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** ⓪ encontrará un resumen 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.

Notas:
– 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 alimentos como, p. ej., zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

Recetas

Nota (MFW3X...):
Ajustar la velocidad **2** (rápida) en todos los pasos.

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 de cebolla picada fina
– 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 mediano) durante unos 60 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 (2,7 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)
– **Disco perforado mediano (4 mm):** 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 (p. ej., de asados, embutidos) para preparar suflés 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, medio, 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. 10 minutos en agua templada antes de embutir la carne en ella.
■ No introducir demasiada carne en la tripa, ya que si no se abriría al cocerla o freírla.

Adaptador para rallado grueso

¡Atención! (MFW3X...)

– Es imprescindible utilizar los elementos insertables para rallado grueso y corte a la velocidad **1** (lenta).
– Utilizar el elemento insertable para rallado fino a la velocidad **2** (rápida).
➔ *«Ajuste de la velocidad» véase la página 135*

Utilización de los elementos insertables

- **Elemento insertable para cortar:** para zanahorias, apio, colinabo, calabacín
- **Elemento insertable para rallado grueso (agujeros más grandes):** para zanahorias, nueces, queso duro (p. ej. emmental)
- **Elemento insertable para rallado grueso (agujeros más pequeños):** para nueces, queso duro, queso parmesano
- **Elemento insertable para rallado fino:** para patatas, queso parmesano, nueces

Adaptador molino de cereales

- No moler los productos aceitosos con el grado de molido más bajo. El molinillo se puede quedar pegado o atascarse.
- Para moler cereales más blandos, como la avena o las semillas de lino, se debe seleccionar el ajuste para molienda gruesa.
- Limpiar bien el molinillo al cambiar de un producto a otro. De este modo se evita que se traspasen olores mutuamente.

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.

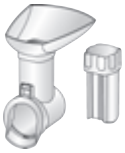
Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al 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		
2.7 mm	10003879	**Disco perforado** (fino) para picadora
4 mm	10003880	**Disco perforado** (mediano) para picadora
8 mm	10003881	**Disco perforado** (grueso) para picadora
	00754389	**Embutidora:** Para embutir carne picada en tripas naturales o artificiales. Para formar rollitos de carne.
	10007189	
	12011263	**Adaptador para rallado grueso:** para rallar y cortar
	798161	**Elemento insertable para corte** para adaptador de rallado grueso
	798162	**Elemento insertable para rallado grueso** (agujeros más grandes) para adaptador de rallado grueso
	798160	**Elemento insertable para rallado grueso** (agujeros más pequeños) para adaptador de rallado grueso
	798130	**Elemento insertable para rallado fino** para adaptador de rallado grueso
	12013990	**Adaptador exprimidor de cítricos:** para exprimir naranjas, limones o pomelos
	17004678	**Adaptador para molino de cereales:** para moler productos como trigo, avena, arroz, granos de café, granos de pimienta, mostaza de campo, nueces, avellanas, setas secas, almendras, soja, semillas de lino, sémola de trigo sarraceno, pipas de girasol peladas, etc.
	17004677	**Adaptador exprimidor de frutas:** para extraer el jugo de frutas como, por ejemplo, frambuesas, grosellas, fresas, grosellas espinosas o uvas y tomates.

Las piezas de repuesto y accesorios pueden obtenerse a través de distribuidores o del servicio de asistencia técnica.

Localización de averías

Problema	Causa	Solución
El aparato no se pone en marcha al encenderlo.	El aparato no tiene corriente eléctrica.	Conectar el aparato a la red.
El aparato funciona con normalidad pero no procesa los alimentos.	El aparato está sobrecargado y el elemento de arrastre se ha partido en el punto de rotura prescrito.	Desconectar el aparato y esperar a que se haya detenido completamente. Desenchufar el aparato, retirar el adaptador, desmontarlo y limpiarlo. Sustituir el elemento de arrastre. ➞ *«Seguro contra sobrecarga» véase la página 134*
Los alimentos no se procesan o se procesan muy lentamente.	El adaptador o el tornillo sin fin están atascados.	**Aparatos sin marcha inversa:** 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 141*
		Aparatos con marcha inversa: Apagar el aparato con la tecla O/I y esperar a que el accionamiento se detenga. Pulsar la tecla 1·2 | rev y mantenerla pulsada. Cuando hayan transcurrido entre 5 y 10 segundos, soltar la tecla 1·2 | rev y esperar a que el accionamiento se detenga. Volver a encender el aparato y continuar el trabajo. ➞ *«Función de marcha inversa» véase la página 135*
	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.
La función de marcha inversa no arranca.	La tecla 1·2 | rev no se ha pulsado durante el tiempo necesario.	Mantener pulsada la tecla 1·2 | rev hasta que se inicie la marcha inversa.
	El tornillo sin fin está demasiado obturado.	Desconectar el aparato, esperar a que se haya detenido completamente y desenchufarlo de la red. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiarlo para soltar el bloqueo. ➞ *«Cuidado y limpieza diaria» véase la página 141*

Si no puede solucionar algún problema, póngase en contacto con el teléfono de asistencia. Los números de teléfono se encuentran en la última página de estas instrucciones.

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 ralar: Para ralar, raspar e cortar alimentos.

Espremedor de citrinos: Para espremer citrinos.

Moinho de cereais: Para moer todo o tipo de cereais (exceto milho), assim como linhaça, sésamo, sementes de papoila, trigo-sarraceno, especiarias e café.

Espremedor de frutos: Para extrair sumo de frutos como, p. ex., framboesas, groselhas, morangos, groselhas verdes ou uvas 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

O aparelho deve ser ligado a uma rede eléctrica com corrente alternada apenas através de uma tomada correctamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação eléctrica doméstica foi instalado correctamente.
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.
O aparelho pode funcionar ininterruptamente, no máximo, 10 minutos. Em seguida, deve ser desligado e arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

⚠ 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 156*

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 146
Avisos de segurança 147
Panorâmica do aparelho 149
Antes da primeira utilização 149
Elementos de comando e indicadores 150
Proteção contra sobrecarga 150
Regulação da velocidade 150
Função de sentido inverso 151
Aparelho base 151
Acessório base 151
Acessório para ralar 152
Acessório para espremer citrinos 153
Acessório para moer cereais 154
Acessório para espremer frutos 155
Conservação e limpeza diária 156
Receitas 157
Sugestões 157
Eliminação do aparelho 158
Garantia 158
Peças de substituição e acessórios 159
Ajuda em caso de anomalia 160

Panorâmica do aparelho

→ **Fig. A**

1 Aparelho base
- **a** Acionamento para acessórios
- **b** Tecla I ou O/I*
- **c** Tecla O ou 1•2 | rev*
- **d** Indicação de funcionamento
- **e** Botão de segurança
- **f** Pega de transporte
- **g** Compartimento de arrumação com tampa
- **h** Cabo elétrico
- **i** Compartimento do cabo

2 Acessório base
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Recipiente de enchimento
- **d** Calcador
- **e** Sem-fim com arrastador
- **f** Anel roscado

3 Peça de encaixe do picador de carne
- **a** Lâmina
- **b** Disco com furos, fino (2,7 mm)*
- **c** Disco com furos, médio (4 mm)
- **d** 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

→ **Fig. C**

5 Acessório para ralar*
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Tampa de bloqueio
- **d** Recipiente de enchimento
- **e** Calcador
- **f** Peça de encaixe para cortar
- **g** Peça de encaixe para ralar, grossa
- **h** Peça de encaixe para ralar, fina
- **i** Peça de encaixe para raspar

6 Acessório para espremer citrinos*
- **a** Recipiente de recolha
- **b** Passador de encaixe
- **c** Cone espremedor
- **d** Veio de acionamento com mola

7 Acessório para moer cereais*
- **a** Estrutura
- **b** Canal de enchimento
- **c** Recipiente de enchimento
- **d** Sem-fim
- **e** Anel de moagem
- **f** Cone de moagem
- **g** Câmara de moagem
- **h** Anel de regulação
- **i** Parafuso de regulação com escala
- **j** Anel roscado

8 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 (1) e grosso (2)
- **e** Suporte do passador com anel de vedação
- **f** Anel roscado
- **g** Funil de saída
- **h** Bocal para polpa (ajustável)
- **i** Gancho para retirar os passadores de encaixe
- **j** Escova de limpeza

* Conforme o modelo

O manual de instruções aplica-se a diferentes modelos do aparelho. Nas páginas das ilustrações encontra-se uma panorâmica geral. → **Fig. P**

As peças de substituição e os acessórios podem ser adquiridos através dos Serviços de Assistência Técnica ou em **www.bosch-home.com**. → *"Peças de substituição e acessórios" ver página 159*

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 respetivas peças individuais. Neste caso, proceda na sequência contrária à da sequência descrita em “Preparação”.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. ➞ **Fig. A/C**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças.
  ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 156*

Elementos de comando e indicadores

MFW39...

Botão I
Ao premir o botão ä⧗ o aparelho é ligado. O acionamento arranca imediatamente.

Botão O
Ao premir o botão O, o aparelho é desligado. O acionamento para.

MFW3X...

Botão O/I
Ao premir o botão O/I⧗ o aparelho é ligado. O acionamento arranca imediatamente na velocidade **2** (rápida). Ao premir novamente o botão O/I, o aparelho é desligado. O acionamento para.

Botão 1·2 | rev
Premindo brevemente o botão 1·2 | rev, a velocidade do aparelho passa de **1** (lenta) para **2** (rápida) e vice-versa. ➞ *“Regulação da velocidade” ver página 150*
A função de sentido inverso inicia-se ao premir e manter premido o botão 1·2 | rev.
➞ *“Função de sentido inverso” ver página 151*

Todos os modelos

Indicação de funcionamento
Quando o aparelho está ligado, acende-se a indicação de funcionamento. Nos modelos com função de sentido inverso, a indicação de funcionamento pisca enquanto o botão 1·2 | rev estiver premido.

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.

Compartimento do cabo
O cabo de alimentação pode ser puxado para fora do compartimento e empurrado novamente para dentro. Puxar apenas o comprimento de cabo necessário à respetiva utilização.

Compartimento de arrumação
Os discos com furos não utilizados do picador de carne podem ser guardados e fechados com uma tampa no compartimento de arrumação.

Proteção contra sobrecarga

Para evitar maiores danos no seu aparelho, em caso de sobrecarga do acessório base, o arrastador tem um entalhe (ponto teórico de ruptura). Em caso de sobrecarga, o arrastador parte precisamente neste ponto. Um novo arrastador pode ser adquirido junto dos Serviços de Assistência Técnica (n.º 10005188). Peças de substituição com ponto teórico de rutura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.

Substituir o arrastador

➞ **Fig. B**

1. Desaparafusar o parafuso no arrastador com uma chave de parafusos adequada (PH2) e remover o arrastador avariado.
2. Colocar o novo arrastador e aparafusar novamente.

Regulação da velocidade

APENAS MFW3X...
A função de regulação da velocidade permite regular a velocidade no nível **1** (lenta) ou **2** (rápida).

Atenção!
Determinadas utilizações exigem impreterivelmente a velocidade **1** (lenta). Respeitar as recomendações relativas à velocidade! Ver tabela ➞ **Fig P**

- Ligar o aparelho com o botão O/I.
  O aparelho funciona com a velocidade **2** (rápida).
- Premir brevemente o botão 1·2 | rev.
  O aparelho passa para a velocidade **1** (lenta).
- Premir brevemente o botão 1·2 | rev.
  O aparelho regressa à velocidade **2** (rápida).

Função de sentido inverso

APENAS MFW3X...

A função de sentido inverso permite soltar alimentos presos no aparelho, pondo o sem-fim a funcionar para trás. Esta função é automaticamente desligada após 15 segundos.

Atenção!

– Nunca utilizar a função de sentido inverso com o acessório para moer cereais nem com o acessório para espremer frutos!
– Nunca mantenha o botão 1·2 | rev premido prolongadamente com o aparelho em funcionamento. Manter o botão 1·2 | rev premido prolongadamente só depois de o aparelho ficar completamente imobilizado.

- Desligar o aparelho com o botão O/I e aguardar até o acionamento ficar imobilizado.
- Premir o botão 1·2 | rev e manter premido.
- Após aprox. 5 a 10 segundos, soltar o botão 1·2 | rev e aguardar até o acionamento ficar imobilizado.
- Ligar o aparelho novamente com o botão O/I.

Nota:

Caso os alimentos presos não se soltem após um funcionamento breve em sentido inverso, desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e limpar o aparelho. ➜ *"Conservação e limpeza diária" ver página 156*

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 corretamente montados e ligados ao aparelho base.

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal.
- Puxe o cabo de alimentação até ao comprimento desejado.

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 157*

Acessório para enchidos

Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para moldar rolos.

Nota: Com o acessório base e outros acessórios adequados, disponíveis através dos Serviços 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. D**

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.

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. E**

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 o acessório de 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.

Utilização

Nota: Os alimentos são submetidos a diferentes tipos de processamento, segundo a utilização pretendida. ➞ *"Receitas" ver página 157*

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.

Cuidado!

– Não processar ossos, cartilagens, nervos ou outras partes sólidas.
– Não processar carne congelada.
– Não pressionar com força com o calcador.

➞ **Sequência de imagens F**

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.
3. Colocar o recipiente 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.

■ Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente no recipiente de enchimento.

5. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.

Nota (MFW3X...):

Após ligar, o aparelho arranca com a velocidade ideal **2** (rápida).

6. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador.
7. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.

■ Retirar o recipiente de enchimento e o calcador.

8. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.

■ Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente. ➞ *"Conservação e limpeza diária" ver página 156*

Acessório para ralar

Para ralar, raspar e cortar, p. ex., queijo, fruta, legumes, nozes, amêndoas, pãezinhos secos e outros alimentos duros. Escolher a peça de encaixe mais adequada ao tipo e à consistência dos alimentos a processar. ➞ *"Sugestões" ver página 157*

Preparação

⚠ **Perigo de ferimentos!**

Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para ralar, raspar e cortar.

➞ **Sequência de imagens G**

1. Abrir a tampa de bloqueio. Colocar a peça de encaixe pretendida na estrutura.
2. Fechar a tampa de bloqueio até ouvir o som de encaixe.

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.

Atenção! (MFW3X...)
– É impreterível utilizar as peças de encaixe para ralar e cortar com a velocidade **1** (lenta).
– Utilizar a peça de encaixe de raspar com a velocidade **2** (rápida).
➞ *“Regulação da velocidade” ver página 150*

➞ Sequência de imagens H
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.
3. Colocar o recipiente 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 no recipiente de enchimento.
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.

Atenção! (MFW3X...)
Após ligar, o aparelho arranca com a velocidade **2** (rápida). Para utilizar as peças de encaixe para ralar e cortar, premir impreterivelmente uma vez o botão 1·2 | rev para acionar a velocidade **1** (lenta). ➞ *“Regulação da velocidade” ver página 150*

7. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador. Os alimentos são cortados ou ralados.
8. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
9. Retirar o recipiente 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 156*

Acessório para espremer citrinos

Para espremer citrinos, como, p. ex., limões, laranjas e toranjas.

Preparação

⚠ Perigo de ferimentos!
O acessório para espremer citrinos é montado diretamente no aparelho base. Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Atenção!
Para preparar e utilizar o acessório para espremer citrinos é necessário rebater o aparelho base a 90°. Nunca utilizar outros acessórios nesta posição.

➞ Sequência de imagens I
1. Segurar no aparelho base pela pega de transporte e rebater, para que o acionamento fique virado para cima. Caso seja necessário, virar o aparelho base para aceder facilmente aos botões.
2. Introduzir o veio de acionamento, com o elemento de mola virado para baixo, no acionamento do aparelho base.

Atenção!
Deve ser possível premir ligeiramente para baixo o veio de acionamento com o dedo. Não deve haver resíduos de sumo colados ao veio nem caroços ou objetos estranhos a bloqueá-lo.

3. Enfiar o recipiente de recolha inclinado no acionamento.
4. Rodar o recipiente de recolha em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
5. Encaixar o passador de encaixe no recipiente de recolha.
6. Encaixar o cone espremedor no veio de acionamento.

O acessório para espremer citrinos está montado no aparelho base e preparado.

Utilização

➞ **Sequência de imagens J**

1. Cortar os citrinos ao meio.
2. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório.
3. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho. O acionamento arranca.

Atenção! (MFW3X...)

Após ligar, o aparelho arranca com a velocidade **2** (rápida). Para utilizar o espremedor de citrinos, premir impreterivelmente uma vez o botão 1·2 | rev para acionar a velocidade **1** (lenta). ➞ *"Regulação da velocidade" ver página 150*

4. Colocar os citrinos cortados em metades com a superfície cortada sobre o cone espremedor e pressionar para baixo. O cone espremedor começa a girar assim que o fruto é pressionado sobre o cone espremedor.
5. Para deixar de espremer, reduza a pressão sobre o cone espremedor.
6. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
7. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
8. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente. ➞ *"Conservação e limpeza diária" ver página 156*

Notas:

– Para obter o melhor rendimento de sumo possível, deverá espremer várias vezes repetidas.
– Se necessário, remova do passador de encaixe os restos de fruta maiores e os caroços.

Acessório para moer cereais

Para moer produtos como trigo, aveia, arroz, grãos de café, grãos de pimenta, grãos de mostarda, nozes, avelãs, cogumelos secos, amêndoas, soja, linhaça, sêmola de trigo-sarraceno, sementes de girassol descascadas, etc. O aparelho não foi concebido para moer produtos muito duros como ervilhas secas, milho ou pipocas. ➞ *"Sugestões" ver página 157*

Preparação

➞ **Fig. K**

1. Colocar o parafuso de regulação no anel de regulação. Ter atenção para que a escala fique virada para cima.
2. Premir o parafuso de regulação no sentido da câmara de moagem e rodar o anel de regulação no sentido dos ponteiros do relógio, até se atingir a escala do grau de moagem pretendido.
3. Aplicar o sem-fim na estrutura.
4. Colocar o anel de moagem na estrutura. Ter em atenção a forma das peças.
5. Introduzir o cone de moagem com a peça quadrada na abertura correspondente do sem-fim.
6. Colocar a câmara de moagem na estrutura. A reentrância na câmara de moagem deve assentar na saliência da estrutura.
7. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

Utilização

⚠ **Perigo de ferimentos!**

- Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
- Durante o funcionamento do aparelho, afastar o rosto do canal de enchimento. A projeção de pequenas partículas pode provocar lesões oculares.

Atenção!

Nunca usar a função de sentido inverso com o moinho de cereais montado. O acessório pode ficar danificado!

➞ **Sequência de imagens L**

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. Montar o recipiente de enchimento.
4. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Encher o recipiente de enchimento. ➞ *"Sugestões" ver página 157*

Atenção!
Nunca colocar o acessório para moer cereais em funcionamento sem ingredientes para moagem.

5. Regular o grau de moagem rodando o anel de regulação:
   – no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio = moagem grossa
   – no sentido dos ponteiros do relógio = moagem fina
   Selecionar sempre um valor entre os seguintes pontos:
   – STOP = grau de moagem mais grosso
   – 1 = grau de moagem mais fino (nunca começar por este ponto)

6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.

Atenção!
O aparelho pode funcionar ininterruptamente durante, no máximo, 15 minutos. Em seguida, deixar arrefecer durante 45 minutos!

7. A farinha cai através da câmara de moagem.
8. Com o aparelho em funcionamento, o grau de moagem pode ser ajustado em pequenas etapas.

Atenção!
Se o anel de regulação for rodado para lá da linha de STOP durante o funcionamento, o aparelho pode sofrer danos.

9. Assim que concluir a operação, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
10. Retirar o recipiente de enchimento.
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 156*

Acessório para espremer frutos

Para extrair sumo de frutos como, p. ex., framboesas, groselhas, morangos, groselhas verdes ou uvas e tomates.

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. M**

- 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. Instalar o funil de saída no suporte do passador até se ouvir o som de encaixe.
6. Enroscar o bocal para polpa no suporte do passador.

O acessório para espremer frutos está montado.

Utilização

⚠ Aviso
Perigo de ferimentos!
Não tocar com as mãos no canal de enchimento.

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 N
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.

■ Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente. ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 156*

12. Para retirar o passador de encaixe, engatar o gancho no furo do mesmo e puxar para fora com cuidado.

Atenção!
Proceder com especial cuidado ao extrair sumo. Assegurar-se de que as aberturas do passador não estão obstruídas. Se a saída da estrutura estiver obstruída com polpa húmida, o líquido pode vazar para o acionamento.
Em caso de entupimento da saída da estrutura, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.
➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 156*

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 elétrico!
– Desligue o cabo elétrico 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. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Atenção!
– Não lavar peças de metal na máquina de lavar loiça!
– Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilize panos ou detergentes abrasivos.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura** .
- Limpar o aparelho base com um pano macio humedecido e secar.
- Desmonte os acessórios utilizados na sequência inversa (consultar a secção “Preparação” do respetivo 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.

Notas:
– As peças metálicas devem ser secas imediatamente após a lavagem e, depois, deverá passar-lhes um pouco de óleo alimentar para proteção 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

Nota (MFW3X...):
Regular a velocidade **2** (rápida) para todas as etapas do processo.

Bolinhos de pão

– 300 g de pão branco fresco
– 20 ml de leite
– 40 g de manteiga ou margarina
– 3 ovos
– 1 c. sopa de cebola picada finamente
– 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 médios) durante aprox. 60 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 (2,7 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
– **Disco com furos médio (4 mm) para:** 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, médio, fino).
- Pode adicionar 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

Cuidado! (MFW3X...)

– É impreterível utilizar as peças de encaixe para ralar e cortar com a velocidade **1** (lenta).
– Utilizar a peça de encaixe de raspar com a velocidade **2** (rápida).
➞ *“Regulação da velocidade” ver página 150*

Utilização das peças de encaixe

– **Peça de encaixe para cortar:** para cenouras, aipo, rábano, curgetes
– **Peça de encaixe para ralar (grossa):** para cenouras, nozes, queijo duro (p. ex., Emmental)
– **Peça de encaixe para ralar (fina):** para nozes, queijo duro, queijo parmesão
– **Peça de encaixe para raspar:** para batatas, queijo parmesão, nozes

Acessório para moer cereais

– Não utilizar o grau de moagem mínimo para moer produtos oleaginosos.
O moinho pode ficar colado ou obstruído.
– No caso de cereais moles como aveia ou linhaça, é necessário selecionar a regulação de moagem mais grossa.
– Lavar bem o moinho quando mudar de um produto para outro. Este procedimento evita que os aromas dos diferentes produtos se misturem.

Eliminação do aparelho

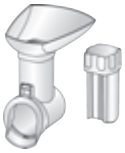
Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e 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		
2.7 mm	10003879	**Disco com furos** (fino) para picador de carne
4 mm	10003880	**Disco com furos** (médio) para picador de carne
8 mm	10003881	**Disco com furos** (grosso) para picador de carne
	00754389	**Acessório para enchidos:** Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para moldar rolos de carne.
	10007189	
	12011263	**Acessório para ralar:** Para ralar, raspar e cortar
	798161	**Peça de encaixe para cortar** do acessório para ralar
	798162	**Peça de encaixe para ralar** (grossa) do acessório para ralar
	798160	**Peça de encaixe para ralar** (fina) do acessório para ralar
	798130	**Peça de encaixe para raspar** do acessório para ralar
	12013990	**Acessório para espremer citrinos:** Para espremer laranjas, limões ou toranjas.
	17004678	**Acessório para moer cereais:** Para moer produtos como trigo, aveia, arroz, grãos de café, grãos de pimenta, mostarda dos campos, nozes, avelãs, cogumelos secos, amêndoas, soja, linhaça, sêmola de trigo-sarraceno, sementes de girassol descascadas, etc.
	17004677	**Acessório para espremer frutos:** Para extrair sumo de frutos como, p. ex., framboesas, groselhas, morangos, groselhas verdes ou uvas e tomates.

As peças de substituição e os acessórios podem ser adquiridos no comércio e através dos Serviços de Assistência Técnica.

Ajuda em caso de anomalia

Problema	Causa	Solução
O aparelho não arranca ao ser ligado.	O aparelho não tem corrente.	Ligar a ficha à tomada.
O aparelho funciona normalmente, mas os alimentos não são processados.	O aparelho foi sobrecarregado e o arrastador está partido no ponto teórico de ruptura.	Desligar o aparelho e aguardar até ficar imobilizado. Desligar o aparelho da tomada, retirar o acessório, desmontar e limpar. Substituir o arrastador. ➞ *"Proteção contra sobrecarga" ver página 150*
Os alimentos não são processados ou são processados muito lentamente.	O acessório ou o sem-fim está entupido.	**Aparelhos sem função de sentido inverso:** 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 156*
		Aparelhos com função de sentido inverso: Desligar o aparelho com o botão O/I e aguardar até o acionamento ficar imobilizado. Premir o botão 1·2 | rev e manter premido. Após aprox. 5 a 10 segundos, soltar o botão 1·2 | rev e aguardar até o acionamento ficar imobilizado. Ligar novamente o aparelho e continuar a trabalhar. ➞ *"Função de sentido inverso" ver página 151*
	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.
A função de sentido inverso não arranca.	O botão 1·2 | rev foi premido durante pouco tempo.	Manter o botão 1·2 | rev premido até a função de sentido inverso ser acionada.
	O sem-fim está demasiado 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 156*

Na impossibilidade de resolver um problema, contacte imediatamente a hotline!
Os números de telefone encontram-se nas últimas páginas destas instruções.

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.

Προσάρτημα ξυσίματος: Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων.

Λεμονοστύφτης: Για το στύψιμο εσπεριδοειδών.

Μύλος δημητριακών: Για το άλεσμα όλων των ειδών δημητριακών (εκτός από καλαμπόκι), καθώς και για παπαρουνόσπορο, λιναρόσπορο, σησάμι, φαγόπυρο, μπαχαρικά και καφέ.

Εκχυμωτής: Για την αφαίρεση χυμού από φρούτα, όπως π.χ. φραμπουάζ, ρηβίσια, φράουλες, φραγκοστάφυλα ή σταφύλια 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

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
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 συναρμολόγηση 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.
Λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή το πολύ για 10 λεπτά. Μετά απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

⚠ 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 172*

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 161
Υποδείξεις ασφαλείας 162
Με μια ματιά 164
Πριν από την πρώτη χρήση 164
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων 165
Ασφάλεια υπερφόρτωσης 165
Ρύθμιση της ταχύτητας 166
Λειτουργία αναστροφής 166
Βασική συσκευή 166
Βασικό προσάρτημα 166
Προσάρτημα ξυσίματος 168
Προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών 169
Προσάρτημα μύλου δημητριακών 170
Προσάρτημα εκχυμωτή 171
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός ... 172
Συνταγές 173
Συμβουλές 173
Απόσυρση 174
Ανταλλακτικά και εξαρτήματα 175
Αντιμετώπιση βλαβών 176

Με μια ματιά

→ **Εικ. A**

1 Βασική συσκευή
- **a** Μηχανισμός κίνησης των προσαρτημάτων
- **b** Πλήκτρο I ή O/I*
- **c** Πλήκτρο O ή 1•2 | rev*
- **d** Ένδειξη λειτουργίας
- **e** Πλήκτρο ασφάλισης
- **f** Λαβή μεταφοράς
- **g** Θήκη φύλαξης με κάλυμμα
- **h** Ηλεκτρικό καλώδιο
- **i** Θήκη φύλαξης καλωδίου

2 Βασικό προσάρτημα
- **a** Περίβλημα
- **b** Υποδοχή πλήρωσης
- **c** Δοχείο πλήρωσης
- **d** Εξάρτημα ώθησης
- **e** Κοχλίας με σύνδεσμο
- **f** Βιδωτός δακτύλιος

3 Ένθετο κρεατομηχανής
- **a** Μαχαίρι
- **b** Διάτρητος δίσκος, λεπτός (2,7 mm)*
- **c** Διάτρητος δίσκος, μεσαίος (4 mm)
- **d** Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm)

4 Ένθετο γεμιστικού λουκάνικων
- **a** Δακτύλιος στήριξης
- **b** Ακροφύσιο γεμιστικού λουκάνικων

→ **Εικ. C**

5 Προσάρτημα ξυσίματος*
- **a** Περίβλημα
- **b** Υποδοχή πλήρωσης
- **c** Κλαπέτο φραγής
- **d** Δοχείο πλήρωσης
- **e** Εξάρτημα ώθησης
- **f** Ένθετο εξάρτημα κοπής
- **g** Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος, χοντρό
- **h** Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος, ψιλό
- **i** Ένθετο εξάρτημα τριψίματος

6 Προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών*
- **a** Μπολ συλλογής
- **b** Σουρωτήρι
- **c** Κώνος στυψίματος
- **d** Άξονας κίνησης με ελατήριο

7 Προσάρτημα μύλου δημητριακών*
- **a** Περίβλημα
- **b** Υποδοχή πλήρωσης
- **c** Δοχείο πλήρωσης
- **d** Κοχλίας
- **e** Δακτύλιος άλεσης
- **f** Κώνος άλεσης
- **g** Θάλαμος άλεσης
- **h** Δακτύλιος ρύθμισης
- **i** Βίδα ρύθμισης με κλίμακα
- **j** Βιδωτός δακτύλιος

8 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 (1) και χοντρό (2)
- **e** Φορέας σουρωτηριού με στεγανοποιητικό δακτύλιο
- **f** Βιδωτός δακτύλιος
- **g** Χωνί εκροής
- **h** Ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων (ρυθμιζόμενο)
- **i** Άγκιστρο για την αφαίρεση των σουρωτηριών
- **j** Βούρτσα καθαρισμού

* ανάλογα με το μοντέλο

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις της συσκευής. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μια επισκόπηση. → **Εικ. P**

Τα ανταλλακτικά και τα εξαρτήματα είναι διαθέσιμα μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στη διεύθυνση **www.bosch-home.com**. → *«Ανταλλακτικά και εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 175*

Πριν από 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** / **C**
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για εμφανείς ζημιές.
- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.
  ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων

MFW39...

Πλήκτρο I
Πατώντας το πλήκτρο I, ενεργοποιείται η συσκευή. Ο μηχανισμός κίνησης ξεκινά αμέσως.

Πλήκτρο O
Πατώντας το πλήκτρο O, απενεργοποιείται η συσκευή. Ο μηχανισμός κίνησης σταματά.

MFW3X...

Πλήκτρο O/I
Πατώντας το πλήκτρο O/I, ενεργοποιείται η συσκευή. Ο μηχανισμός κίνησης ξεκινά αμέσως με την ταχύτητα **2** (γρήγορα). Πατώντας ξανά το πλήκτρο O/I, απενεργοποιείται η συσκευή. Ο μηχανισμός κίνησης σταματά.

Πλήκτρο 1·2 | rev
Πατώντας σύντομα το πλήκτρο 1·2 | rev αλλάζει η ταχύτητα της συσκευής μεταξύ **1** (αργά) και **2** (γρήγορα). ➞ *«Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 166*
Πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο 1·2 | rev, ξεκινά η λειτουργία αναστροφής. ➞ *«Λειτουργία αναστροφής» βλέπε στη σελίδα 166*

Όλα τα μοντέλα

Ένδειξη λειτουργίας
Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Στα μοντέλα με λειτουργία αναστροφής αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας, όσο πατιέται το πλήκτρο 1·2 | rev.

Πλήκτρο ασφάλισης
Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης, απασφαλίζεται το συναρμολογημένο στη συσκευή προσάρτημα. Το προσάρτημα μπορεί να περιστραφεί δεξιόστροφα και να αφαιρεθεί από τη βασική συσκευή αφού πρώτα πατηθεί το πλήκτρο ασφάλισης.

Θήκη φύλαξης καλωδίου
Το ηλεκτρικό καλώδιο μπορεί τραβηχτεί έξω από τη θήκη του καλωδίου ή να σπρωχτεί ξανά μέσα στη θήκη. Τραβάτε έξω πάντα μόνο τόσο καλώδιο, όσο χρειάζεται.

Θήκη φύλαξης
Οι μη χρησιμοποιούμενοι διάτρητοι δίσκοι της κρεατομηχανής μπορούν να τοποθετηθούν στη θήκη φύλαξης και να κλείσουν με το καπάκι.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Για την αποφυγή μεγαλύτερων ζημιών στη συσκευή σας σε περίπτωση μιας υπερφόρτωσης του βασικού προσαρτήματος, ο σύνδεσμος διαθέτει μια εγκοπή (σημείο προκαθορισμένης θραύσης). Σε περίπτωση υπερφόρτωσης κόβεται ο σύνδεσμος σε αυτό το σημείο. Ένα νέος σύνδεσμος είναι διαθέσιμος στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (αρ. 10005188). Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεών μας στο πλαίσιο της παροχής εγγύησης.

Αντικατάσταση του συνδέσμου

➞ **Εικ. B**

1. Λύστε τη βίδα στον σύνδεσμο με ένα κατάλληλο κατσαβίδι (PH2) και αφαιρέστε τον ελαττωματικό σύνδεσμο.
2. Τοποθετήστε νέο σύνδεσμο και σφίξτε τον ξανά.

Ρύθμιση της ταχύτητας

NUR MFW3X...

Με τη ρύθμιση της ταχύτητας μπορεί να ρυθμιστεί ο αριθμός των στροφών στο **1** (αργά) ή στο **2** (γρήγορα).

Προσοχή!

Ορισμένες εφαρμογές απαιτούν οπωσδήποτε την ταχύτητα **1** (αργά). Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα! Βλέπε στον πίνακα → **Εικ. P**

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο O/I. Η συσκευή λειτουργεί με την ταχύτητα **2** (γρήγορα).
- Πατήστε σύντομα το πλήκτρο 1·2 | rev. Η συσκευή αλλάζει στην ταχύτητα **1** (αργά).
- Πατήστε σύντομα το πλήκτρο 1·2 | rev. Η συσκευή επιστρέφει ξανά στην ταχύτητα **2** (γρήγορα).

Λειτουργία αναστροφής

NUR MFW3X...

Η λειτουργία αναστροφής χρησιμεύει, για την απεμπλοκή ξανά των μαγκωμένων τροφίμων μέσω σύντομης κίνησης προς τα πίσω του κοχλία. Η λειτουργία αναστροφής απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα.

Προσοχή!

– Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία αναστροφής με το προσάρτημα μύλου δημητριακών ή το προσάρτημα εκχυμωτή!
– Μην κρατήσετε ποτέ πατημένο για πολύ το πλήκτρο 1·2 | rev όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο 1·2 | rev αφού πρώτα η συσκευή ακινητοποιηθεί εντελώς.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο O/I και περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Πατήστε το πλήκτρο 1·2 | rev και κρατήστε το πατημένο.
- Μετά από περίπου 5-10 δευτερόλεπτα αφήστε το πλήκτρο 1·2 | rev και περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο O/I.

Υπόδειξη:

Όταν τα μπλοκαρισμένα τρόφιμα μετά από σύντομη αναστροφή δεν χαλαρώσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή, τραβήξτε το φις από την πρίζα και καθαρίστε τη συσκευή. → *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

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.
- Τραβήξτε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος από τη θήκη του καλωδίου.

Η βασική συσκευή είναι προετοιμασμένη.

Βασικό προσάρτημα

Το βασικό προσάρτημα χρησιμοποιείται 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 173*

Γεμιστικό λουκάνικων

Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.

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 ενθέτων ευθυγραμμίστε τις εγκοπές στα εξαρτήματα με τα αντίστοιχα σημεία στο περίβλημα.

Προετοιμασία της κρεατομηχανής

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Μη βάζετε τα χέρια σας στο κοφτερό μαχαίρι.

Προσοχή!
Χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο έναν διάτρητο δίσκο.

→ **Εικ. D**

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με τον σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο πάνω στον κοχλία.
3. Τοποθετήστε τον βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη δεξιόστροφα.

Η κρεατομηχανή είναι προετοιμασμένη.

Προετοιμασία του γεμιστικού λουκάνικων

→ **Εικ. E**

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με τον σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα τον δακτύλιο στήριξης πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο γεμιστικού λουκάνικων στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε τον βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη δεξιόστροφα.

Το γεμιστικό λουκάνικων είναι προετοιμασμένο.

Χρήση

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον σκοπό χρήσης, είναι διαφορετική η επεξεργασία των τροφίμων. → *«Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 173*

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 κόκκαλα, χόνδρους, τένοντες ή άλλα στερεά συστατικά.
– Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένο κρέας.
– Μην ασκείτε μεγάλη πίεση με το εξάρτημα ώθησης.

→ **Σειρά εικόνων F**

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.
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 χωράνε στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.

■ Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο πλήρωσης.

5. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Υπόδειξη (MFW3X...):
Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ιδανική ταχύτητα **2** (γρήγορα).

6. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης.
7. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.

■ Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.

8. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ασφάλισης και γυρίστε το προσάρτημα δεξιόστροφα, μέχρι να λυθεί.

■ Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
→ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

Προσάρτημα ξυσίματος

Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή π.χ. τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων, ξερών ψωμακιών και άλλων σκληρών τροφίμων. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο ένθετο.
→ *«Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 173*

Προετοιμασία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των ενθέτων ξυσίματος, τριψίματος και κοπής.

→ Σειρά εικόνων G

1. Ανοίξτε το κλαπέτο φραγής. Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο στο περίβλημα.
2. Κλείστε το κλαπέτο φραγής, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

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 ασκείτε μεγάλη πίεση με το εξάρτημα ώθησης.

Προσοχή! (MFW3X...)
– Χρησιμοποιείτε τα ένθετα ξυσίματος και κοπής οπωσδήποτε με την ταχύτητα **1** (αργά).
– Χρησιμοποιείτε το ένθετο τριψίματος με την ταχύτητα **2** (γρήγορα).
→ *«Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 166*

→ Σειρά εικόνων H

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.
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 χωράνε στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
5. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο πλήρωσης.
6. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Προσοχή! (MFW3X...)
Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ταχύτητα **2** (γρήγορα). Για τη χρήση των ενθέτων ξυσίματος και κοπής πατήστε οπωσδήποτε 1 φορά το πλήκτρο **1**·2 | rev, για να περάσετε στην ταχύτητα **1** (αργά).
→ *«Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 166*

7. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης. Τα τρόφιμα κόβονται ή ξύνονται.
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 πατημένο το πλήκτρο ασφάλισης και γυρίστε το προσάρτημα δεξιόστροφα, μέχρι να λυθεί.

11. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

Προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών

Για το στύψιμο εσπεριδοειδών, όπως π.χ. λεμόνια, πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ.

Προετοιμασία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Το προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών συναρμολογείται απευθείας στη βασική συσκευή. Βάλτε το φις στην πρίζα αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!
Για την προετοιμασία και τη χρήση του προσαρτήματος στύφτη εσπεριδοειδών ανατρέπεται η βασική συσκευή κατά 90°. Σε αυτήν τη θέση μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα προσαρτήματα.

➞ **Σειρά εικόνων I**

1. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή από τη λαβή μεταφοράς και ανατρέψτε την προσεκτικά, για να δείχνει ο μηχανισμός κίνησης προς τα επάνω. Γυρίστε ενδεχομένως τη βασική συσκευή, για να είναι εύκολη η πρόσβαση στα πλήκτρα.
2. Τοποθετήστε τον άξονα κίνησης με το ελατηριωτό στοιχείο προς τα κάτω στον μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.

Προσοχή!
Ο άξονας κίνησης θα πρέπει να μπορεί να πιεστεί ελαφρά με το δάχτυλο προς τα κάτω. Δεν επιτρέπεται να είναι κολλημένος με υπολείμματα χυμού ή να μπλοκαριστεί από σπόρους ή ξένα σώματα.

3. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής λοξά πάνω στον μηχανισμό κίνησης.
4. Γυρίστε το δοχείο συλλογής αριστερόστροφα, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
5. Τοποθετήστε το σουρωτήρι πάνω στο δοχείο συλλογής.
6. Τοποθετήστε τον κώνο στυψίματος πάνω στον άξονα κίνησης.

Το προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών είναι συναρμολογημένο στη βασική συσκευή και είναι προετοιμασμένο.

Χρήση

➞ **Σειρά εικόνων J**

1. Κόψτε τα εσπεριδοειδή στη μέση.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα.
3. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ο μηχανισμός κίνησης ξεκινά.

Προσοχή! (MFW3X...)
Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ταχύτητα **2** (γρήγορα). Για τη χρήση του στύφτη εσπεριδοειδών πατήστε οπωσδήποτε 1 φορά το πλήκτρο **1**·**2** | rev, για να περάσετε στην ταχύτητα **1** (αργά).
➞ *«Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 166*

4. Βάλτε τα κομμένα στη μέση εσπεριδοειδή με την επιφάνεια κοπής πάνω στον κώνο στυψίματος εναπόθεση και πιέστε τα προς τα κάτω. Μόλις το εσπεριδοειδές πιεστεί πάνω στον κώνο στυψίματος, αυτός περιστρέφεται.
5. Για τον τερματισμό της διαδικασίας στυψίματος μειώστε την πίεση πάνω στον κώνο στυψίματος.
6. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
7. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ασφάλισης και γυρίστε το προσάρτημα δεξιόστροφα, μέχρι να λυθεί.
8. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.
➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

Υποδείξεις:
– Για την επίτευξη μιας ιδανικής απόδοσης του χυμού, πρέπει να επαναληφθεί η διαδικασία στυψίματος μερικές φορές.
– Αδειάστε, σε περίπτωση που χρειάζεται, το σουρωτήρι με τον χοντρό πολτό και τους σπόρους.

Προσάρτημα μύλου δημητριακών

Για το άλεσμα προϊόντων όπως σιτάρι, βρώμη, ρύζι, κόκκοι καφέ, κόκκοι πιπεριού, άγριο σινάπι, καρύδια, φουντούκια, αποξηραμένα μανιτάρια, αμύγδαλα, σόγια, λιναρόσπορος, φαγόπυρο, καθαρισμένοι σπόροι ηλίανθου κ.λπ. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το άλεσμα πολύ σκληρών προϊόντων όπως αποξηραμένος αρακάς, καλαμπόκι ή ποπκόρν. ➞ *«Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 173*

Προετοιμασία

➞ Εικ. K

1. Τοποθετήστε τη βίδα ρύθμισης στον δακτύλιο ρύθμισης. Προσέξτε η κλίμακα να δείχνει προς τα πάνω.
2. Πιέστε τη βίδα ρύθμισης προς τον θάλαμο άλεσης και γυρίστε τον δακτύλιο ρύθμισης δεξιόστροφα, μέχρι να ρυθμιστεί η κλίμακα για τον βαθμό άλεσης.
3. Τοποθετήστε τον κοχλία στο περίβλημα.
4. Τοποθετήστε τον δακτύλιο άλεσης στο περίβλημα. Προσέξτε τη μορφή των μερών.
5. Τοποθετήστε τον κώνο άλεσης με το τετράγωνο στο αντίστοιχο άνοιγμα του κοχλία.
6. Τοποθετήστε τον θάλαμο άλεσης στο περίβλημα. Η υποδοχή στον θάλαμο άλεσης πρέπει να βρίσκεται στη μύτη του περιβλήματος.
7. Τοποθετήστε τον βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη δεξιόστροφα.

Χρήση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Μην κοιτάζετε μέσα στην υποδοχή πλήρωσης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Εκτοξευόμενα κομματάκια μπορούν να οδηγήσουν σε τραυματισμούς των ματιών.

Προσοχή!
Όταν είναι τοποθετημένος ο μύλος δημητριακών μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία αναστροφής. Το προσάρτημα ενδέχεται να έχει ζημιά!

➞ Σειρά εικόνων L

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.
4. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Γεμίστε το δοχείο πλήρωσης. ➞ *«Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 173*

Προσοχή!
Μην αφήσετε ποτέ το προσάρτημα μύλου δημητριακών να λειτουργήσει χωρίς υλικό άλεσης.

5. Ρυθμίστε τον βαθμό άλεσης περιστρέφοντας τον δακτύλιο ρύθμισης:
   – αριστερόστροφα = πιο χοντρός κόκκος
   – δεξιόστροφα = πιο λεπτός κόκκος
   Επιλέγετε πάντα μια τιμή ανάμεσα στα παρακάτω σημεία:
   – STOP = ο πιο χοντροκομμένος βαθμός άλεσης
   – 1 = ο πιο λεπτός βαθμός άλεσης
   (μην ξεκινάτε ποτέ με αυτήν την επιλογή)

6. Συνδέστε το φις. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Προσοχή!
Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 15 λεπτά. Αφήστε τη μετά να κρυώσει για 45 λεπτά!

7. Το αλεύρι χύνεται μέσα από τον θάλαμο άλεσης.
8. Ο βαθμός άλεσης μπορεί να αναπροσαρμοστεί σταδιακά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Προσοχή!
Αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο δακτύλιος ρύθμισης ξεπεράσει τη γραμμή STOP ενδέχεται να υποστεί ζημιές η συσκευή.

9. Μόλις είστε έτοιμοι απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
10. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης.
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 172*

Προσάρτημα εκχυμωτή

Για την αφαίρεση χυμού από φρούτα, όπως π.χ. φραμπουάζ, ρηβίσια, φράουλες, φραγκοστάφυλα ή σταφύλια και ντομάτες.

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. M**

- 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. Τοποθετήστε το χωνί εκροής πάνω στον φορέα σουρωτηριού μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
6. Βιδώστε το ακροφύσιο για τα στερεά υπολείμματα φρούτων στον φορέα του σουρωτηριού.

Το προσάρτημα εκχυμωτή είναι προετοιμασμένο.

Χρήση

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!
Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.

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 N**

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.

- Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη. → *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

12. Για να αφαιρέσετε το σουρωτήρι τοποθετήστε το άγκιστρο μέσα στην τρύπα του σουρωτηριού και τραβήξτε το έξω προσεκτικά.

Προσοχή!
Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη διάρκεια της αφαίρεσης χυμού. Βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένα τα ανοίγματα του σουρωτηριού. Αν είναι φραγμένη η έξοδος του περιβλήματος με σάρκα από χυμώδη φρούτα, μπορεί να καταλήξει υγρό στον μηχανισμό κίνησης.

Αν είναι φραγμένη η έξοδος του περιβλήματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φις από την πρίζα. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη. → *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

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 ενθέτων ξυσίματος και κοπής. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.

Προσοχή!
– Μην το καθαρίζετε τα μεταλλικά εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων!
– Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
– Μη χρησιμοποιήσετε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

Στην **Εικ.** ◘ θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους 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

Υπόδειξη (MFW3X...):
Θέστε την ταχύτητα σε όλα τα βήματα εργασίας στο **2** (γρήγορα).

Semmel-Knödel (κεφτέδες ψωμιού)

– 300 g φρέσκο άσπρο ψωμί
– 20 ml γάλα
– 40 g βούτυρο ή μαργαρίνη
– 3 αυγά
– 1 κ.σ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι
– Μαϊντανός
– Λίγο αλεύρι
– Αλάτι και πιπέρι
■ Κόψτε το ψωμί σε φέτες πάχους 10 mm και 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 μεσαίος) για περίπου 60 δευτερόλεπτα.
■ Προσθέστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, τον μαϊντανό και το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε.
■ 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 μπαλάκια, βρέχετε τα χέρια σας πάντοτε καλά με νερό. Αλευρώστε τα μπαλάκια.
■ Ρίξτε τα μπαλάκια σε βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν για περ. 20 λεπτά. Μην τα αφήσετε να αναβράσουν!

Συμβουλές

Κρεατομηχανή

Χρήση των διάτρητων δίσκων
– **Διάτρητος δίσκος λεπτός (2,7 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
– **Διάτρητος δίσκος μεσαίος (4 mm) για:**
Χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο σερβελάτ
– **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, μεσαίος, 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, επειδή διαφορετικά τα λουκάνικα μπορεί να «σκάσουν» κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.

Προσάρτημα ξυσίματος

Προσοχή! (MFW3X...)
– Χρησιμοποιείτε τα ένθετα ξυσίματος και κοπής οπωσδήποτε με την ταχύτητα **1** (αργά).
– Χρησιμοποιείτε το ένθετο τριψίματος με την ταχύτητα **2** (γρήγορα).
➞ *«Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 166*

Χρήση των ενθέτων
– **Ένθετο κοπής:** Για καρότα σέλινο, γογγυλοκράμβη κολοκυθάκια
– **Ένθετο ξυσίματος (χοντρό):** Για καρότα, καρύδια, σκληρό τυρί (π.χ. έμενταλ)
– **Ένθετο ξυσίματος (λεπτό)**: Για καρύδια, σκληρό τυρί, τυρί παρμεζάνα
– **Ένθετο τριψίματος**: Για πατάτες, τυρί παρμεζάνα, καρύδια

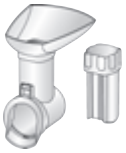
Προσάρτημα μύλου δημητριακών
– Μην αλέθετε ελαιώδη προϊόντα με τον μικρότερο βαθμό άλεσης. Ο μηχανισμός άλεσης μπορεί να κολλήσει ή να βουλώσει.
– Για πιο μαλακά δημητριακά όπως βρώμη ή λιναρόσπορος θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την άλεση η χοντρή ρύθμιση.
– Ξεπλένετε καλά τον μηχανισμό άλεσης κατά την αλλαγή από ένα σε ένα άλλο προϊόν. Έτσι αποφεύγεται η ανάμειξη των οσμών.

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		
2.7 mm	10003879	**Διάτρητος δίσκος** (λεπτός) για την κρεατομηχανή
4 mm	10003880	**Διάτρητος δίσκος** (μεσαίος) για την κρεατομηχανή
8 mm	10003881	**Διάτρητος δίσκος** (χοντρός) για την κρεατομηχανή
	00754389	**Γεμιστικό λουκάνικων:** Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για τον σχηματισμό μικρών ρολών κρέατος.
	10007189	
	12011263	**Προσάρτημα ξυσίματος:** Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή
	798161	**Ένθετο κοπής** για το προσάρτημα ξυσίματος
	798162	**Ένθετο ξυσίματος** (χοντρό) για το προσάρτημα ξυσίματος
	798160	**Ένθετο ξυσίματος** (λεπτό) για το προσάρτημα ξυσίματος
	798130	**Ένθετο τριψίματος** για το προσάρτημα ξυσίματος
	12013990	**Προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών:** Για το στύψιμο λεμονιών, πορτοκαλιών ή γκρέιπ φρουτ
	17004678	**Προσάρτημα μύλου δημητριακών**: Για το άλεσμα προϊόντων όπως σιτάρι, βρώμη, ρύζι, κόκκοι καφέ, κόκκοι πιπεριού, άγριο σινάπι, καρύδια, φουντούκια, αποξηραμένα μανιτάρια, αμύγδαλα, σόγια, λιναρόσπορος, φαγόπυρο, καθαρισμένοι σπόροι ηλίανθου κ.λπ.
	17004677	**Προσάρτημα εκχυμωτή:** Για την αφαίρεση χυμού από φρούτα, όπως π.χ. φραμπουάζ, ρηβίσια, φράουλες, φραγκοστάφυλα ή σταφύλια και ντομάτες.

Τα ανταλλακτικά και τα εξαρτήματα μπορούν να αγοραστούν μέσω του εμπορίου και της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή κατά την ενεργοποίηση δεν ξεκινά.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.	Συνδέστε το φις στην πρίζα.
Η συσκευή λειτουργεί κανονικά, αλλά τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται.	Η συσκευή υπερφορτώθηκε και ο σύνδεσμος έσπασε στο σημείο προκαθορισμένης θραύσης.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να ακινητοποιηθεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε το. Αντικαταστήστε το σύνδεσμο. ➞ *«Ασφάλεια υπερφόρτωσης» βλέπε στη σελίδα 165*
Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται καθόλου ή μόνο πολύ αργά.	Το προσάρτημα ή ο κοχλίας είναι φραγμένος.	**Συσκευές χωρίς λειτουργία αναστροφής:** 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 172*
		Συσκευές με λειτουργία αναστροφής: Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο O/I και περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. Πατήστε το πλήκτρο 1·2 | rev και κρατήστε το πατημένο. Μετά περίπου 5-10 δευτερόλεπτα αφήστε το πλήκτρο 1·2 | rev ελεύθερο και περιμένετε την ακινητοποίηση του κινητήρα. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και συνεχίστε την εργασία. ➞ *«Λειτουργία αναστροφής» βλέπε στη σελίδα 166*
	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 λειτουργία αναστροφής δεν ξεκινά.	Το πλήκτρο 1·2 | rev πατήθηκε πολύ λίγο.	Κρατήστε το πλήκτρο 1·2 | rev πατημένο, μέχρι να ξεκινήσει η λειτουργία αναστροφής.
	Ο κοχλίας είναι πάρα πολύ φραγμένος.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε να ακινητοποιηθεί και αποσυνδέστε την. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε το, για να λύσετε το φράξιμο. ➞ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 172*

Σε περίπτωση που τυχόν προβλήματα δεν μπορούν να επιλυθούν, καλέστε οπωσδήποτε τη Hotline! Οι αριθμοί τηλεφώνων βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών.

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 τη 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.

Rendeleme ünitesi: Besinlerin kesilmesi, doğruanması ve rendelenmesi içindir.

Narenciye sıkacağı: Narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak içindir.

Tahıl öğütme ünitesi: (Mısır hariç) tüm tahıl türlerinin ve haşhaş, keten tohumu, susam, karabuğday, otsu baharat ve kahve gibi malzemelerin öğütülmesi için uygundur.

Meyve suyu sıkma ünitesi: Meyvelerin suyunu çıkartmak için uygundur, örn. Ahududu, frenk üzümü, çilek, bektaşi üzümü, salkım üzüm 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 mümkündür. 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

Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
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. Cihaz kesintisiz olarak en fazla 10 dakika süreyle çalıştırılabilir. Bu süre geçtiğinde cihazı kapatınız ve oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz.

⚠ Önemli!

Cihazı her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

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 178
Güvenlikle ilgili uyarılar 179
Genel Bakış 181
İlk kullanımdan önce 181
Kumanda ve gösterge elemanları 182
Aşırı yüklenme emniyeti 182
Hız ayarı 182
Dönme yönü değiştirme fonksiyonu 183
Ana cihaz 183
Ana ünite 183
Rendeleme ünitesi 184
Narenciye sıkacağı ünitesi 185
Tahıl öğütme ünitesi 186
Meyve suyu sıkma ünitesi 187
Bakım ve günlük temizlik 188
Tarifler 188
Yararlı bilgiler 189
Elden çıkartılması 190
Garanti 190
Yedek parçalar ve aksesuarlar 191
Arıza durumunda yardım 192

Genel Bakış

→ **Resim A**

1 Ana cihaz
- **a** Üniteler için tahrik sistemi
- **b** I veya O/I* tuşu
- **c** O veya 1·2 | rev* tuşu
- **d** Çalışma göstergesi
- **e** Emniyet tuşu
- **f** Taşıma tutamağı
- **g** Kapaklı muhafaza gözü
- **h** Elektrik şebekesi kablosu
- **i** Kablo saklama bölmesi

2 Ana ünite
- **a** Gövde
- **b** Dolum ağzı
- **c** Malzeme doldurma kabı
- **d** Tıkaç
- **e** Kavrama üniteli helezon
- **f** Montaj bileziği

3 Et kıyma ünitesi
- **a** Bıçak
- **b** İnce delikli disk (2,7 mm)*
- **c** Orta kalınlıkta delikli disk (4 mm)
- **d** Kaba delikli disk (8 mm)

4 Sucuk doldurma ünitesi
- **a** Tutucu bilezik
- **b** Sucuk doldurma ünitesi başlığı

→ **Resim C**

5 Rendeleme ünitesi*
- **a** Gövde
- **b** Dolum ağzı
- **c** Kilitleme kapağı
- **d** Malzeme doldurma kabı
- **e** Tıkaç
- **f** Kesme ünitesi
- **g** Raspalama ünitesi, kalın
- **h** Raspalama ünitesi, ince
- **i** Doğrama ünitesi

6 Narenciye sıkacağı ünitesi*
- **a** Toplama çanağı
- **b** Süzgeç ünitesi
- **c** Sıkma hunisi
- **d** Yaylı tahrik mili

7 Tahıl öğütme ünitesi*
- **a** Gövde
- **b** Dolum ağzı
- **c** Malzeme doldurma kabı
- **d** Salyangoz
- **e** Öğütme halkası
- **f** Öğütme konisi
- **g** Öğütme hücresi
- **h** Ayar halkası
- **i** Ölçekli ayar cıvatası
- **j** Montaj bileziği

8 Meyve suyu sıkma ünitesi*
Ana ünitenin malzeme doldurma kabını ve tıkacını kullanınız.
- **a** Gövde
- **b** Dolum ağzı
- **c** Halka contalı salyangoz
- **d** İnce (1) ve kalın (2) süzgeç ünitesi
- **e** Halka contalı süzgeç tutucu
- **f** Montaj bileziği
- **g** Çıkış hunisi
- **h** Posa ağzı (ayarlanabilir)
- **i** Süzgeç ünitelerinin alınması için kanca
- **j** Temizleme fırçası

* modele bağlı

Kullanım kılavuzunda cihazın çeşitli modelleri açıklanmıştır. Resimli sayfalarda bir genel bakış sunulmuştur. → **Resim P**

Yedek parçalar ve aksesuarlar müşteri hizmetlerinden veya **www.bosch-home.com** adresinden temin edilebilir. → *“Yedek parçalar ve aksesuarlar” bkz. sayfa 191*

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 malzemesini çıkartınız.
- Birleştirilmiş parçalar ayrılarak tekil parçalar haline getirilmelidir. Burada “Hazırlık” altında açıklanan sıranın tersine hareket edilmelidir.

- Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. ➞ **Resim A** / **C**
- Tüm parçaları görünür bir hasara karşı kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
  ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

Kumanda ve gösterge elemanları

MFW39...

Tuş I

I tuşuna bastığınızda cihaz açılır. Tahrik sistemi (motor) hemen çalışmaya başlar.

Tuş O

O tuşuna bastığınızda cihaz kapatılır. Tahrik sistemi (motor) durdurulur.

MFW3X...

Tuş O/I

O/I tuşuna bastığınızda cihaz açılır. Tahrik sistemi hemen **2** hız ayarı (hızlı) ile çalışmaya başlar. O/I tuşuna tekrar bastığınızda cihaz kapatılır. Tahrik sistemi (motor) durdurulur.

Tuş 1·2 | rev

1·2 | rev tuşuna kısa süre basıldığında, cihazın ayarı **1** (yavaş) ile **2** (hızlı) arasında değişir. ➞ *“Hız ayarı” bkz. sayfa 182*

1·2 | rev tuşuna basıp tuşu basılı tuttuğunuzda, dönme yönü değiştirme fonksiyonu çalıştırılır. ➞ *“Dönme yönü değiştirme fonksiyonu” bkz. sayfa 183*

Tüm modeller

Çalışma göstergesi

Cihaz açıldığında çalışma göstergesi yanar. Dönme yönü değiştirme fonksiyonuna sahip modellerde 1·2 | rev tuşuna basıldığı sürece fonksiyon göstergesi yanıp söner.

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.

Kablo saklama bölmesi

Elektrik şebekesi kablosu, kablo saklama bölmesinden çekilebilir veya tekrar içeri itilebilir. Kabloları her zaman sadece ihtiyaç duyduğunuz uzunlukta çekiniz.

Muhafaza gözü

Et kıyma makinesinin kullanılmayan delikli diskleri, muhafaza gözüne yerleştirilebilir ve kapağı kapatılarak saklanabilir.

Aşırı yüklenme emniyeti

Ana ünitenin aşırı yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, kavrama ünitesinde bir çentik (zaruri kırılma yeri) öngörülmüştür. Aşırı bir yüklenme söz konusu olduğunda, kavrama ünitesi bu çentiğin bulunduğu yerden kırılır. Yeni kavrama ünitesini müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz (No. 10005188). Önceden belirlenmiş kırılma yerine sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez.

Kavrama ünitesinin değiştirilmesi

➞ **Resim B**

1. Kavrama ünitesindeki cıvatayı uygun bir tornavida (PH2) ile çözünüz ve arızalı kavrama ünitesini çıkartınız.
2. Yeni kavrama ünitesini takınız ve tekrar vidalayarak sabitleyiniz.

Hız ayarı

SADECE MFW3X...

Hız ayarı ile, devir sayısı için **1** (yavaş) veya **2** (hızlı) ayarı yapılabilir.

Dikkat!

Belirli uygulamalar için mutlaka **1** (yavaş) hız ayarının kullanılması gerekir. Önerilen hız değerlerini dikkate alınız! Bkz. Tablo

➞ **Resim P**

- Cihazı O/I tuşuna basarak açınız. Cihaz, **2** (hızlı) hız ayarı ile çalışır.
- 1·2 | rev tuşuna kısa süre basınız. Cihaz, **1** (yavaş) hız ayarına geçer.
- 1·2 | rev tuşuna kısa süre basınız. Cihaz tekrar **2** (hızlı) hız ayarına geri döner.

Dönme yönü değiştirme fonksiyonu

SADECE MFW3X...

Dönme yönü değiştirme fonksiyonu, helezonu kısa süreyle geriye doğru döndürerek yapışkan besin maddelerinin tekrar çözülmesini sağlamak için kullanılır. Dönme yönü değiştirme fonksiyonu 15 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Dikkat!

– Dönme yönü değiştirme fonksiyonunu kesinlikle tahıl öğütme ünitesi veya meyve suyu sıkma ünitesi ile birlikte kullanmayınız!
– Cihaz açıkken 1·2 | rev tuşunu kesinlikle uzun süre basılı tutmayınız. 1·2 | rev tuşuna ancak cihaz tamamen durduktan sonra basınız.

■ Cihazı O/I tuşuna basarak kapatınız ve tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz.
■ 1·2 | rev tuşuna basınız ve tuşu basılı tutunuz.
■ Yakl. 5-10 saniye sonra 1·2 | rev tuşunu bırakınız ve tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz.
■ Cihaz O/I tuşuna basarak tekrar açınız.

Not:

Yapışan besinler dönme yönü değiştirildikten sonra da çözülmezse; cihazı kapatınız, elektrik fişini çekiniz ve cihazı temizleyiniz. → *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

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.
■ Elektrik şebekesi kablosunu, kablo saklama bölmesinden gereken uzunlukta çekiniz.

Ana cihaz hazırdır.

Ana ünite

Ana ünite aşağıdaki uygulamalar için kullanılır:

Et kıyma makinesi

Çiğ veya pişmiş besinlerin doğranması içindir. İşlenecek besinlerin türüne ve yapısına uygun delikli disk kullanınız. → *“Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 189*

Sucuk doldurma ünitesi

Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmalarının 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 girintileri gövde üzerindeki ilgili karşı parçaya hizalayınız.

Et kıyma makinesi hazırlığı

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Keskin bıçakları tutmayınız.

Dikkat!

Her zaman sadece delikli disk kullanınız.

→ **Resim D**

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle bıçağı, daha sonra istediğiniz delikli diski helezon üzerine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Et kıyma makinesi hazırdır.

Sucuk doldurma ünitesi hazırlığı

→ **Resim E**

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle tutucu bileziği helezon üzerine, ardından da sucuk doldurma ünitesi başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Sucuk doldurma ünitesi hazırdır.

Kullanımı

Bilgi: Besinler kullanım amaçlarına göre farklı şekilde işlenir. ➞ *“Tarifler” bkz. sayfa 188*

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 F**
1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Malzeme doldurma kabını yerleştiriniz ve tıkacı dolum kanalına sokunuz.
4. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.
■ Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri malzeme doldurma kabına doldurunuz.
5. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.
Bilgi (MFW3X...):
Cihaz açıldıktan sonra optimum hız ayarı **2** (hızlı). ile çalışır.
6. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz.
7. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
■ Malzeme doldurma kabını ve tıkacı çıkartınız.
8. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.
■ Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

Rendeleme ünitesi

Peynir, meyve, sebze, fındık, badem, kurutulmuş kahvaltılık ekmek ve diğer sert besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelemesi içindir. İşlenecek besinin türüne ve yapısına uygun tertibat kullanınız. ➞ *“Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 189*

Hazırlık

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Rendeleme, kesme ve doğrama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

➞ **Resim sırası G**
1. Kilitleme kapağını açınız. İstediğiniz tertibatı cihazın içine yerleştiriniz.
2. Kilitleme kapağını yerine duyulur şekilde oturana kadar kapatınız.
Rendeleme ünitesi hazırdır.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi!
– Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
– Malzemeleri cihazın içine itmek için sadece tıkaç kullanınız.

Dikkat!
– Tıkaç sadece bir yönde kullanılabilir.
– Set kabukları (örn. fındık kabuğu) temizleyiniz.
– Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

Dikkat! (MFW3X...)
– Doğrama ve kesme başlıklarını mutlaka **1** (yavaş) hız ayarı ile kullanınız.
– Rende başlığını **2** (hızlı) hız ayarı ile kullanınız.
➞ *“Hız ayarı” bkz. sayfa 182*

➞ **Resim sırası H**
1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Malzeme 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 malzeme doldurma kabına doldurunuz.
6. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.

Dikkat! (MFW3X...)
Cihaz açıldıktan sonra **2** (hızlı) hız ayarı ile çalışır. Doğrama ve kesme başlıklarını kullanmaya başlamadan önce, **1** (yavaş) hız ayarına geçmek için mutlaka 1 kez 1·2 | rev tuşuna basınız. ➞ *“Hız ayarı” bkz. sayfa 182*

7. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz. Besinler kesilir veya rendelenir.
8. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
9. Malzeme 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 188*

Narenciye sıkacağı ünitesi

Limon, portakal, greyfurt gibi narenciye çeşitlerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.

Hazırlık

⚠ Yaralanma tehlikesi!
Narenciye sıkacağı ünitesi doğrudan ana cihaz üzerinde birleştirilir. Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.

Dikkat!
Narenciye sıkacağı ünitesinin hazırlanması ve kullanılması için ana cihaz 90° kadar yatırılır. Bu pozisyonda kesinlikle başka ünite kullanmayınız.

➞ **Resim sırası I**

1. Ana cihazı taşıma kulbundan tutunuz ve tahrik sistemi yukarıya bakacak şekilde dikkatlice yatırınız. Tuşlara kolayca ulaşabilmek için gerekirse ana cihazı biraz çeviriniz.
2. Yay elemanlı tahrik milini, aşağıya doğru ana cihazın tahrik sistemine yerleştiriniz.

Dikkat!
Tahrik mili parmakla hafifçe aşağıya doğru bastırılabilir durumda olmalıdır. Buralara posa yapışmamış olmalı, çekirdekler veya yabancı maddeler nedeniyle blokaj yaşanmamalıdır.

3. Toplama çanağını eğik bir şekilde tahrik sistemine yerleştiriniz.
4. Duyulur şekilde yerine oturana kadar toplama çanağını saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
5. Süzgeç ünitesini ve toplama çanağını çıkartınız.
6. Sıkma hunisini tahrik miline yerleştiriniz.

Narenciye sıkacağı ünitesi, ana cihaza monte edilmiştir ve hazırdır.

Kullanımı

➞ **Resim sırası J**

1. Narenciyeleri ikiye bölünüz.
2. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz.
3. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız. Tahrik sistemi (motor) çalışmaya başlar.

Dikkat! (MFW3X...)
Cihaz açıldıktan sonra **2** (hızlı) hız ayarı ile çalışır. Narenciye sıkacağını kullanmaya başlamadan önce, **1** (yavaş) hız ayarına geçmek için mutlaka 1 kez 1·2 | rev tuşuna basınız. ➞ *“Hız ayarı” bkz. sayfa 182*

4. İkiye böldüğünüz narenciyelerin kesilmiş yüzünü sıkma hunisinin üzerine yerleştiriniz ve aşağıya doğru bastırınız. Suyu sıkılacak meyve, sıkma hunisine bastırıldığında cihaz dönmeye başlar.
5. Sıkma işlemini sona erdirmek için sıkma hunisine uyguladığınız basıncı azaltınız.
6. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
7. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve çözülene kadar üniteyi saat dönüş yönünde çeviriniz.

8. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

Bilgiler:
– En uygun meyve suyunu elde edebilmek için, sıkma işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekir.
– Gerekli görürseniz meyvelerin büyük parçalı ve etli bölümlerini ve çekirdeklerini süzgeç ünitesinden temizleyebilirsiniz.

Tahıl öğütme ünitesi

Buğday, yulaf, pirinç, kahve çekirdeği, tane biber, yabani hardal, ceviz, fındık, kurutulmuş mantar, badem, soya, keten tohumu, karabuğday kırması, kabuğu soyulmuş ay çekirdeği gibi ürünlerin öğütülmesi için uygundur. Kurutulmuş bezelye, mısır veya patlamış mısır gibi cihazın kullanımı öngörülmeyen çok sert ürünler için cihazı kullanmayınız. ➞ *“Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 189*

Hazırlık

➞ **Resim K**

1. Ayar cıvatasını ayar halkasının içine yerleştiriniz. Ölçeğin yukarıya doğru bakmasına dikkat ediniz.
2. Ayar cıvatasını öğütme hücresi yönünde bastırınız ve öğütme derecesi ölçeğine ulaşılana kadar ayar halkasını saat dönüş yönüne doğru çeviriniz.
3. Salyangozu gövdenin içine yerleştiriniz.
4. Öğütme bileziğini gövdenin içine yerleştiriniz. Parçaların şekline dikkat ediniz.
5. Dört köşeli parça ile öğütme konisini, salyangozdaki ilgili açıklığa yerleştiriniz.
6. Öğütme hücresini gövdenin üzerine yerleştiriniz. Öğütme hücresindeki girinti, gövdedeki burun üzerinde olmalıdır.
7. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi!
- Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.
- Kullanım sırasında dolum kanalına bakmayınız. Dışarı fırlayabilecek küçük parçacıklar göz yaralanmalarına neden olabilir.

Dikkat!
Tahıl öğütme ünitesi yerleştirildiğinde kesinlikle tersine çevirme fonksiyonunu kullanmayınız. Ünite hasar görebilir!

➞ **Resim sırası L**

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 takınız.
4. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Malzeme doldurma kabını doldurunuz. ➞ *“Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 189*

Dikkat!
Tahıl öğütme ünitesini kesinlikle içinde öğütülecek malzeme yokken çalıştırmayınız.

5. Ayar halkasını döndürerek öğütme derecesini ayarlayınız:
   – Saat dönüş yönünün tersine = daha büyük taneler
   – Saat dönüş yönünde = daha küçük taneler
   Her zaman aşağıdaki noktalar arasında bir değer seçiniz:
   – STOP = en kalın öğütme derecesi
   – 1 = en ince öğütme derecesi
   (hiçbir zaman bu ayar ile çalışmaya başlamayınız)

6. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.

Dikkat!
Cihaz aralıksız işletim modunda azami 15 dakika çalıştırılabilir. Ardından 45 dakika soğuması beklenmelidir!

7. Un, öğütme haznesinin içinden süzülür.

8. Öğütme derecesi işletme esnasında küçük adımlar şeklinde değiştirilebilir.

Dikkat!
Cihaz çalıştırılırken ayar halkası STOP çizgisinin üzerinden dışarı doğru döndürülürse cihazda hasar oluşabilir.

9. İşiniz bittiğinde cihazı hemen kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
10. Malzeme doldurma kabını 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 188*

Meyve suyu sıkma ünitesi

Meyvelerin suyunu çıkartmak için uygundur, örn. Ahududu, frenk üzümü, çilek, bektaşi üzümü, salkım üzüm ve domates.

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 M**

- 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. Çıkış hunisini duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar süzgeç tutucuya yerleştiriniz.
6. Posa ağzını süzgeç tutucuya takıp vidalayınız.

Meyve suyu sıkma ünitesi hazırdır.

Kullanımı

⚠ Uyarı
Yaralanma tehlikesi!
Dolum kanalını kesinlikle elinizle tutmayınız.

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 N**

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.
- Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

12. Süzgeç ünitesini çıkartmak için, kancayı süzgeç ünitesinin deliğine asınız ve dikkatlice dışarı doğru çekiniz.

Dikkat!
Meyve suyu sıkma işlemi sırasında özellikle dikkatli davranınız. Süzgeç deliklerinin tıkanmamış olduğundan emin olunuz. Gövde çıkışı sulu meyvelerin posası ile tıkanırsa, tahrik sistemine sıvı gelemez. Gövde çıkışı tıkanırsa cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekiniz. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tüm parçaları temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

Bakım ve günlük temizlik

Cihazı, tüm üniteleri ve kullanılan aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ Elektrik çarpma 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. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Dikkat!
– Metal parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız!
– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme malzemeleri kullanmayınız.

Resim ⓞ üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.
- 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.

Bilgiler:
– Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.
– Örneğin Havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Tarifler

Bilgi (MFW3X...):
Tüm çalışma adımları için hız ayarını **2** (hızlı) olarak yapınız.

Ekmekli hamur köftesi

– 300 g taze beyaz ekmek
– 20 ml süt
– 40 g tereyağı veya margarin
– 3 yumurta
– 1 YK ince doğranmış 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 (orta delikli disk) ile yakl. 60 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 (2,7 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
– **Orta delikli disk (4 mm):** Macun ve servelat sosisi için domuz ve sığır eti
– **Kalın delikli disk (8 mm):** Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; kalanlardan yapılan güveç malzemeleri (örn. kızartma, sucuk)

- İşlenecek besinde daha ince bir kıvam elde etmek istiyorsanız, parçalama işlemini tekrarlayınız veya farklı delikli diskleri birbiri ardına kullanınız (kaba, orta, ince).
- Diğer malzemeleri (örn. soğan, baharat) işlem sırasında doğrudan 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

Dikkat! (MFW3X...)

– Doğrama ve kesme başlıklarını mutlaka **1** (yavaş) hız ayarı ile kullanınız.
– Rende başlığını **2** (hızlı) hız ayarı ile kullanınız.
➔ *“Hız ayarı” bkz. sayfa 182*

Ünite kullanımı

– **Kesme ünitesi:** Havuç, kereviz, alabaş, kabak için
– **Rendeleme ünitesi (kalın):** Havuç, fındık, sert peynir (örn. emmental için)
– **Rendeleme ünitesi (ince):** Çerez, sert peynir, parmesan peyniri için
– **Doğrama ünitesi:** Patates, parmesan peyniri, çerez

Tahıl öğütme ünitesi

– Yağ içeren ürünleri en ince öğütme derecesinde öğütmeyiniz. Öğütme sistemi yapışabilir veya tıkanabilir.
– Yulaf veya keten tohumu gibi yumuşak tahılları öğütmek için kalın öğütme derecesini ayarlayınız.
– Bir üründen başka bir ürüne geçerken öğütme sistemi iyice yıkanmalıdır. Böylelikle ürünlerin kokularının birbirini etkilemesi önlenmiş olur.

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

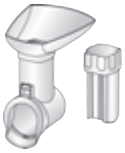
Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz 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		
2.7 mm	10003879	Et kıyma makinesi için **delikli disk** (ince)
4 mm	10003880	Et kıyma makinesi için **delikli disk** (orta)
8 mm	10003881	Et kıyma makinesi için **delikli disk** (kalın)
	00754389	**Sucuk doldurma ünitesi:** Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis ve sucuk et sarmalarının yapılması içindir.
	10007189	
	12011263	**Rendeleme ünitesi:** Kesme, doğrama, rendeleme içindir
	798161	Rendeleme ünitesi için **kesme ünitesi**
	798162	Rendeleme ünitesi için **rendeleme tertibatı** (kalın)
	798160	Rendeleme ünitesi için **rendeleme tertibatı** (ince)
	798130	Rendeleme ünitesi için **doğrama tertibatı**
	12013990	**Narenciye sıkacağı ünitesi:** Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmak içindir
	17004678	**Tahıl öğütme ünitesi:** Buğday, yulaf, pirinç, kahve çekirdeği, tane biber, yabani hardal, ceviz, fındık, kurutulmuş mantar, badem, soya, keten tohumu, karabuğday kırması, kabuğu soyulmuş ay çekirdeği gibi ürünleri öğütmek için kullanılır.
	17004677	**Meyve suyu sıkma ünitesi:** Meyvelerin suyunu çıkartmak içindir, örn. Ahududu, frenk üzümü, çilek, bektaşi üzümü, salkım üzüm ve domates.

Yedek parçalar ve aksesuarlar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Arıza durumunda yardım

Sorun	Sebep	Çözüm
Cihaz açıldığında çalışmaya başlamıyor.	Cihaza güç gitmiyor.	Elektrik fişini prize takınız.
Cihaz normal çalışıyor ancak besinler işlenmiyor.	Cihazı aşırı yüklenmiş vea kavrama ünitesi zaruri kırılma yerinden kırılmış.	Cihazı kapatınız ve durmasını bekleyiniz. Cihazı fişten çekiniz, üniteyi çıkartınız ve parçalarına ayırarak temizleyiniz. Kavrama ünitesini değiştiriniz. ➞ *“Aşırı yüklenme emniyeti” bkz. sayfa 182*
Besinler işlenmiyor veya çok yavaş işleniyor.	Ünite veya helezon tıkanmış.	**Dönme yönü değiştirme fonksiyonu olmayan cihazlar:** Cihazı kapatınız, durmasını bekleyiniz ve fişten çekiniz. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tıkanmaları çözmek için iyice temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*
		Dönme yönü değiştirme fonksiyonu olan cihazlar: Cihazı O/I tuşu ile kapatınız ve tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. 1•2 | rev tuşuna basınız ve tuşu basılı tutunuz. Yakl. 5-10 saniye sonra 1•2 | rev tuşunu bırakınız ve tahrik sisteminin (motor) durmasını bekleyiniz. Cihazı tekrar açınız ve çalışmaya devam ediniz. ➞ *“Dönme yönü değiştirme fonksiyonu” bkz. sayfa 183*
	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.
Dönme yönü değiştirme fonksiyonu çalışmıyor.	1•2 | rev tuşuna çok kısa basılmış.	Dönme yönü değiştirme fonksiyonu çalışana kadar 1•2 | rev tuşunu basılı tutunuz.
	Helezon çok ciddi şekilde yıkanmış.	Cihazı kapatınız, durmasını bekleyiniz ve fişini çekiniz. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tıkanmaları çözmek için iyice temizleyiniz. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 188*

Gideremediğiniz bir sorun olduğunda mutlaka çağrı merkezimizi arayınız!
Telefon numaraları kılavuzun sondaki sayfalarında yer almaktadır.

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, üreticive 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.

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

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

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		SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	: BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Ünvanı	:
Adresi	: FSM Mh. Balkan Cd. No.51,	Adresi	:
	Ümraniye 34771 Istanbul	Telefonu	:
Telefonu	: 0216 528 90 00 Pbx	Faks	:
Faks	: 0216 528 91 88	E-posta	:
E-posta	: boschcagrimerkezi@bshg.com	Fatura Tarih ve sayısı	:
Yetkilinin imzası	:	Teslim Tarihi ve yeri	:
		Yetkilinin imzası	:
Firmanın Kaşesi:			
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.		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.

Przystawka do tarcia: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Wyciskarka do cytrusów: do wyciskania soków z owoców cytrusowych.

Młynek: do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (z wyjątkiem kukurydzy) oraz maku, siemienia lnianego, sezamu, gryki, ziół, przypraw i kawy.

Wyciskarka do owoców: do wyciskania soku z owoców, np. malin, porzeczek, truskawek, agrestu czy winogron 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 musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem. Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.
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 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.
Urządzenie może nieprzerwanie pracować maksymalnie 10 minut. Po tym czasie należy go wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.
➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

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 195
Zasady bezpieczeństwa 196
Opis urządzenia..... 198
Przed pierwszym użyciem 199
Elementy obsługowe i wskaźniki 199
Zabezpieczenie przed przeciążeniem 199
Ustawienie prędkości..... 200
Funkcja biegu wstecznego 200
Korpus urządzenia..... 200
Nasadka podstawowa 200
Przystawka do tarcia 201
Wyciskarka do cytrusów 202
Młynek 203
Wyciskarka do owoców 204
Pielęgnacja i codzienne czyszczenie 206
Przepisy kulinarne 206
Pożyteczne wskazówki..... 207
Ekologiczna utylizacja 208
Gwarancja 208
Części zamienne i akcesoria 209
Usuwanie drobnych usterek 210

Opis urządzenia

→ **Rysunek A**

1 Korpus urządzenia
- **a** Napęd nasadek
- **b** Przycisk I albo O/I*
- **c** Przycisk O lub 1•2 | rev*
- **d** Wskaźnik pracy urządzenia
- **e** Przycisk zabezpieczający
- **f** Uchwyt do przenoszenia
- **g** Schowek z pokrywą
- **h** Kabel sieciowy
- **i** Schowek na kabel

2 Nasadka podstawowa
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Taca wsypowa
- **d** Popychacz
- **e** Ślimak z zabierakiem
- **f** Nakrętka

3 Przystawka do mielenia mięsa
- **a** Nóż
- **b** Sitko o drobnych otworach (2,7 mm)*
- **c** Sitko o średnich otworach (4 mm)
- **d** Sitko o grubych otworach (8 mm)

4 Nasadka masarska
- **a** Pierścień nośny
- **b** Dysza do nadziewania

→ **Rysunek C**

5 Przystawka do tarcia*
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Klapa zamykająca
- **d** Taca wsypowa
- **e** Popychacz
- **f** Wkładka do szatkowania
- **g** Wkładka do wiórkowania, grubego
- **h** Wkładka do wiórkowania, drobnego
- **i** Wkładka do przecierania

6 Wyciskarka do cytrusów*
- **a** Tacka ociekowa
- **b** Sitko
- **c** Stożek wyciskający
- **d** Wałek napędowy ze sprężyną

7 Młynek*
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Taca wsypowa
- **d** Ślimak
- **e** Pierścień mielący
- **f** Żarno stożkowe
- **g** Komora mielenia
- **h** Pierścień regulacyjny
- **i** Śruba regulacyjna z podziałką
- **j** Nakrętka

8 Wyciskarka do owoców*
Używać tacy wsypowej i popychacza nasadki podstawowej.
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Ślimak z pierścieniem uszczelniającym
- **d** Sitko drobne (1) i zgrubne (2)
- **e** Oprawka sitka z pierścieniem uszczelniającym
- **f** Nakrętka
- **g** Lejek wylotowy
- **h** Dysza wytłoków (ustawiana)
- **i** Zaczep do wyjmowania sitek
- **j** Szczotka do czyszczenia

* w zależności od modelu

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd wersji.

→ **Rysunek P**

Części zamienne i akcesoria można nabyć w serwisie lub na stronie **www.bosch-home.com**. → *„Części zamienne i akcesoria” patrz strona 209*

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy rozpakować, wyczyścić i sprawdzić urządzenie.

Uwaga!
Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie akcesoria.
- Usunąć materiał opakowaniowy.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w kolejności odwrotnej od opisanej w punkcie „Przygotowania“.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. ➞ **Rysunek A** / **C**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Elementy obsługowe i wskaźniki

MFW39...

Przycisk I
Naciśnięcie przycisku I powoduje włączenie urządzenia. Uruchamia się od razu napęd.

Przycisk O
Naciśnięcie przycisku O powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zostaje zatrzymany.

MFW3X...

Przycisk O/I
Naciśnięcie przycisku O/I powoduje włączenie urządzenia. Napęd zaczyna od razu pracować z prędkością **2** (szybko). Ponowne naciśnięcie przycisku O/I powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zostaje zatrzymany.

Przycisk 1·2 | rev
Krótkie naciśnięcie przycisku 1·2 | rev przełącza prędkości urządzenia między **1** (wolno) a **2** (szybko). ➞ *„Ustawienie prędkości” patrz strona 200*

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku 1·2 | rev uruchamia funkcję biegu wstecznego. ➞ *„Funkcja biegu wstecznego” patrz strona 200*

Wszystkie modele

Wskaźnik pracy urządzenia
Wskaźnik świeci się, gdy urządzenie jest włączone. W przypadku modeli z funkcją biegu wstecznego wskaźnik działania miga tak długo, jak długo jest wciśnięty przycisk 1·2 | rev.

Przycisk zabezpieczający
Naciśnięcie przycisku zabezpieczającego odblokowuje nasadkę zamontowaną w urządzeniu. Dopiero naciśnięcie przycisku zabezpieczającego pozwala obrócić nasadkę w kierunku ruchu zegara i zdjąć ją z urządzenia.

Schowek na kabel
Kabel sieciowy można wyciągać ze schowka i wsuwać z powrotem. Zawsze wyciągać tylko tyle kabla, ile jest potrzebne.

Schowek
Niewykorzystywane sitka młynka można umieścić w schowku i zamknąć pokrywą.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabierak jest wyposażony w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające poważniejszemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia nasadki podstawowej. W razie przeciążenia zabierak łamie się w tym miejscu. Nowy zabierak można nabyć w serwisie (nr 10005188). Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

Wymiana zabieraka

➞ **Rysunek B**

1. Wykręcić wkręt w zabieraku odpowiednim śrubokrętem (PH2) i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i ponownie przykręcić.

Ustawienie prędkości

TYLKO MFW3X...

Przełącznikiem prędkości można ustawiać obroty na **1** (wolno) lub **2** (szybko).

Uwaga!

Niektóre zastosowania bezwzględnie wymagają prędkości **1** (wolno). Przestrzegać zalecanych prędkości! Patrz tabela ➞ **Rysunek P**

- Włączyć urządzenie przyciskiem O/I. Urządzenie obraca się z prędkością **2** (szybko).
- Krótko nacisnąć przycisk 1•2 | rev. Prędkość urządzenia zmienia się na **1** (wolno).
- Krótko nacisnąć przycisk 1•2 | rev. Prędkość urządzenia zmienia się ponownie na **2** (szybko).

Funkcja biegu wstecznego

TYLKO MFW3X...

Funkcja biegu wstecznego służy do odblokowywania produktu przez krótkie odwracanie kierunku obrotów ślimaka. Funkcja biegu wstecznego wyłącza się automatycznie po 15 sekundach.

Uwaga!

– Funkcji biegu wstecznego nie należy nigdy używać razem z młynkiem lub wyciskarką do owoców!
– Nigdy nie trzymać długo wciśniętego przycisku 1•2 | rev, gdy urządzenie jest włączone. Przycisk 1•2 | rev trzymać długo wciśnięty dopiero wówczas, gdy urządzenie całkowicie się zatrzyma.

- Wyłączyć urządzenie przyciskiem O/I i poczekać do zatrzymania się napędu.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1•2 | rev.
- Po ok. 5-10 sekundach zwolnić przycisk 1•2 | rev i poczekać do zatrzymania się napędu.
- Ponownie włączyć urządzenie przyciskiem O/I.

Wskazówka:

Jeżeli krótkie odwrócenie kierunku obrotów nie uwolni zablokowanego produktu, wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego i wyczyścić urządzenie. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Korpus urządzenia

Przygotowania

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero po zakończeniu wszystkich czynności przygotowawczych oraz poprawnym założeniu i połączeniu potrzebnych nasadek z korpusem urządzenia.

- Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Wyciągnąć kabel sieciowy ze schowka na potrzebną długość.

Korpus urządzenia jest gotowy.

Nasadka podstawowa

Nasadka podstawowa ma następujące zastosowania:

Przystawka do mielenia mięsa

Do rozdrabniania surowych lub gotowanych artykułów spożywczych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko. ➞ *„Pożyteczne wskazówki” patrz strona 207*

Nasadka masarska

Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kiełbasianą. Do formowania roladek mięsnych.

Wskazówka: nasadki podstawowej i odpowiednich akcesoriów, które można nabyć za pośrednictwem serwisu, można też używać do dalszych zastosowań.

Uwaga!

Przy składaniu różnych elementów należy zwrócić uwagę na znaczniki umieszczone na nich, które pomogą je prawidłowo dopasować.

Przygotowywanie przystawki do mielenia mięsa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Nigdy nie wkładać rąk do strefy pracy ostrego noża.

Uwaga!
Używać tylko jednego sitka jednocześnie.

➞ **Rysunek D**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Na ślimak założyć najpierw nóż, a następnie wybrane sitko.
3. Na obudowę założyć nakrętkę i dokręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.

Przygotowywanie nasadki masarskiej

➞ **Rysunek E**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw założyć na ślimak nasadzić pierścień, a następnie włożyć dyszę do nadziewania do obudowy.
3. Na obudowę założyć nakrętkę i dokręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka masarska jest gotowa.

Stosowanie

Wskazówka: w zależności od zamierzonego sposobu użycia artykuły spożywcze należy przetwarzać w różny sposób.
➞ *„Przepisy kulinarne" patrz strona 206*

Poniższy przykład opisuje sposób wykorzystania nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Ostrożnie!
– Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
– Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
– Nie działać na popychacz dużą siłą.

➞ **Cykl rysunków F**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Obrócić przystawkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.
3. Założyć tacę wsypową i wsunąć popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby pasowały bez konieczności ich wciskania siłą w otwór do napełniania.

■ Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane w ten sposób produkty ułożyć na tacy wsypowej.

5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.

Wskazówka (MFW3X...):
Po włączeniu urządzenie pracuje z optymalną prędkością **2** (szybko).

6. Wpychać popychaczem produkty do otworu do napełniania, używając niewielkiej siły.
7. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.

■ Zdjąć tacę wsypową i popychacz.

8. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obracać przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu jej odblokowania.

■ Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 206*

Przystawka do tarcia

Do wiórkowania, tarcia i szatkowania, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i innych twardych produktów spożywczych. Należy stosować wkładkę dostosowaną do rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować. ➞ *„Pożyteczne wskazówki" patrz strona 207*

Przygotowania

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do wiórkowania, tarcia i szatkowania.

➞ **Cykl rysunków G**

1. Otworzyć zatrzask. Włożyć do obudowy wybraną wkładkę.
2. Zamknąć zatrzask tak, by został słyszalnie zablokowany.

Przystawka do tarcia jest gotowa.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!
– Popychacz można włożyć do otworu tylko w jednym kierunku.
– Usunąć twarde skorupy (np. z orzechów).
– Nie działać na popychacz dużą siłą.

Uwaga! (MFW3X...)
– Przystawek do tarcia oraz do szatkowania należy używać z prędkością **1** (wolno).
– Wkładki do przecierania używać z prędkością **2** (szybko).
➞ *„Ustawienie prędkości” patrz strona 200*

➞ **Cykl rysunków H**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Obrócić przystawkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.
3. Założyć tacę wsypową i wsunąć popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby pasowały bez konieczności ich wciskania siłą w otwór do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane w ten sposób produkty ułożyć na tacy wsypowej.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.

Uwaga! (MFW3X...)
Po włączeniu urządzenie pracuje z prędkością **2** (szybko). W celu użycia przystawek do tarcia oraz do szatkowania należy koniecznie 1 raz nacisnąć przycisk 1·2 | rev, aby zmieniać prędkość na **1** (wolno). ➞ *„Ustawienie prędkości” patrz strona 200*

7. Wpychać popychaczem produkty do otworu do napełniania, używając niewielkiej siły. Produkty są szatkowane lub wiórkowane.
8. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obracać przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu jej odblokowania.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Wyciskarka do cytrusów

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z cytryn, pomarańczy, grejpfrutów.

Przygotowania

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Wyciskarkę do cytrusów mocuje się bezpośrednio na korpusie urządzenia. Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań.

Uwaga!
W celu przygotowania i użycia wyciskarki należy przychylić korpus urządzenia pod kątem 90°. W tej pozycji nigdy nie używać innych przystawek.

→ **Cykl rysunków I**

1. Chwycić mocno korpus urządzenia za uchwyt do noszenia i ostrożnie przechylić tak, by napęd był skierowany do góry. Obrócić w razie potrzeby korpus, aby przyciski były łatwo dostępne.
2. Do napędu korpusu urządzenia włożyć wałek napędowy z elementem sprężynowym skierowanym do dołu.

Uwaga!

Wałek napędowy musi dać się lekko wciskać palcem. Nie może być zaklejony resztkami soku lub zablokowany przez nasiona lub ciała obce.

3. Na napędzie ustawić skośnie tackę ociekową.
4. Obracać tackę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż zostanie słyszalnie zablokowana.
5. Na tacce ociekowej umieścić sitko.
6. Na wałek napędowy założyć stożek wyciskający.

Wyciskarka do cytrusów jest zamontowana na korpusie urządzenia i gotowa.

Stosowanie

→ **Cykl rysunków J**

1. Przepołowić owoce cytrusowe.
2. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie.
3. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie. Napęd zaczyna się obracać.

Uwaga! (MFW3X...)

Po włączeniu urządzenie pracuje z prędkością **2** (szybko). W celu użycia wyciskarki do cytrusów należy 1 raz nacisnąć przycisk 1·2 | rev, aby zmienić prędkość na **1** (wolno). → *„Ustawienie prędkości” patrz strona 200*

4. Połówki owoców cytrusowych ułożyć powierzchnią przekroju na stożku i docisnąć do dołu. Wyciskarka zaczyna się obracać, gdy owoc zostanie dociśnięty do stożka.
5. W celu zakończenia wyciskania zwolnić nacisk na stożek wyciskający.
6. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
7. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obracać przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu jej odblokowania.
8. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. → *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Wskazówki:

– W celu uzyskania optymalnej ilości soku wyciskanie należy kilkakrotnie powtórzyć.
– W razie potrzeby opróżnić sitko z miąższu i pestek.

Młynek

Służy do mielenia takich produktów jak pszenica, owies, ryż, kawa ziarnista, pieprz ziarnisty, nasiona dzikiego musztardowca, orzechy włoskie, orzechy laskowe, suszone grzyby, migdały, orzeszki sojowe, siemię lniane, kasza gryczana, nasiona słonecznika bez pestek itd. Urządzenie nie jest przystosowane do mielenia bardzo twardych produktów, takich jak suszony groch, kukurydza i popcorn. → *„Pożyteczne wskazówki” patrz strona 207*

Przygotowania

→ **Cykl rysunków K**

1. Włożyć śrubę regulacyjną w pierścień regulacyjny. Zwrócić uwagę, aby podziałka była skierowana do góry.
2. Nacisnąć śrubę regulacyjną w kierunku komory mielenia i obracać pierścień regulacyjny w kierunku ruchu wskazówek z ruchem zegara do momentu osiągnięcia na podziałce żądanego stopnia zmielenia.
3. Włożyć ślimak do obudowy.
4. Włożyć pierścień mielący do obudowy. Zwrócić uwagę na kształt części.
5. Włożyć czop kwadratowy stożka mielącego w odpowiedni otwór ślimaka.

6. Założyć komorę mielenia na obudowę. Otwór komory mielenia musi się znajdować na nosku obudowy.
7. Na obudowę założyć nakrętkę i dokręcić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- W czasie pracy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Wyrzucane cząstki mogą spowodować uszkodzenia oczu.

Uwaga!
Przy założonym młynku nigdy nie używać funkcji biegi wstecznego. Może to uszkodzić przystawkę!

→ Cykl rysunków L

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.
4. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Napełnić tacę wsypową.
   → *„Pożyteczne wskazówki" patrz strona 207*

Uwaga!
Młynek nie może nigdy pracować bez mielonego produktu.

5. Ustawić stopień zmielenia przez odpowiednie obrócenie pierścienia:
   – w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara = większa ziarnistość
   – w kierunku ruchu wskazówek zegara = mniejsza
   Zawsze wybierać wartość leżącą pomiędzy następującymi punktami:
   – STOP = największa ziarnistość
   – 1 = najmniejsza ziarnistość (nigdy nie zaczynać z tym ustawieniem)

6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.

Uwaga!
Urządzenie może pracować maksymalnie 15 minut bez przerwy. Następnie urządzenie musi stygnąć przez 45 minut.

7. Mączka przesypuje się przez komorę mielenia.
8. Stopień zmielenia można regulować w niewielkich krokach podczas mielenia.

Uwaga!
Obrócenie pierścienia regulacyjnego w czasie pracy urządzenia poza linię STOP-może spowodować uszkodzenie urządzenia.

9. Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
10. Zdjąć tacę wsypową.
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. → *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 206*

Wyciskarka do owoców

Służy do wyciskania soku z owoców, np. malin, porzeczek, truskawek, agrestu czy winogron i pomidorów.

Przygotowania

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 M

- 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. Założyć lejek wylotowy na oprawkę sitka tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
6. Wkręcić dyszę wytłoków w oprawkę sitka.

Wyciskarka do owoców jest gotowa.

Stosowanie

⚠ Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.

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 N

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.

■ Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

12. W celu wyjęcia sitka wsunąć zaczep w otwór sita i ostrożnie wyciągnąć sitko.

Uwaga!

Przy wyciskaniu soku z owoców należy zachowywać szczególną ostrożność.
Upewnić się, że otwory sitka nie są zatkane. Gdy wylot obudowy jest zatkany miąższem pochodzącym z soczystych owoców, płyn może się dostać do napędu.
Jeżeli wylot obudowy jest zatkany, wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wyczyścić wszystkie części. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Pielęgnacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie, wszystkie przystawki oraz wykorzystane akcesoria należy dokładnie czyścić po każdym użyciu.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
– Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód zasilający od gniazdka sieciowego.
– Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w cieczach ani nie myć go w zmywarce do naczyń.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania i wiórkowania. Do czyszczenia używać szczoteczki.

Uwaga!
– Nie myć metalowych części w zmywarce!
– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie używać ostrych, spiczastych ani metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Na **rysunku** ⓪ jest pokazany sposób czyszczenia poszczególnych części.
- Korpus urządzenia wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką i wysuszyć.
- Użyte przystawki rozłożyć w odwrotnej kolejności (patrz podrozdział „Przygotowania“ dla każdej przystawki).
- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką ściereczką lub gąbką wodą z płynem do mycia naczyń.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Wskazówki:
– Części metalowe od razu wytrzeć do sucha i lekko nasmarować olejem jadalnym w celu zabezpieczenia przed korozją.
– Przy przetwarzaniu np. marchewki mogą powstawać przebarwienia elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przepisy kulinarne

Wskazówka (MFW3X...):
Na wszystkich etapach pracy ustawiać prędkość na **2** (szybko).

Knedle z bułki tartej

– 300 g świeżego chleba pszennego
– 20 ml mleka
– 40 g masła lub margaryny
– 3 jaja
– 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
– zielona pietruszka
– trochę mąki
– sól i pieprz
- Pokroić chleb w plastry o grubości 10 mm i przepołowić wzdłuż. Zalać 20 ml mleka i pozostawić do nasiąknięcia.
- Mielić zwilżone kawałki chleba w przystawce do mielenia mięsa (sitko o średnich otworach) przez ok. 60 sekund.
- Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, potem zmieszać.
- Wymieszać z masą chlebową roztrzepane jajka, sól i pieprz.
- Zaczekać kilka minut, aż ciasto dojrzeje. Następnie jeszcze raz zagnieść.
- Podczas formowania knedli dobrze zwilżać dłonie wodą. Obtoczyć knedle w mące.
- Knedle włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 20 minut. Nie dopuścić do zagotowania!

Pożyteczne wskazówki

Przystawka do mielenia mięsa

Zastosowania sitek

– **Sitko do drobnego mielenia (2,7 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
– **Sitko do średniego mielenia (4 mm):** 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

■ W celu uzyskania drobniejszej konsystencji przetworzonych produktów należy powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sitek (grube, średnie, drobne).
■ Inne składniki (np. cebula, przyprawy korzenne) mogą być dodawane bezpośrednio przy mieleniu. Dzięki temu wszystkie składniki będą dobrze wymieszane.

Nasadka masarska

■ Przed napełnieniem jelita naturalnego namaczać je w letniej wodzie przez około 10 minut.
■ Osłonki do kiełbas nie wypełniać nadmiernie, ponieważ podczas gotowania lub smażenia kiełbasy mogłyby zostać rozerwane.

Przystawka do tarcia

Ostrożnie! (MFW3X...)

– Przystawek do tarcia oraz do szatkowania należy używać z prędkością **1** (wolno).
– Wkładki do przecierania używać z prędkością **2** (szybko).
➞ *„Ustawienie prędkości” patrz strona 200*

Zastosowania wkładek

– **Wkładka do szatkowania:** do marchewki, selera, kalarepy, cukinii
– **Wkładka do tarcia (grubo):** do marchewki, orzechów, twardego sera (np. ementalera)
– **Wkładka do tarcia (drobno):** do orzechów, twardego sera, parmezanu
– **Wkładka do przecierania:** do ziemniaków, parmezanu, orzechów

Młynek

– Nie mleć oleistych produktów przy użyciu najmniejszego stopnia zmieniania. Może to spowodować zaklejenia lub zatkanie mechanizmu młynka.
– Przy mieleniu miększych gatunków zboża, takich jak owies czy siemię lniane, należy ustawiać gruby stopnień zmielenia.
– Przed zmianą mielonego produktu dobrze umyć mechanizm młynka. Wyklucza to przenoszenie zapachów między różnymi produktami.

Ekologiczna utylizacja

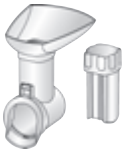
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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		
2.7 mm	10003879	**Sitko** (do drobnego mielenia) do przystawki do mielenia mięsa
4 mm	10003880	**Sitko** (do średniego mielenia) do przystawki do mielenia mięsa
8 mm	10003881	**Sitko** (do grubego mielenia) do przystawki do mielenia mięsa
	00754389	**Nasadka masarska:** do wtłaczania masy kiełbasianej w osłonki syntetyczne lub naturalne. Do wykonywania roladek mięsnych.
	10007189	
	12011263	**Przystawka do tarcia:** do wiórkowania, tarcia i szatkowania
	798161	**Wkładka do cięcia w plastry** do przystawki do tarcia
	798162	**Wkładka do wiórkowania** (grubo) do przystawki do tarcia
	798160	**Wkładka do wiórkowania** (drobno) do przystawki do tarcia
	798130	**Wkładka do przecierania** do przystawki do tarcia
	12013990	**Wyciskarka do cytrusów:** do wyciskania soku z cytryn, pomarańczy lub grejpfrutów.
	17004678	**Młynek:** do mielenia takich produktów jak pszenica, owies, ryż, kawa ziarnista, pieprz ziarnisty, nasiona musztardowca, orzechy włoskie, orzechy laskowe, suszone grzyby, migdały, orzeszki sojowe, siemię lniane, kasza gryczana, nasiona słonecznika bez pestek itd. Urządzenie nie jest przystosowane do mielenia bardzo twardych produktów, takich jak suszony groch, kukurydza i popcorn.
	17004677	**Wyciskarka do owoców:** do wyciskania soku z owoców, np. malin, porzeczek, truskawek, agrestu czy winogron i pomidorów.

Części zamienne i akcesoria można nabywać za pośrednictwem handlu oraz serwisu.

Usuwanie drobnych usterek

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje podczas włączania.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
Urządzenie pracuje normalnie, lecz produkty nie są mielone.	Urządzenie jest przeciążone i zabierak pękł w miejscu przewidzianym do tego konstrukcyjnie.	Wyłączyć urządzenie i poczekać aż do zatrzymania. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić. Wymienić zabierak. ➞ *„Zabezpieczenie przed przeciążeniem” patrz strona 199*
Produkty nie są mielone lub mielone bardzo powoli.	Przystawka lub ślimak są zatkane.	**Urządzenie bez biegu wstecznego:** wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*
		Urządzenie z biegiem wstecznym: Wyłączyć urządzenie przyciskiem O/I i poczekać do zatrzymania się napędu. Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1•2 | rev. Po ok. 5-10 sekundach zwolnić przycisk 1•2 | rev i poczekać do zatrzymania się napędu. Ponownie włączyć urządzenie i dalej mielić. ➞ *„Funkcja biegu wstecznego” patrz strona 200*
	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.
Funkcja biegu wstecznego nie uruchamia się.	Przycisk 1•2 | rev był za krótko wciskany.	Przytrzymać wciśnięty przycisk 1•2 | rev, aż ruszy bieg wsteczny.
	Ślimak jest zbyt mocno zatkany.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. ➞ *„Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 206*

Jeśli problemu nie można rozwiązać, należy koniecznie skontaktować się z infolinią! Numery telefonów znajdują się na ostatnich stronach instrukcji.

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-терка: для шаткування, тертя і нарізання продуктів.

Насадка-соковитискач для цитрусових: для вичавлювання цитрусових фруктів.

Млинок: для молоття будь-яких сортів зернових культур (крім кукурудзи), а також маку, насіння льону, кунжуту, гречки, пряноцщів і кави.

Плодово-ягідний прес: для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниць, аґрусу, винограду й помідорів.

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 можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Перед виконанням монтажу впевніться, що проводка у Вашому будинку прокладена належним чином.
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.
Прилад не повинен працювати без перерви понад макс. 10 хвилин. Після цього вимкніть прилад і дайте йому охолонути до кімнатної температури.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.
➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

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 211
Правила техніки безпеки 212
Стислий огляд 214
Перед першим використанням 214
Елементи управління й індикації 215
Захист від перевантаження 215
Регулювання швидкості 215
Функція реверсування 216
Основний блок приладу 216
Базова насадка 216
Шаткувальна насадка 217
Насадка-прес для цитрусових 218
Насадка-млинок 219
Насадка-прес для плодів і ягід 220
Догляд і щоденне чищення 221
Рецепти 222
Поради 222
Утилізація 223
Умови гарантії 223
Запасні частини й приладдя 224
Допомога при неполадках 225

Стислий огляд

→ **Малюнок A**

1 Основний блок приладу
- **a** Привод для насадок
- **b** Кнопка I або O/I*
- **c** Кнопка O або 1·2 | rev*
- **d** Індикатор робочого стану
- **e** Кнопка фіксації
- **f** Ручка
- **g** Відсік для зберігання з кришкою
- **h** Кабель живлення
- **i** Кабельний відсік

2 Базова насадка
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Завантажувальна чаша
- **d** Штовхач
- **e** Шнек із захоплювачем
- **f** Гвинтове кільце

3 Вставка-м'ясорубка
- **a** Ніж
- **b** Перфорований диск із дрібними отворами (2,7 мм)*
- **c** Перфорований диск із середніми отворами (4 мм)
- **d** Перфорований диск із великими отворами (8 м)

4 Вставка – ковбасний шприц
- **a** Опорне кільце
- **b** Сопло ковбасного шприца

→ **Малюнок C**

5 Шаткувальна насадка*
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Накривка
- **d** Завантажувальна чаша
- **e** Штовхач
- **f** Різальна вставка
- **g** Шаткувальна вставка, груба
- **h** Шаткувальна вставка, дрібна
- **i** Вставка-тертушка

6 Насадка-прес для цитрусових*
- **a** Збірна чаша
- **b** Сітчастий фільтр
- **c** Вичавний конус
- **d** Приводний вал із пружиною

7 Насадка-млинок*
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Завантажувальна чаша
- **d** Шнек
- **e** Розмелювальне кільце
- **f** Розмелювальний конус
- **g** Розмелювальна камера
- **h** Регулювальне кільце
- **i** Регулювальний гвинт зі шкалою
- **j** Гвинтове кільце

8 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 (1) і великими (2) отворами
- **e** Фільтротримач з ущільнювальним кільцем
- **f** Гвинтове кільце
- **g** Випускна лійка
- **h** Сопло для вичавків (регульоване)
- **i** Гачок для виймання сітчастих фільтрів
- **j** Щітка для чищення

* Залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання приладу. На ілюстрованих сторінках є огляд приладу.

→ **Малюнок P**

Приладдя й запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті **www.bosch-home.com**. → *«Запасні частини й приладдя» див. стор. 224*

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та все приладдя з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.

- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. Для цього дійте у зворотному порядку згідно з описом у розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. ➞ **Малюнок A / C**
- Візуально перевірте всі деталі на предмет пошкоджень.
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
  ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Елементи управління й індикації

MFW39...

Кнопка I
У результаті натискання кнопки I прилад вмикається. Привод негайно запускається.

Кнопка O
У результаті натискання кнопки O прилад вимикається. Привод зупиняється.

MFW3X...

Кнопка O/I
У результаті натискання кнопки O/I прилад вмикається. Привод негайно запускається на швидкості **2** (швидко).
У результаті повторного натискання кнопки O/I прилад вимикається. Привод зупиняється.

Кнопка 1·2 | rev
Коротке натискання кнопки 1·2 | rev змінює швидкість приладу з **1** (повільно) на **2** (швидко) або навпаки. ➞ *«Регулювання швидкості» див. стор. 215*
У результаті натискання й утримання кнопки 1·2 | rev запускається функція реверсування. ➞ *«Функція реверсування» див. стор. 216*

Усі моделі

Індикатор робочого стану
Індикатор робочого стану горить, коли прилад увімкнений. У моделях із функцією реверсування індикатор функції блимає, поки кнопку 1·2 | rev натиснуто.

Кнопка фіксації
Натиснення кнопки фіксації розблоковує встановлену на приладі насадку. Повернути насадку за годинниковою стрілкою та зняти з основного блока приладу можна тільки після натиснення кнопки фіксації.

Кабельний відсік
Кабель живлення можна витягати з кабельного відсіку або засовувати назад. Завжди витягуйте кабель лише на потрібну довжину.

Відсік для зберігання
Непотрібні перфоровані диски можна покласти у відсік для зберігання й закрити кришкою.

Захист від перевантаження

Щоб запобігти значним пошкодженням базової насадки в разі перевантаження приладу, на захоплювачі зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження захоплювач ламається в цьому місці. Новий захоплювач можна придбати в сервісному центрі (№ 10005188). На запасні частини із заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

Заміна захоплювача

➞ **Малюнок B**

1. Відпустіть гвинт у захоплювачі за допомогою відповідної відкрутки (PH2) і зніміть пошкоджений захоплювач.
2. Вставте новий захоплювач і міцно пригвинтіть його.

Регулювання швидкості

ЛИШЕ MFW3X...
Регулювання швидкості дає змогу встановити потрібну частоту обертання: **1** (повільно) або **2** (швидко).

Увага!
Для певних ситуацій використання необхідна швидкість **1** (повільно). Ураховуйте рекомендовану швидкість!
Див. таблицю ➞ **Мал. P**

- Увімкніть прилад кнопкою O/I. Прилад запуститься на швидкості **2** (швидко).
- Натисніть і одразу відпустіть кнопку **1·2 | rev**. Прилад перейде на швидкість **1** (повільно).
- Натисніть і одразу відпустіть кнопку **1·2 | rev**. Прилад повернеться на швидкість **2** (швидко).

Функція реверсування

ЛИШЕ MFW3X...

Функція реверсування слугує для вивільнення шнека від застряглих продуктів короткочасним обертанням у зворотному напрямку. Функція реверсування автоматично вимикається через 15 секунд.

Увага!

– Ніколи не використовуйте функцію реверсування, коли встановлено насадку-млинок або насадку-прес для плодів і ягід!
– Категорично заборонено довго втримувати кнопку **1·2 | rev** натиснутою, коли прилад увімкнено. Натискайте й утримуйте кнопку **1·2 | rev** лише після того, як прилад повністю зупинився.

- Вимкніть прилад кнопкою O/I й дочекайтеся зупинки привода.
- Натисніть і втримуйте кнопку **1·2 | rev**.
- Приблизно за 5—10 секунд відпустіть кнопку **1·2 | rev** і дочекайтеся зупинки привода.
- Знов увімкніть прилад кнопкою O/I.

Вказівка

Якщо після короткочасного реверсування шнека продукт, що застряг, не вдалося вивільнити, прилад слід вимкнути, від'єднати від електромережі й почистити.
➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Основний блок приладу

Підготовка

⚠ Небезпека травмування!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи, а потрібні насадки правильно зібрано та з'єднано з основним блоком приладу.

- Поставте основний блок приладу на стійку горизонтальну робочу поверхню.
- Витягніть кабель живлення з кабельного відсіку на потрібну довжину.

Основний блок приладу готовий до роботи.

Базова насадка

Базова насадка слугує для таких способів застосування:

М'ясорубка

Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від типу й консистенції оброблюваного продукту використовуйте відповідний перфорований диск.
➞ *«Поради» див. стор. 222*

Ковбасний шприц

Для заповнення ковбасною масою штучної й натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.

Вказівка: поєднання базової насадки й сумісного приладдя, яке можна придбати в сервісному центрі, відкриває ширші можливості застосування.

Увага!

Збираючи окремі деталі, розташовуйте їх так, щоб виступи на корпусі входили у відповідні пази на вставках.

Підготовка м'ясорубки

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострого ножа.

Увага!

Завжди використовуйте тільки один перфорований диск.

➞ **Малюнок D**

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний перфорований диск.
3. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

М'ясорубка готова до роботи.

Підготовка ковбасного шприца

➞ **Малюнок E**

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Спершу насадіть на шнек опорне кільце, а потім вставте в корпус ковбасне сопло.
3. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

Застосування

Вказівка: залежно від мети застосування продукти обробляються по-різному.
➞ *«Рецепти» див. стор. 222*

Цей приклад описує застосування базової насадки як м'ясорубки:

⚠ **Небезпека травмування!**

– Не вставляйте руки в горловину.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Обережно!

– Заборонено обробляти кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді складники.
– Заборонено обробляти заморожене м'ясо.
– Не натискайте на штовхач надто сильно.

➞ **Ряд малюнків F**

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.
4. Підготуйте продукти. Заздалегідь подрібніть великі шматки, щоб вони проходили в горловину без натискання.

■ Поставте під насадку підхожу посудину. Покладіть підготовлені продукти в завантажувальну чашу.

5. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Вказівка (MFW3X...)

Після ввімкнення прилад запускається з оптимальною швидкістю **2** (швидко).

6. Легко натискаючи, проштовхуйте оброблювані продукти штовхачем у горловину.
7. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.

■ Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.

8. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.

■ Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Шаткувальна насадка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, мигдаль та інші горіхи, сухарі тощо. Залежно від типу й консистенції оброблюваного продукту використовуйте відповідну вставку. ➞ *«Поради» див. стор. 222*

Підготовка

⚠ **Небезпека травмування!**

Не торкайтеся гострих ножів і крайок шаткувальних і різальних вставок, а також вставок-тертушок.

➞ **Ряд малюнків G**

1. Відчиніть накривку. Установіть у корпус бажану вставку.
2. Зачиніть накривку так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.

Шаткувальна насадка готова до роботи.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!
– Не вставляйте руки в горловину.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!
– Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку.
– Видаліть тверді шкірки або шкаралупу (наприклад, з горіхів).
– Не натискайте на штовхач надто сильно.

Увага! (MFW3X...)
– Шаткувальні й різальні вставки можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
– Вставку-тертушку слід використовувати на швидкості **2** (швидко). ➞ *«Регулювання швидкості» див. стор. 215*

➞ Ряд малюнків H
1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.
4. Підготуйте продукти. Заздалегідь подрібніть великі шматки, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Поставте під насадку підхожу посудину. Покладіть підготовлені продукти в завантажувальну чашу.
6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Увага! (MFW3X...)
Після ввімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися шаткувальними й різальними вставками, обов'язково натисніть кнопку 1·2 | rev один раз. Прилад перейде на швидкість **1** (повільно). ➞ *«Регулювання швидкості» див. стор. 215*

7. Легко натискаючи, проштовхуйте оброблювані продукти штовхачем у горловину. Відбувається різання або шаткування продуктів.
8. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
11. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Насадка-прес для цитрусових

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад лимонів, апельсинів і грейпфрутів.

Підготовка

⚠ Небезпека травмування!
Насадку-прес для цитрусових збирають безпосередньо на основному блоці приладу. Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!
Щоб можна було підготувати й застосовувати насадку-прес для цитрусових, потрібно нахилити основний блок приладу на 90°. Ніколи не використовуйте інші насадки в цій позиції.

➞ Ряд малюнків I
1. Тримаючи основний блок приладу за ручку, обережно нахиліть його так, щоб привод був спрямований вверх. За потреби розверніть основний блок приладу, щоб мати добрий доступ до кнопок.
2. Вставте приводний вал із пружинним елементом униз у привод основного блока.

Увага!
Приводний вал має стояти так, щоб його можна було легко притиснути вниз пальцем. На ньому не має бути липких залишків соку, а його рух не мають блокувати насіння або сторонні предмети.

3. Установіть збірну чашу під кутом на привод.
4. Поверніть збірну чашу проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Установіть сітчастий фільтр на збірну чашу.
6. Установіть вичавний конус на приводний вал.

Насадку-прес для цитрусових установлено на основному блоці приладу, і вона готова до роботи.

Застосування

➞ **Ряд малюнків J**

1. Розріжте цитрусові фрукти навпіл.
2. Поставте під насадку підхожу посудину.
3. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад. Запуститься привод.

Увага! (MFW3X...)
Після ввімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися цитрус-пресом, обов'язково натисніть кнопку 1•2 | rev один раз. Прилад перейде на швидкість **1** (повільно). ➞ *«Регулювання швидкості» див. стор. 215*

4. Прикладайте й притискайте розрізані навпіл цитрусові фрукти оброблюваною поверхнею до вичавного конуса. Коли вичавлюваний продукт притиснуто до вичавного конуса, конус починає обертатися.
5. Щоб завершити вичавлювання, зменште силу притискання до вичавного конуса.
6. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
7. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
8. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Вказівки
– Щоб досягти оптимального виходу соку, вичавлювання потрібно повторити кілька разів.
– За потреби спорожнюйте сітчастий фільтр від грубих шматків фруктової м'якоті та насіння.

Насадка-млинок

Підходить для молоття таких продуктів, як пшениця, овес, рис, кавові зерна, перець-горошок, гірчичні зерна, волоські горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, гречана крупа, лущене соняшникове насіння тощо. Не підходить для молоття дуже твердих продуктів, як-от сушений горох, кукурудза або попкорн. ➞ *«Поради» див. стор. 222*

Підготовка

➞ **Малюнок K**

1. Вставте регулювальний гвинт у регулювальне кільце. Пильнуйте, щоб шкала була спрямована догори.
2. Натисніть регулювальний гвинт у бік розмелювальної камери й поверніть регулювальне кільце за годинниковою стрілкою до шкали тонкості помелу.
3. Вставте шнек у корпус.
4. Вставте розмелювальне кільце в корпус. Зважайте на форму деталей.
5. Вставте розмелювальний конус чотиригранником у відповідний отвір шнека.
6. Установіть розмелювальну камеру на корпус. У паз на розмелювальній камері має ввійти виступ корпусу.
7. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

- Не вставляйте руки в горловину.
- Під час роботи не зазирайте в горловину. Викинуті назовні частки можуть травмувати очі.

Увага!
Коли встановлено млинок, категорично заборонено користуватися функцією реверсування. Насадка може зазнати шкоди!

→ Ряд малюнків L

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.
4. Поставте під насадку підхожу посудину. Заповніть завантажувальну чашу. → *«Поради» див. стор. 222*

Увага!
Ніколи не запускайте насадку-млинок без оброблюваного продукту.

5. Відрегулюйте тонкість помелу, обертаючи регулювальне кільце:
   – проти годинникової стрілки = грубіший помел
   – за годинниковою стрілкою = тонший помел
   Завжди вибирайте якесь значення між цими позиціями:
   – STOP = найгрубіший помел
   – 1 = найтонший помел (ніколи не починайте з нього)

6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Увага!
Максимальна дозволена тривалість безперервної роботи приладу становить 15 хвилин. Після цього дайте йому охолонути впродовж 45 хвилин!

7. Борошно плинутиме крізь розмельну камеру.
8. Під час роботи можна з невеликим кроком підрегульовувати тонкість помелу.

Увага!
Якщо під час роботи повернути регулювальне кільце за поділку STOP, прилад може зазнати шкоди.

9. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
10. Зніміть завантажувальну чашу.
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 чищення» див. стор. 221*

Насадка-прес для плодів і ягід

Для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниці, аґрусу, винограду й помідорів.

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 M

- 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. Установіть випускну лійку на фільтротримач так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
6. Вкрутіть сопло для вичавків у фільтротримач.

Насадка-прес для плодів і ягід готова.

Застосування

⚠ Попередження!
Небезпека травмування!
Не вставляйте руки в горловину.

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 N
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.
■ Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*
12. Щоб вийняти сітчастий фільтр, підчепіть його гачком за отвір і обережно витягніть.

Увага!
Вичавлюючи сік, будьте особливо обережні. Не допускайте забиття отворів сітчастого фільтра. Якщо вихідний отвір корпусу забило м'якоттю соковитих плодів, рідина може потрапити в привод. Якщо випускний отвір корпусу забило, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Догляд і щоденне чищення

Прилад, усі насадки й використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!
– Перед чищенням кабель живлення необхідно від'єднати від розетки.
– Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.

⚠ Небезпека травмування!
Не торкайтеся гострих ножів і крайок шаткувальних і різальних вставок. Для очищення використовуйте щітку.

Увага!
– Мити металеві деталі в посудомийній машині заборонено!
– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте гострі або металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

На **малюнку** ⓪ показано, як чистити окремі деталі.
- Протріть основний блок приладу м'якою вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотному порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Почистьте все приладдя м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному засобі, або м'якою щіткою.
- Дайте всім деталям висохнути.

Вказівки
– Металеві деталі відразу витирайте насухо та змащуйте невеликою кількістю харчової олії, щоб захистити від ржавіння.
– Під час обробки таких продуктів, як морква, на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Рецепти

Вказівка (MFW3X...)
Для всіх робочих операцій установлюйте швидкість **2** (швидко).

Хлібні галушки
– 300 г свіжого білого хліба
– 20 мл молока
– 40 г вершкового масла або маргарину
– 3 яйця
– 1 ст. 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 обробляйте в м'ясорубці (диск із середніми отворами) приблизно 60 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 перфорованих дисків
– **Перфорований диск із дрібними отворами (2,7 мм):**
варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба на супи; сира свинина та яловичина на м'ясний рулет; сира печінка, м'ясо й сало на ліверну ковбасу; свинина на сирокопчену ковбасу
– **Перфорований диск із середніми отворами (4 мм):**
свинина та яловичина на паштет і сервелат
– **Перфорований диск із великими отворами (8 мм):**
смажена свинина на гуляш; рештки продуктів (наприклад, печені чи ковбасних виробів) на запіканку
- Якщо потрібна дрібніша консистенція оброблюваних продуктів, повторіть процес подрібнювання або по черзі використовуйте різні перфоровані диски (з великими, середніми й дрібними отворами).

- Інші інгредієнти (наприклад, цибулю й прянощі) можна додавати просто під час обробки. Завдяки цьому всі інгредієнти добре перемішаються.

Ковбасний шприц

- Натуральну ковбасну оболонку перед обробкою замочіть у теплій воді приблизно на 10 хвилин.
- Не заповнюйте оболонку надто туго, бо під час варіння або смаження ковбаса може луснути.

Шаткувальна насадка

Обережно! (MFW3X...)

– Шаткувальні й різальні вставки можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
– Вставку-тертушку слід використовувати на швидкості **2** (швидко).
➞ *«Регулювання швидкості» див. стор. 215*

Застосування вставок

– **Різальна вставка:** для моркви, селери, кольрабі, кабачків
– **Шаткувальна вставка (груба):** для моркви, горіхів, твердого сиру (наприклад, емментальського)
– **Шаткувальна вставка (дрібна):** для горіхів, пармезану й інших твердих сирів
– **Вставка-тертушка:** для картоплі, пармезану, горіхів

Насадка-млинок

– Олійні продукти не можна молоти з найтоншим помелом. Розмелювальний механізм може стати липким або забитися.
– Для молоття м'якого зерна, як-от овес або льон, установлюйте грубий помел.
– Міняючи оброблюваний продукт, добре промивайте розмелювальний механізм. Це допомагає запобігти обміну запахами між продуктами.

Утилізація

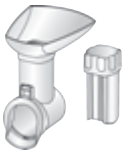
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації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

Запасні частини й приладдя		
2.7 mm	10003879	**Перфорований диск** (з дрібними отворами) для м'ясорубки
4 mm	10003880	**Перфорований диск** (із середніми отворами) для м'ясорубки
8 mm	10003881	**Перфорований диск** (з великими отворами) для м'ясорубки
	00754389	**Ковбасний шприц:** для заповнення ковбасною масою штучної й натуральної ковбасної оболонки. Для формування м'ясних рулетів.
	10007189	
	12011263	**Шаткувальна насадка:** для шаткування, натирання й нарізання
	798161	**Різальна вставка** для шаткувальної насадки
	798162	**Шаткувальна вставка** (груба) для шаткувальної насадки
	798160	**Шаткувальна вставка** (дрібна) для шаткувальної насадки
	798130	**Вставка-тертушка** для шаткувальної насадки
	12013990	**Насадка-прес для цитрусових:** для вичавлювання соку з лимонів, апельсинів чи грейпфрутів
	17004678	**Насадка-млинок:** для молоття таких продуктів, як пшениця, овес, рис, кавові зерна, перець-горошок, гірчичні зерна, волоські горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, гречана крупа, лущене соняшникове насіння тощо
	17004677	**Насадка-прес для плодів і ягід:** для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниці, аґрусу, винограду й помідорів.

Запасні частини й приладдя можна придбати в магазині або сервісному центрі.

Допомога при неполадках

Проблема	Можлива причина	Усунення
При вмиканні прилад не запускається.	На прилад не подається струм.	Вставте штепсельну вилку в розетку.
Прилад працює нормально, але продукти не перемелюються.	Прилад був перевантажений, і захоплювач зламався на заданому місці злому.	Вимкніть прилад і дочекайтеся зупинки. Вийміть вилку приладу з розетки, зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. Замініть захоплювач. ➞ *«Захист від перевантаження» див. стор. 215*
Продукти не перемелюються або перемелюються надто повільно.	Насадка або шнек забиті.	**Прилади без функції зворотного ходу:** вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*
		Прилади з функцією зворотного ходу: вимкніть прилад кнопкою O/I та дочекайтеся зупинки привода. Натисніть і втримуйте кнопку 1•2 | rev. Приблизно за 5–10 секунд відпустіть кнопку 1•2 | rev і дочекайтеся зупинки привода. Знов увімкніть прилад і продовжуйте роботу. ➞ *«Функція реверсування» див. стор. 216*
	На штовхач здійснюється занадто сильне натискання або горловина м'ясорубки занадто повна.	Зменште 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.
Функція зворотного ходу не запускається.	Кнопку 1•2 | rev відпущено надто швидко.	Утримуйте кнопку 1•2 | rev у натиснутому стані, доки не почнеться зворотний хід.
	Шнек занадто забитий.	Вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. ➞ *«Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221*

Якщо проблему не вдається усунути самостійно, обов'язково зверніться до служби підтримки! Номери телефонів зазначені на останніх сторінках інструкції.

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.

Приставка для шинковки: для шинковки, перетирания и резки продуктов.

Соковыжималка для цитрусовых: для отжима сока из цитрусовых.

Зерновая мельница: для перемалывания любых сортов зерна (кроме кукурузы), а также семян мака и льна, кунжута, гречихи, пряностей и кофе.

Соковыжималка для ягод и фруктов: для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

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

Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.
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.
Оставляйте прибор непрерывно работать максимум на 10 минут. Затем выключите прибор и дайте остыть до комнатной температуры.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

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 226
Указания по технике безопасности..... 227
Комплектный обзор 229
Перед первым использованием 230
Элементы управления и индикации..... 230
Устройство защиты от перегрузки 231
Настройка скорости 231
Функция обратного хода 231
Основной блок..... 232
Основная приставка..... 232
Приставка для шинковки 233
Приставка-соковыжималка для цитрусовых..... 234
Приставка-мельница..... 235
Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов 236
Уход и ежедневная очистка..... 238
Рецепты..... 238
Советы..... 238
Утилизация 239
Условия гарантийного обслуживания .. 239
Запчасти и принадлежности 240
Помощь при устранении неисправностей..... 241

Комплектный обзор

→ **Рисунок A**

1 Основной блок
- **a** Привод для приставок
- **b** Кнопка I или O/I*
- **c** Кнопка O или 1·2 | rev*
- **d** Индикация рабочего состояния
- **e** Разблокирующая кнопка
- **f** Ручка для переноса
- **g** Отделение для хранения с крышкой
- **h** Сетевой кабель
- **i** Отсек для хранения кабеля

2 Основная приставка
- **a** Корпус
- **b** Загрузочный патрубок
- **c** Загрузочный лоток
- **d** Толкатель
- **e** Шнек с поводковой втулкой
- **f** Кольцо с резьбой

3 Детали мясорубки
- **a** Нож
- **b** Формовочный диск с мелкими отверстиями (2,7 мм)*
- **c** Формовочный диск со средними отверстиями (4 мм)
- **d** Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм)

4 Детали колбасного шприца
- **a** Опорное кольцо
- **b** Мундштук колбасного шприца

→ **Рисунок C**

5 Приставка для шинковки*
- **a** Корпус
- **b** Загрузочный патрубок
- **c** Клапанный затвор
- **d** Загрузочный лоток
- **e** Толкатель
- **f** Насадка для резки
- **g** Насадка для крупной шинковки
- **h** Насадка для мелкой шинковки
- **i** Насадка-терка

6 Приставка-соковыжималка для цитрусовых*
- **a** Сборная чаша
- **b** Сетчатый фильтр
- **c** Конус соковыжималки
- **d** Приводной вал с пружиной

7 Приставка-мельница*
- **a** Корпус
- **b** Загрузочный патрубок
- **c** Загрузочный лоток
- **d** Шнек
- **e** Размалывающее колесо
- **f** Размалывающий конус
- **g** Дробильная камера
- **h** Установочное кольцо
- **i** Установочный винт со шкалой
- **j** Кольцо с резьбой

8 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 (1) и грубой (2) очистки
- **e** Фильтродержатель с уплотнительным кольцом
- **f** Кольцо с резьбой
- **g** Выпускная воронка
- **h** Головка для отвода выжимок (регулируемая)
- **i** Крючок для снятия сетчатых фильтров
- **j** Щетка для очистки

* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. На страницах с рисунками изображен прибор в собранном виде. ➙ **Рисунок P**

Запчасти и принадлежности можно приобрести через нашу сервисную службу или на сайте **www.bosch-home.com**.
➙ *«Запчасти и принадлежности» см. стр. 240*

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!
- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Разберите собранные компоненты на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
- Проверьте комплектность всех частей. ➙ **Рисунок A / C**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.
➙ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

Элементы управления и индикации

MFW39...

Кнопка I

Нажатием кнопки I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться.

Кнопка O

Нажатием кнопки O прибор выключается. Привод останавливается.

MFW3X...

Кнопка O/I

Нажатием кнопки O/I прибор включается. Привод сразу начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро). Повторным нажатием кнопки O/I прибор выключается. Привод останавливается.

Кнопка 1•2 | rev
Коротким нажатием на кнопку 1•2 | rev скорость прибора переключается между режимами **1** (медленно) и **2** (быстро).
➞ *«Настройка скорости» см. стр. 231*
Нажатием кнопки 1•2 | rev и ее удержанием запускается функция обратного хода. ➞ *«Функция обратного хода» см. стр. 231*

Все модели

Индикация рабочего состояния
Когда прибор включен, горит индикатор рабочего состояния. В моделях с функцией обратного хода индикатор функции мигает, пока кнопка 1•2 | rev остается нажатой.

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.

Отсек для хранения кабеля
Сетевой кабель можно вытянуть из отсека для кабеля или вставить его обратно. Вытягивайте кабель всегда только на необходимую длину.

Отделение для хранения
Не используемые формовочные диски мясорубки можно поместить в отделение для хранения и закрыть крышкой.

Устройство защиты от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора при перегрузке основной приставки, поводковая втулка снабжена насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе (№ 10005188). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Замена поводковой втулки

➞ **Рисунок B**

1. Ослабьте винт в поводковой втулке подходящей отверткой (PH2) и снимите дефектную поводковую втулку.
2. Вставьте новую поводковую втулку и прочно привинтите ее.

Настройка скорости

NUR MFW3X...
Настройкой скорости можно установить число оборотов **1** (медленно) или **2** (быстро).

Внимание!
Для определенных применений обязательно требуется скоростной режим **1** (медленно). Соблюдайте рекомендации по настройке скорости!
См. таблицу ➞ **рисунок P**

- Включите прибор кнопкой O/I. Прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро).
- Коротко нажмите кнопку 1•2 | rev. Прибор переключается на скоростной режим **1** (медленно).
- Коротко нажмите кнопку 1•2 | rev. Прибор переключается обратно на скоростной режим **2** (быстро).

Функция обратного хода

NUR MFW3X...
Функция обратного хода служит для того, чтобы путем кратковременного обратного вращения шнека высвободить застрявшие продукты. Функция обратного хода спустя 15 секунд автоматически выключается.

Внимание!
– Ни в коем случае не используйте функцию обратного хода с приставкой-мельницей или приставкой-соковыжималкой для ягод!
– Ни в коем случае не нажимайте длительно кнопку 1•2 | rev при включенном приборе. Нажимайте длительно кнопку 1•2 | rev только после полной остановки привода прибора.

- Выключите прибор кнопкой O/I и дождитесь полной остановки привода.
- Нажмите и держите нажатой кнопку 1•2 | rev.
- Спустя 5-10 секунд отпустите кнопку 1•2 | rev и дождитесь полной остановки привода.
- Снова включите прибор кнопкой O/I.

Указание:
Если застрявшие продукты после кратковременного обратного хода не высвободились, выключите прибор, выньте вилку из розетки и очистите прибор. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

Основной блок

Подготовка

⚠ Не исключена 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.
- Вытяните сетевой кабель на необходимую длину из отсека для кабеля.

Основной блок готов к работе.

Основная приставка

Основная приставка имеет следующее назначение:

Мясорубка
Для измельчения сырых или вареных продуктов. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов. ➞ *«Советы» см. стр. 238*

Колбасный шприц
Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

Указание: при использовании базовой приставки и подходящих принадлежностей, которые можно приобрести в сервисной службе, возможны другие применения.

Внимание!
При сборке различных деталей совместите прорези на насадках с соответствующими ответными прорезями на корпусе.

Подготовка мясорубки

⚠ Не исключена опасность травмирования!
Не прикасайтесь к острому ножу.

Внимание!
Всегда используйте только один формовочный диск.

➞ **Рисунок D**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Установите на шнек сначала нож, а потом нужный формовочный диск.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Мясорубка готова к работе.

Подготовка колбасного шприца

➞ **Рисунок E**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук колбасного шприца.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Колбасный шприц готов к работе.

Применение

Указание: в зависимости от назначения продукты перерабатываются по-разному.
➞ *«Рецепты» см. стр. 238*

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

⚠ Не исключена опасность травмирования!
– Не вводите руки в загрузочный патрубок.
– Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Осторожно!
– Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
– Не перерабатывайте мороженное мясо.
– Не создавайте толкателем большое давление.

➞ **Ряд рисунков F**
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. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
■ Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
5. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.

Указание (MFW3X...):
После включения прибор начинает работать в оптимальном скоростном режиме **2** (быстро).
6. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.
7. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
■ Снимите загрузочный лоток и толкатель.
8. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
■ Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

Приставка для шинковки

Для шинковки, перетирания и нарезания, например, сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и других твердых продуктов. Используйте соответствующую насадку в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов. ➞ *«Советы» см. стр. 238*

Подготовка

⚠ Не исключена опасность травмирования!
Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки, перетирания и шинковки.

➞ **Ряд рисунков G**
1. Откройте крышку. Вставьте нужную насадку в корпус.
2. Закройте крышку с фиксацией до щелчка.

Приставка для шинковки готова к работе.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!
– Не вводите 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.

Внимание! (MFW3X...)
– Насадками для шинковки и резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
– Насадкой-теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).
➞ *«Настройка скорости» см. стр. 231*

➞ **Ряд рисунков H**
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. 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 розетке. Включите прибор.

Внимание! (MFW3X...)
После включения прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро). Для пользования насадками для шинковки и резки обязательно нажмите 1 раз кнопку 1·2 | rev для переключения на скоростной режим **1** (медленно). ➞ *«Настройка скорости» см. стр. 231*
7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок. Продукты режутся или шинкуются.
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. 238*

Приставка-соковыжималка для цитрусовых

Для отжима сока из цитрусовых, например, из лимонов, апельсинов, грейпфрутов.

Подготовка

⚠ Не исключена опасность травмирования!
Приставка-соковыжималка для цитрусовых устанавливается непосредственно на основной блок. Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!
Для подготовки и применения приставки-соковыжималки для цитрусовых наклоните основной блок на 90°. В этом положении ни в коем случае не используйте другие приставки.

➞ **Ряд рисунков I**
1. Держа основной блок за ручку, осторожно переставьте его в такое положение, чтобы привод был направлен вверх. Если потребуется, поверните основной блок, чтобы обеспечить удобный доступ к кнопкам.
2. Вставьте приводной вал пружинным элементом вниз в привод основного блока.

Внимание!
Приводной вал должен легко вдавливаться вниз пальцем. Он не должен быть склеен остатками сока и блокирован семечками или посторонними предметами.
3. Установите сборную чашу наклонно на привод.
4. Поверните сборную чашу против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
5. Установите сетчатый фильтр на сборную чашу.
6. Установите конус соковыжималки на приводной вал.

Приставка-соковыжималка для цитрусовых собрана и готова к работе.

Применение

➞ **Ряд рисунков J**

1. Разрежьте цитрусовые пополам.
2. Подставьте под приставку подходящую емкость.
3. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор. Привод вращается.

Внимание! (MFW3X...)

После включения прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро). Для пользования соковыжималкой обязательно нажмите 1 раз кнопку 1·2 | rev для переключения на скоростной режим **1** (медленно). ➞ *«Настройка скорости» см. стр. 231*

4. Положите половинки цитрусовых поверхностью среза на конус соковыжималки и прижмите вниз. Как только используемый для отжима сока фрукт будет уложен на конус соковыжималки, конус начнет вращаться.
5. Чтобы окончить отжим, уменьшите давление на конус соковыжималки.
6. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
7. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
8. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

Указания:

– Чтобы обеспечить оптимальный выход сока, следует несколько раз повторить отжим.
– Если потребуется, очистите сетчатый фильтр от крупной фруктовой мякоти и косточек.

Приставка-мельница

Для перемалывания продуктов, таких как, пшеница, овес, рис, кофейные зерна, зерна перца, горчица полевая, грецкие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, гречка, очищенные семена подсолнуха и т. п. Прибор не предусмотрен для перемалывания очень твердых продуктов, таких как сушеный горох, зерна кукурузы или воздушная кукуруза (попкорн). ➞ *«Советы» см. стр. 238*

Подготовка

➞ **Рисунок K**

1. Вставьте установочный винт в установочное кольцо. Следите за тем, чтобы шкала была обращена вверх.
2. Прижмите установочный винт в направлении дробильной камеры и поверните установочное кольцо по часовой стрелке, чтобы достичь шкалы степени помола.
3. Вставьте шнек в корпус.
4. Вставьте размалывающее колесо в корпус. Обращайте внимание на форму деталей.
5. Вставьте размалывающий конус четырехгранником в соответствующее отверстие шнека.
6. Установите дробильную камеру в корпус. Выемка дробильной камеры должна располагаться на носике корпуса.
7. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Не вводите руки в загрузочный патрубок.
- Во время эксплуатации не заглядывайте в загрузочный патрубок. Выбрасываемые частицы могут привести к травмам глаз.

Внимание!
Если установлена зерновая мельница, ни в коем случае не используйте функцию обратного хода. Это может вызывать повреждение приставки!

➞ **Ряд рисунков L**

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.
4. Подставьте под приставку подходящую емкость. Заполните загрузочный лоток. ➞ *«Советы» см. стр. 238*

Внимание!
Никогда не запускайте приставку-мельницу без перемалываемых продуктов.

5. Настройте степень помола, вращая установочное кольцо:
   – против часовой стрелки = более грубый помол
   – по часовой стрелке = более тонкий помол
   Всегда выбирайте значение между следующими точками:
   – STOP = самый грубый помол
   – 1 = самый тонкий помол (никогда не начинайте с него)

6. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.

Внимание!Прибор не должен работать непрерывно более 15 минут. После этого оставить 45 минут остывать!

7. Мука просыпается через дробильную камеру.
8. Степень помола можно подрегулировать во время работы небольшими шагами.

Внимание!Если во время работы повернуть установочное кольцо дальше линии STOP, это может привести к повреждениям прибора.

9. Сразу по окончании перемалывания выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Снимите загрузочный лоток.
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. 238*

Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов

Для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

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 M**

- 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. Установите выпускную воронку на фильтродержатель до ее фиксации со щелчком.
6. Головку для отвода выжимок вкрутите в фильтродержатель.

Приставка-соковыжималка для ягод готова к работе.

Применение

⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!
Не вводите руки в загрузочный патрубок.

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 N**
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.
■ Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*
12. Для снятия сетчатого фильтра подвесьте крючок в отверстие сетчатого фильтра и осторожно вытащите фильтр.

Внимание!
При выжимании сока действуйте с предельной осторожностью. Убедитесь в том, что отверстия сетчатого фильтра не засорены. Если выпускное отверстие корпуса засорено мякотью сочных фруктов, жидкость может попасть в привод.
Если выпускное отверстие корпуса засорено, отключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➔ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

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.

⚠ Не исключена опасность травмирования!
Не касайтесь руками острых ножей и кромок насадок для шинковки и резки. Для чистки используйте щетку.

Внимание!
– Металлические детали нельзя мыть в посудомоечной машине!
– 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** ⓪ показано, как очистить отдельные части прибора.
■ Протрите основной блок корпуса мягкой влажной тканью и высушите 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

Указание (MFW3X...):
Для всех операций установите скоростной режим **2** (быстро).

Хлебные клецки

– 300 г свежего белого хлеба
– 20 мл молока
– 40 г сливочного масла или маргарина
– 3 яйца
– 1 ст. л. мелко нарезанного 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 со средними отверстиями) прим. 60 секунд.
■ Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
■ Взбитые яйца, соль и перец добавить в хлебную массу.
■ Тесту дать настояться несколько минут. Затем вымесить еще раз.
■ Клецки лепить руками, хорошо 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 (2,7 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

– **Формовочный диск со средними отверстиями (4 мм):**
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, повторите процесс измельчения или используйте последовательно разные формовочные диски (с крупными, средними, 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 замочите в теплой воде примерно 10 минут.
■ Не набивайте колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

Приставка для шинковки

Осторожно! (MFW3X...)

– Насадками для шинковки и резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
– Насадкой-теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).
➞ *«Настройка скорости» см. стр. 231*

Применение насадок

– **Насадка для резки:** для моркови, сельдерея, кольраби, цуккини
– **Насадка для шинковки (крупной):** для моркови, орехов, твердого сыра (например, эмментальского)
– **Насадка для шинковки (мелкой):** для орехов, твердого сыра, пармезана
– **Насадка-терка:** для картофеля, пармезана, орехов

Приставка-мельница

– Содержащие масло продукты не перемалывайте на степени самого мелкого помола. Измельчитель может залепиться или засориться.
– Для перемалывания более мягких сортов зерновых, таких как, овес или семена льна, выберите установку грубого помола.
– Измельчитель следует хорошо помыть, если вы начинаете перемалывать другой продукт. Это поможет избежать вбирания запаха предыдущего продукта.

Утилизация

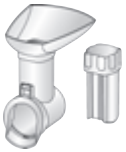
Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза 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		
2.7 mm	10003879	**Формовочный диск** (с мелкими отверстиями) для мясорубки
4 mm	10003880	**Формовочный диск** (со средними отверстиями) для мясорубки
8 mm	10003881	**Формовочный диск** (с крупными отверстиями) для мясорубки
	00754389	**Колбасный шприц:** для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления мясных рулетов.
	10007189	
	12011263	**Приставка для шинковки:** для шинковки, перетирания и резки
	798161	**Насадка для резки** используется в приставке для шинковки
	798162	**Насадка для шинковки** (крупной) используется в приставке для шинковки
	798160	**Насадка для шинковки** (мелкой) используется в приставке для шинковки
	798130	**Насадка-терка** используется в приставке для шинковки
	12013990	**Насадка-соковыжималка для цитрусовых:** для отжима сока из апельсинов, лимонов или грейпфрутов.
	17004678	**Приставка-мельница:** для перемалывания продуктов, таких как, пшеница, овес, рис, кофейные зерна, зерна перца, горчица полевая, грецкие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, гречка, очищенные семена подсолнуха и т. п.
	17004677	**Соковыжималка для ягод и фруктов:** для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

Запчасти и принадлежности можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу.

Помощь при устранении неисправностей

Проблема	Причина	Устранение
Прибор при включении не начинает работать.	Нет электропитания прибора.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Прибор нормально работает, но переработка продуктов не выполняется.	Произошла перегрузка прибора, и поводковая втулка сломалась в заданном месте слома.	Выключите прибор и дождитесь полной остановки. Отсоедините прибор, снимите приставку, разберите ее и очистите. Замените поводковую втулку. ➞ *«Устройство защиты от перегрузки» см. стр. 231*
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	**Приборы без обратного хода:** выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*
		Приборы с обратным ходом Выключите прибор кнопкой O/I и дождитесь полной остановки привода. Нажмите и держите нажатой кнопку 1·2 | rev. Спустя 5-10 секунд отпустите кнопку 1·2 | rev и дождитесь полной остановки привода. Снова включите прибор и продолжите работу. ➞ *«Функция обратного хода» см. стр. 231*
	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.
	Сильный затор продуктов в шнеке.	Выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините прибор от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238*

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»! Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

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 законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: мясорубки, соковыжималки, блендеры 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, 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

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	НЧ*, Гц	НН**, В	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Мясорубки								
MFW2500W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2510W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2514W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2515W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2517W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2520W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3600W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3710B	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3910W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3X10B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X10W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X13W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW45000	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67450	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW68100	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
Соковыжималки								
MCP3000N	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP3500N	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP72GPB	CNZP4	C-DE.АЯ46.B.82955	24.11.2017	23.11.2022	Китай	50/60	220-240	40
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	1200
MESM500W	CNSJ01	C-DE.АЯ46.B.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
MESM731M	CNSJ01	C-DE.АЯ46.B.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
Блендеры								
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB65G5M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	800
MMB66G5M	CNSM15	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMB66G7M	CNSM15	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMBH6P6B	CNSM16	C-DE.АЯ46.B.82171	22.09.2017	21.09.2022	Китай	50/60	220-240	1600
MMBM401W	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM4G6K	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM7G2M	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBM7G3M	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBP1000	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBV621M	CNSM18	C-DE.АЯ46.B.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000
MMBV625M	CNSM18	C-DE.АЯ46.B.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000

* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

** НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

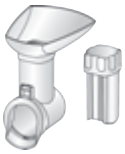
*** НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل	السبب	كيفية التصرف
الجهاز لا يدور عند التشغيل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	أدخل القابس في مقبس الكهرباء.
الجهاز يدور طبيعيًا ولكن لا يتم تحضير الطعام.	تم التحميل بشكل زائد على الجهاز وانكسر اللاقط عند موضع الانكسار المحدد مسبقًا.	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى تتوقف وحدة الإدارة تمامًا. افصل قابس الجهاز وانزع الأداة وفكها ثم نظفها. استبدل اللاقط. ← «التأمين ضد التحميل الزائد» انظر صفحة ar-5
تحضير الطعام منعدم أو بطيء جدًا.	الأداة أو القطعة الحلزونية مسدودة.	**الأجهزة بدون الدوران العكسي**: أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف وافصل قابس الجهاز. انزع الأداة وفكها ونظفها لإزالة العائق. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11
		الأجهزة بنظام الدوران الانعكاسي: أوقف تشغيل الجهاز باستخدام الزر O/I وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تمامًا. اضغط على الزر rev | 1•2 واحتفظ به مضغوطًا. بعد مرور حوالي 10-5 ثانية اترك الزر rev | 1•2 وانتظر إلى أن يتوقف محرك الجهاز. أعد تشغيل الجهاز مجددًا وواصل العمل. ← «خاصية الدوران العكسي» انظر صفحة ar-5
	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.
خاصية الدوران العكسي لا تعمل.	تم الضغط على الزر rev | 1•2 لفترة أقل مما يجب.	احتفظ بالزر rev | 1•2 مضغوطًا إلى أن يبدأ نظام الدوران الانعكاسي.
	القطعة الحلزونية مسدودة تمامًا.	أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف تمامًا ثم افصل القابس. انزع الأداة وفكها ونظفها لإزالة العائق. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

إذا كانت هناك بعض المشاكل التي لم يمكن حلها، يرجى الاتصال بالخط الساخن فورا!
توجد أرقام التليفونات في الصفحة الأخيرة من الدليل.

قطع الغيار والملحقات

قطع الغيار والملحقات		
2.7 mm	10003879	**قرص مثقب** (ناعم) لمفرمة اللحم
4 mm	10003880	**قرص مثقب** (متوسط) لمفرمة اللحم
8 mm	10003881	**قرص مثقب** (خشن) لمفرمة اللحم
	00754389	**أداة تعبئة النقانق:** لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق. لتشكيل البكرات الصغيرة.
	10007189	
	12011263	**أداة البشر:** للبشر والفرك والتقطيع
	798161	**وليجة التقطيع** لأداة البشر
	798162	**وليجة البشر** (خشن) لأداة البشر
	798160	**وليجة البشر** (ناعم) لأداة البشر
	798130	**وليجة الفرك** لأداة البشر
	12013990	**أداة عصر الحمضيات:** لعصر الليمون والبرتقال والجريب فروت.
	17004678	**أداة مطحنة المحاصيل:** لطحن منتجات مثل القمح، الخرطال (الشوفان)، الأرز، حبوب القهوة، حبوب الفلفل الأسود، الخردل البري، الجوز، البندق، الفطريات المجففة، اللوز، فول الصويا، بذور الكتان، الحنطة السوداء، بذور زهرة الشمس المزال قشرتها وما إلى ذلك.
	17004677	**عصَّارة الفواكه:** لاستخلاص العصير من الفواكه، من قبيل توت العُليق والزبيب والفراولة والكشمش أو العنب والطماطم.

يمكن شراء المكونات والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء.

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.

- يُترك العجين ليخرط ليضعة دقائق. بعد ذلك يتم عجن العجين جيدًا مرةً أخرى.
- لتشكيل الكبيبات يجب دائمًا بلّ الأيدي جيدًا بماء. يتم تقليب الكبيبات في طحين.
- يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. لا تغلي الكبيبات!

نصائح

مفرمة اللحم

استخدام الأقراص المثقبة

- **القرص المثقب الناعم (2.7 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
- **القرص المثقب المتوسط (4 ملم) من أجل:** 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، متوسط، نعم).
- المكونات الأخرى (مثل العدس والتوابل) يمكن إضافتها عند التحضير مباشرةً. وبذلك يتم خلط جميع المكونات جيدًا مع بعضها البعض.

أداة تعبئة النقانق

- قبل البدء في المعالجة يتم نقع 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

احترس! (...MFW3X)

- تتطلب ولائج البرد والقطع بالضرورة استخدام وضع ضبط السرعة **1** (بطيء).
- تعمل وليجة الفرك بوضع ضبط السرعة **2** (سريع).

← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

استخدام الولائج

- **وليجة التقطيع:** للجزر والكرفس والكرنب الساقي والكوسة
- **وليجة البشر (خشن):** للجزر والمكسرات والجبن الصلب (مثل إيمنتال)
- **وليجة البشر (ناعم):** للمكسرات والجبن الصلب وجبن البارميزان
- **وليجة الفرك:** للبطاطس والجبن البارميزان والمكسرات

أداة مطحنة المحاصيل

- لا تطحن المنتجات المحتوية على زيوت باستخدام أصغر درجة طحن. وحدة الطحن يمكن أن يحدث بها التصاق أو انسداد.
- لطحن الحبوب اللينة مثل الخرطال (الشوفان) وبذور الكتان يلزم اختيار وضع ضبط المستوى الطحن الخشن.
- عند طحن منتجات مختلفة يجب عند التغيير من منتج إلى آخر غسل وحدة الطحن جيدًا. من خلال ذلك يتم تجنب حدوث انتقال متبادل للرائحة مما يؤثر سلبيًا على المنتجات المطحونة.

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.
- انزع الأداة وفكها ونظّف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11
12. من أجل انتزاع وليجة المصفاة، علّق الخطّاف في ثقب وليجة المصفاة وانتزعها بحذر.

تنبيه!

تعامل بحذر كبير عند استخلاص العصير. تأكد أن فتحات المصفاة ليست مسدودة. إذا كان مصب العلبة مسدودًا بلب فاكهة ثمار سائلة، يمكن أن يصل السائل إلى وحدة الإدارة.

إذا كان مصب العلبة مسدودًا، أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي. انزع الأداة وفكها ونظّف جميع الأجزاء. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

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 أو أن تنظفه في ماكينة غسل الأطباق.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تُدخل يديك عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر وولائج التقطيع. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه!

- لا تنظّف الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق!
- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.

في **الصورة** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- فك الأدوات المستخدمة بالترتيب العكسي (انظر „التحضير" للأداة ذات الصلة).
- نظّف جميع أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجية أو بواسطة فرشاة ناعمة.
- وجفّف جميع الأجزاء.

إرشادات:

- عقب ذلك مباشرةً جفّف الأجزاء المعدنية بقطعة قماش واحميها من الصدأ باستخدام القليل من زيت الطعام.
- عند معالجة الجزر على سبيل المثال، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

الوصفات

إشارة (...MFW3X):

انقل وضع ضبط السرعة في كل خطوات العمل إلى **2** (سريع).

كبيبات فتات الخبز

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 20 مل لبن
- 40 جم زبدة أو سمن
- 3 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مبشور ناعم
- بقدونس
- قليل من الطحين
- ملح وفلفل

- يتم تقطيع الخبز إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم تقطيعها إلى أنصاف من حيث الطول. يُصب فوقها 20 مل لبن ويُترك ليتغلغل فيها.
- تتم معالجة قطع الخبز المبللة باستخدام المفرمة (قرص مثقب متوسط) لمدة 60 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 الخبز.

12. انزع الأداة وفكها ونظّف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

أداة عصَّارة الفواكه

لاستخلاص العصير من الفواكه، من قبيل توت العُليق والزبيب والفراولة والكشمش أو العنب والطماطم.

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).

← الصورة M

- 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. ركِّب قمع الإخراج على حامل المصفاة، إلى أن يثبت بصوتٍ مسموع.
6. اربط فوهة الثفل في حامل المصفاة عن طريق إدارتها.

تكون أداة عصَّارة الفواكه عندئذ جاهزة للاستخدام.

الاستخدام

⚠ تحذير
خطر الإصابة!

لا تدخل اليدين في أنبوب الملء.

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 N

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 بصوتٍ مسموع. أحكم ربط حلقة التثبيت.
3. ركّب وعاء التعبئة وأدخل الكباس في أنبوب الملء.
4. جهّز ثمار الفواكه. قطّع 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.

أداة مطحنة المحاصيل

لطحن منتجات مثل القمح، الخرطال (الشوفان)، الأرز، حبوب القهوة، حبوب الفلفل الأسود، الخردل البري، الجوز، البندق، الفطريات المجففة، اللوز، فول الصويا، بذور الكتان، الحنطة السوداء، بذور زهرة الشمس المزال قشرتها وما إلى ذلك. والجهاز ليس مخصَّصًا للاستخدام من أجل طحن المنتجات الصلبة للغاية مثل البازلاء المجففة أو الذرة أو الفشار.

← «نصائح» انظر صفحة ar-12

التحضير

← **الصورة K**

1. أدخل برغي الضبط في حلقة الضبط. انتبه إلى أن يشير التدريج إلى أعلى.
2. اضغط على برغي الضبط في اتجاه حجيرة الطحن ولف حلقة الضبط في اتجاه عقارب الساعة حتى وصول التدريج إلى درجة الطحن.
3. أدخل القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
4. أدخل حلقة الطحن في جسم الاحتواء. انتبه إلى مراعاة شكل الأجزاء.
5. أدخل مخروط الطحن بالوجه المربع في الفتحة المناسبة من القطعة الحلزونية.
6. ضع حجيرة الطحن على جسم الاحتواء. يجب أن يتواجد التجويف في حجيرة الطحن على الجزء البارز من جسم الاحتواء.
7. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات!

- لا تدخل اليدين في أنبوب الملء.
- لا تنظر في فوهة الملء أثناء التشغيل. حيث يمكن أن تسبب الأجزاء الصغيرة المتطايرة إصاباتٍ في العينين.

تنبيه!

عندما تكون مطحنة المحاصيل مركّبة، لا تستخدم الوظيفة العكسية أبدًا. من الممكن أن تتضرر الأداة!

← متوالية الصورة L

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 بصوتٍ مسموع. أحكم ربط حلقة التثبيت.
3. ركب وعاء التعبئة.
4. ضع وعاءً مناسبًا تحت الأداة. املئ وعاء التعبئة. ← «نصائح» انظر صفحة ar-12

تنبيه!

لا تشغِّل أداة مطحنة المحاصيل أبدًا دون وجود خليط للطحن.

5. اضبط درجة الطحن من خلال إدارة حلقة الضبط:
   – عكس اتجاه عقرب الساعة = حبيبة خشنة
   – في اتجاه عقرب الساعة = حبيبة ناعمة
   اختر دائمًا قيمةً بين النقاط التالية:
   – إيقاف (STOP) = درجة الطحن الأكثر خشونة
   – 1 = درجة الطحن الأكثر نعومة (لا تبدأ بها أبدأ)

6. وصِّل قابس الكهرباء. شغِّل الجهاز.

تنبيه!

يسمح بتشغيل الجهاز في وضع التشغيل المتتابع لمدة 15 دقيقة بحد أقصى. بعد ذلك اترك الجهاز يبرد لمدة 45 دقيقة!

7. ينساب الطحين عبر حجيرة الطحن.
8. يمكن تنظيم درجة الطحن بصورة لاحقة أيضًا أثناء الدوران بخطواتٍ صغيرة.

تنبيه!

إذا أديرت حلقة الضبط أثناء التشغيل مرورًا بخط التوقف (STOP) يمكن أن تلحق أضرارٌ بالجهاز.

9. ما إن تنتهي، أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الكهرباء.
10. أخرج وعاء التعبئة.
11. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

7. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس. يتم تقطيع الطعام أو بشره.
8. عندما ينتهي العمل، أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من المقبس.
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 ونظّف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

أداة عصر الحمضيات

لعصر الحمضيات، مثل الليمون والبرتقال والجريب فروت.

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات!
يتم تجميع أداة عصر الحمضيات على الجهاز الرئيسي مباشرةً. لا تُدخل قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

تنبيه!
لإعداد واستخدام أداة عصر الحمضيات تتم إمالة الجهاز الرئيسي بمقدار °90. لا تستخدم أدواتٍ أخرى في هذا الوضع.

← متوالية الصورة I

1. أمسك الجهاز الرئيسي من مقبض الحمل وأمله بحرص حتى تشير وحدة الإدارة نحو الأعلى. لُف الجهاز الرئيسي حسب الحاجة حتى يمكنك الوصول للأزرار بسهولة.
2. أدخل عمود الدوران مع جعل العنصر النابض نحو الأسفل في وحدة الإدارة التابعة للجهاز الرئيسي.

تنبيه!
اضغط برفق على عمود الدوران باستخدام أحد الأصابع إلى أسفل. ولا يسمح بحجزه من قبل بقايا العصير أو إعاقته بسبب البذور أو الأجسام الغريبة.

3. ركّب وعاء التجميع في وضع مائل على وحدة الإدارة.
4. بعد ذلك لف وعاء التجميع في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت محدثًا صوت.
5. ركّب المصفاة على وعاء التجميع.
6. ركّب مخروط العصر على عمود الدوران.

وبذلك تكون أداة عصر الحمضيات مركّبة على الجهاز الرئيسي وجاهزة للاستخدام.

الاستخدام

← متوالية الصورة J

1. اقطع الفاكهة الحمضية نصفين.
2. ضع وعاءً مناسبًا تحت الأداة.
3. وصّل قابس الكهرباء. شغّل الجهاز. تبدأ وحدة الإدارة في الدوران.

تنبيه! (MFW3X...)

يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة **2** (سريع). لاستخدام عصارة الليمون اضغط على الزر rev | 1·2 لمرة واحدة للانتقال إلى وضع السرعة **1** (بطيء). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

4. ضع أنصاف الفاكهة الحمضية مع جعل السطح موجهًا إلى العصّارة ثم اضغط عليها لأسفل. وبمجرد ضغط الفاكهة على مخروط العصر تدور من تلقاء نفسها.
5. لإيقاف العصر خفف الضغط على مخروط العصر.
6. عندما ينتهي العمل، أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من المقبس.
7. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
8. انزع الأداة وفكها ونظّف جميع الأجزاء.
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

إرشادات:

– كرّر عملية العصر عدة مرات حتى تحصل على أفضل إنتاج من العصير.
– عند اللزوم أفرغ المصفاة من القشور الخشنة والبذور.

← متوالية الصور F

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.
4. جهّز الطعام. قطّع الأجزاء الكبيرة أولًا حتى تدخل في أنبوب الملء دون الحاجة للضغط عليها.

■ ضع وعاءً مناسبًا تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.

5. وصّل قابس الكهرباء. شغّل الجهاز.

ملحوظة (...MFW3X):

يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة المثالية **2** (سريع).

6. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.
7. عندما ينتهي العمل، أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من المقبس.

■ انزع وعاء التعبئة والكباس.

8. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

■ انزع الأداة وفكها ونظّف جميع الأجزاء.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

أداة البشر

لبشر وفرك وتقطيع الجبن والفواكه والخضروات والمكسرات، واللوز والخبز الجاف، والأطعمة الصلبة الأخرى. استخدم الوليجة المناسبة وفقًا لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه. ← «نصائح» انظر صفحة ar-12

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تُدخل اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر والفرك وولائج التقطيع.

← متوالية الصورة G

1. افتح رفرف الغلق. ضع الوليجة المطلوبة في جسم الاحتواء.
2. أغلق رفرف الغلق حتى يستقر بصوت مسموع.

تكون أداة البشر عندئذ جاهزة للاستخدام.

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات!

– لا تدخل اليدين في أنبوب الملء.
– لإدخال مكونات لاحقًا لا تستخدم سوى الكباس.

تنبيه!

– الكباس لا يمكن إدخاله إلا في اتجاه واحد.
– أزل القشور الصلبة (مثل قشور المكسرات).
– لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

تنبيه! (...MFW3X)

– تتطلب ولائج البرد والقطع بالضرورة استخدام وضع ضبط السرعة **1** (بطيء).
– استخدم وليجة الفرك بوضع ضبط السرعة **2** (سريع).

← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

← متوالية الصورة H

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.
4. جهّز الطعام. قطّع الأجزاء الكبيرة أولًا حتى تدخل في أنبوب الملء دون الحاجة للضغط عليها.
5. ضع وعاءً مناسبًا تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.
6. وصّل قابس الكهرباء. شغّل الجهاز.

تنبيه! (...MFW3X)

يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة **2** (سريع). لاستخدام ولائج البرد والقطع اضغط بالضرورة على الزر rev | 1·2 لمرة واحدة للانتقال إلى وضع السرعة **1** (بطيء). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

ملحوظة:
في حالة عدم انفكاك الطعام الملتصق بالرغم من الدوران العكسي لفترة قصيرة، أوقف الجهاز، واسحب قابس الكهرباء، ونظف الجهاز. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

الجهاز الأساسي

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات!
لا تُدخل قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد 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.
- اسحب كابل الكهرباء من منطقة تخزين الأسلاك بالطول المطلوب.

وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزًا.

الأداة الأساسية

تُستخدم الأداة الأساسية في الاستخدامات التالية:

مفرمة اللحم
لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة. استخدم الأقراص المثقبة وفقًا لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه.
← «نصائح» انظر صفحة ar-12

أداة تعبئة النقانق
لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق. لتشكيل البكرات الصغيرة.

ملحوظة: يمكن إجراء استخدامات أخرى بواسطة الأداة الأساسية عند استخدامها مع الملحق المناسب الذي يمكنك شراؤه من خدمة العملاء.

تنبيه!
عند تجميع المكونات المختلفة احرص على محاذاة الشقوق الموجودة بالولائج على القطعة المناسبة بجسم الاحتواء.

تحضير مفرمة اللحم

⚠ خطر حدوث إصابات!
لا تُدخل يديك إلى السكين الحاد.

تنبيه!
لا تستخدم سوى قرصًا مثقبًا واحدًا.

← الصورة D
1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط إلى الأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع السكين أولًا ثم القرص المثقب المطلوب على القطعة الحلزونية.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة.

تكون مفرمة اللحم عندئذٍ جاهزةً للاستخدام.

تحضير أداة تعبئة النقانق

← الصورة E
1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط إلى الأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة الحاملة أولًا على القطعة الحلزونية ثم فوهة أداة تعبئة 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.

الاستخدام

ملحوظة: وفقًا لغرض الاستخدام يتم إعداد الطعام بأشكال مختلفة. ← «الوصفات» انظر صفحة ar-11

المثال التالي يصف استخدام الأداة الأساسية كمفرمة لحم:

⚠ خطر حدوث إصابات!
– لا تدخل اليدين في أنبوب الملء.
– لإدخال مكونات لاحقًا لا تستخدم سوى الكباس.

احترس!
– لا تُدخل العظام أو الغضاريف أو الأربطة أو أية مكوّنات صلبة أخرى.
– لا تُدخل اللحم المجمّد في الجهاز.
– لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

يتم تشغيل خاصية الدوران العكسي من خلال الضغط الثابت على الزر rev | 1·2. ← «خاصية الدوران العكسي» انظر صفحة ar-5

جميع الطُرز

مؤشر التشغيل

يضيء مؤشر التشغيل عندما يكون الجهاز مشغلاً. عند الطُرز المزودة بخاصية الدوران العكسي يومض مؤشر الوظيفة ما دام الزر rev | 1·2 مضغوطًا.

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.

منطقة تخزين الأسلاك

يمكن سحب كابل الكهرباء من منطقة تخزين الأسلاك أو إعادته فيها. احرص دائمًا على إخراج الكابل بالطول المطلوب فقط.

درج الحفظ

يمكن وضع الأقراص المثقبة غير المستخدمة التابعة لمفرمة اللحم في درج الحفظ وغلق الدرج بالغطاء.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحيلولة دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الأداة الأساسية يكون اللاقط مجهَّزًا بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقًا). عند حدوث تحميل زائد ينكسر اللاقط عند هذا الموضع. يمكن الحصول على لاقط جديد لدى مركز خدمة العملاء (رقم 10005188). قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقًا لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

تغيير اللاقط

← **الصورة B**

1. فك المسامير الموجودة في اللاقط باستخدام مفك مناسب (PH2) وأزل اللاقط التالف.
2. ركّب لاقطًا جديدًا واربطه بالمسمار.

وضع ضبط السرعة

فقط مع طراز ...MFW3X

من خلال وضع ضبط السرعة يمكن ضبط عدد اللفات على **1** (بطيء) أو **2** (سريع).

تنبيه!

بعض التطبيقات تتطلب بالضرورة وضع ضبط السرعة **1** (بطيء). احرص على مراعاة توصيات السرعة! انظر الجدول ← **صورة P**

- شغّل الجهاز باستخدام الزر I/O. يعمل الجهاز بوضع ضبط السرعة **2** (سريع).
- اضغط على الزر rev | 1·2 لفترة قصيرة. ينتقل الجهاز ليعمل بوضع ضبط السرعة **1** (بطيء).
- اضغط على الزر rev | 1·2 لفترة قصيرة. ينتقل الجهاز ويعود مرة أخرى ليعمل بوضع ضبط السرعة **2** (سريع).

خاصية الدوران العكسي

فقط مع طراز ...MFW3X

تستخدم خاصية الدوران العكسي لفك الطعام الملتصق من خلال لف القطعة الحلزونية في الاتجاه المعاكس لمدة قصيرة. تتوقف خاصية الدوران العكسي أوتوماتيكيًا بعد 15 ثانية.

تنبيه!

- لا تستخدم خاصية الدوران العكسيّ أبدًا مع أداة مطحنة المحاصيل أو أداة عصَّارة الفواكه!
- لا تقم مطلقًا بإطالة الضغط على الزر rev | 1·2 بينما الجهاز لا يزال مشغلًا. لا تضغط على الزر rev | 1·2 مطولًا، إلا بعدما يتوقف الجهاز تمامًا.

- أوقف تشغيل الجهاز باستخدام الزر I/O وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تمامًا.
- اضغط على الزر rev | 1·2 واحتفظ به مضغوطًا.
- بعد مرور حوالي 5-10 ثوانٍ اترك الزر rev | 1·2 وانتظر إلى أن يتوقف محرك الجهاز.
- أعد تشغيل الجهاز باستخدام الزر I/O.

6 أداة عصر الحمضيات*
a وعاء التجميع
b المصفاة
c العصّارة
d عمود الدوران المزود بنابض
7 أداة مطحنة المحاصيل*
a جسم الاحتواء
b أنبوب الملء
c وعاء التعبئة
d القطعة الحلزونية
e حلقة الطحن
f مخروط الطحن
g حجيرة الطحن
h حلقة الضبط
i برغي ضبط ذو تدريج
j حلقة تثبيت
8 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 (1) وخشن (2)
e حامل المصفاة مع حلقة إحكام
f حلقة تثبيت
g قمع الإخراج
h فوهة الثفل (قابلة للضبط)
i خطاف لانتزاع ولائج المصفاة
j فرشاة التنظيف

* على حسب الطراز
يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية.
← **الصورة P**

تتوفر الملحقات وقطع الغيار لدى خدمة العملاء أو على الموقع **www.bosch-home.com**
← «قطع الغيار والملحقات» انظر صفحة ar-14

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، أخرج محتوياته بالكامل ونظّفها ثم افحصها.

تنبيه!
إياكَ أن تشغل جهازًا متضررًا!
- أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- انزعْ مادة التغليف الموجودة.
- فكك الأجزاء المجمعة إلى عناصرها المفردة. عندئذ تصرف بالترتيب العكسيّ، كما هو موضح أسفل بند „التحضير".
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء.

← **الصورة C / A**

- افحص جميع الأجزاء بحثًا عن أية أضرار ملحوظة.
- نظّف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

عناصر التشغيل والبيان

MFW39...

الزر I
يتم تشغيل الجهاز من خلال الضغط على الزر I. تبدأ وحدة الإدارة في الدوران فورًا.

الزر O
يتم إيقاف الجهاز من خلال الضغط على الزر O. وتتوقف وحدة الإدارة.

MFW3X...

الزر I/O
يتم تشغيل الجهاز من خلال الضغط على الزر I/O. يدور المحرك على الفور بوضع السرعة **2** (سريع). يتم إيقاف الجهاز من خلال الضغط مجددًا على الزر I/O. وتتوقف وحدة الإدارة.

الزر 1•2 | rev
من خلال الضغط القصير على الزر 1•2 | rev فسوف يتم تقليب سرعة الجهاز بين **1** (بطيء) و **2** (سريع). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

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
نظرةٌ عامة ar-3
قبل الاستخدام لأول مرة ar-4
عناصر التشغيل والبيان ar-4
التأمين ضد التحميل الزائد ar-5
وضع ضبط السرعة ar-5
خاصية الدوران العكسي ar-5
الجهاز الأساسي ar-6
الأداة الأساسية ar-6
أداة البشر ar-7
أداة عصر الحمضيات ar-8
أداة مطحنة المحاصيل ar-9
أداة عصَّارة الفواكه ar-10
العناية والتنظيف اليومي ar-11
الوصفات ar-11
نصائح ar-12
التخلص من الجهاز ar-13
شروط الضمان ar-13
قطع الغيار والملحقات ar-14
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-15

نظرةٌ عامة

← **الصورة A**

1 الجهاز الأساسي
- **a** وحدة الإدارة الخاصة بالأدوات
- **b** الزر I أو O/I*
- **c** الزر O أو rev | 1•2*
- **d** مؤشر التشغيل
- **e** مفتاح التأمين
- **f** مقبض الحمل
- **g** موضع حفظ مزود بغطاء
- **h** كابل الكهرباء
- **i** منطقة تخزين الأسلاك

2 الأداة الأساسية
- **a** جسم الاحتواء
- **b** أنبوب الملء
- **c** وعاء التعبئة
- **d** الكباس
- **e** القطعة الحلزونية مع اللاقط
- **f** حلقة تثبيت

3 وليجة مفرمة اللحم
- **a** سكين
- **b** قرص مثقب ناعم (2.7 مم)*
- **c** قرص مثقب متوسط (4 مم)
- **d** قرص مثقب خشن (8 مم)

4 وليجة تعبئة النقانق
- **a** الحلقة الحاملة
- **b** فوهة تعبئة النقانق

← **الصورة C**

5 أداة البشر*
- **a** جسم الاحتواء
- **b** أنبوب الملء
- **c** رفرف الغلق
- **d** وعاء التعبئة
- **e** الكباس
- **f** وليجة التقطيع
- **g** وليجة بشر، خشن
- **h** وليجة بشر، ناعم
- **i** وليجة الفرك

إرشادات الأمان

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق

ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيارٍ متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقًا للوائح المعنية.

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).

لا تدع الجهاز يعمل باستمرار لمدة أطول من 10 دقائق. ثم أوقف الجهاز ودعه يبرد حتى درجة حرارة الغرفة.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-11

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.

ملحق البشر: لبشر وفرك وتقطيع المواد غذائية.

أداة عصر الحمضيات: لعصر ثمار الحمضيات.

مطحنة الحبوب: لطحن جميع أنواع الحبوب (باستثناء الذرة) والخشخاش وبذر الكتان والسمسم والحنطة السوداء والتوابل والقهوة.

عصَّارة الفواكه: لاستخلاص العصير من الفواكه، من قبيل توت العُليق والزبيب والفراولة والكشمش أو العنب 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 العربيّة المتّحدة
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 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
mailto:info@elektro-servis.com
EXPERT Service
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AM Armenia, Հայաստան
ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
mailto:service@zigzag.am
www.zigzag.am

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
*Mon-Fri 24 hours

AZ Azärbaycan Respublikası, Azerbaijan
Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
mailto:info@ser-cen.az
www.ser-cen.az
Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
mailto:info-service@yurd.az
www.yurd.az
Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
mailto:xanim.muradova@optimal.az
www.optimal.az

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 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CA Canada
BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 554 9043
www.bosch-home.ca

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

CN China, 中国
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
mailto:careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus
Argas Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çiltlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
mailto:argas.teknik@yar-group.com
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete nawebových 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
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
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
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
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.
Service Après-Vente
26 ave Michelet - CS 90045
93582 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:serviceconsommateur.fr@bosch-home.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.

GE Georgia, საქართველო
Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
İntersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

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; -701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road,
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
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
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
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
*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
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

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы
OcOO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Empel Co. Ltd.
1201 ACE High Tech City 1 Building
775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu
Seoul 07299 South Korea
Tel.: 1899-4636
mailto:hsshim@empel.co.kr

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
www.senukai.lt

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA "General Serviss"
Bu|lu 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
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. "Rialto-Studio"
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,
2069 Кишинев
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54
mailto:service@rialto.md

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
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/Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
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; -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 Business Park
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان
MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
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
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
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:hotlineru@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:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete
nawebových
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 opráv
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.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон
P.E. Suhrob Muhitdinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru

Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan
Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptm@mail.ru

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*
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
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O‘zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan
Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
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
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

DE Garantiebedingungen
BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland
Stand: Januar 2020

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!

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 den nachstehenden Bedingungen:

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 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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden.
Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben.
Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:
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

03/20

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**

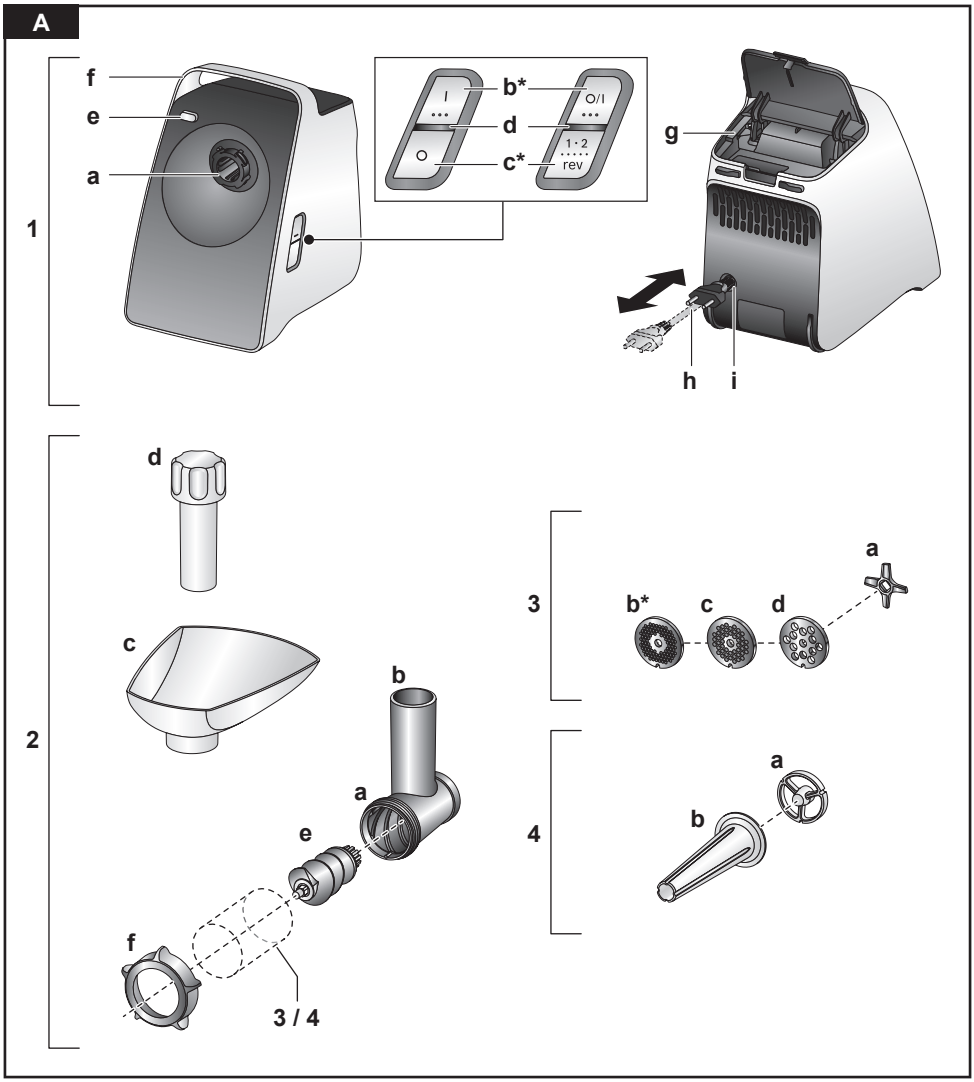
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

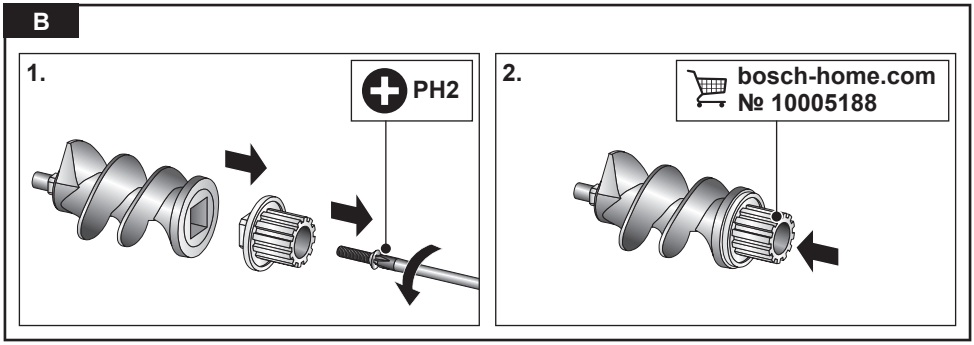
Looking for help? You´ll find it here.

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

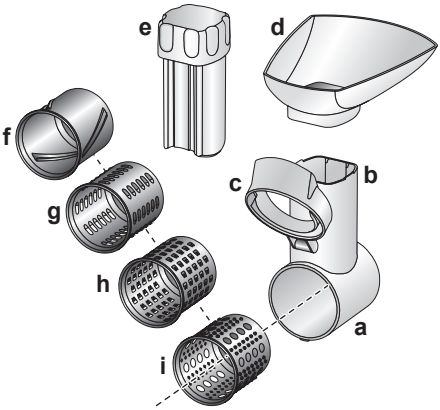
8001187441 (000415)


A
1
f
e
a
b*
d
c*
I
O/I
1·2
rev
g
h
i
2
d
c
b
a
e
f
3 / 4
3
a
b*
c
d
4
a
b

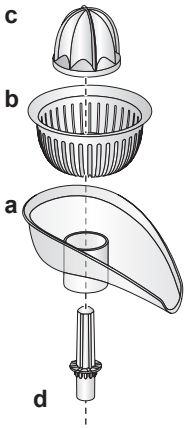

B
1.
PH2
2.
bosch-home.com
№ 10005188

C

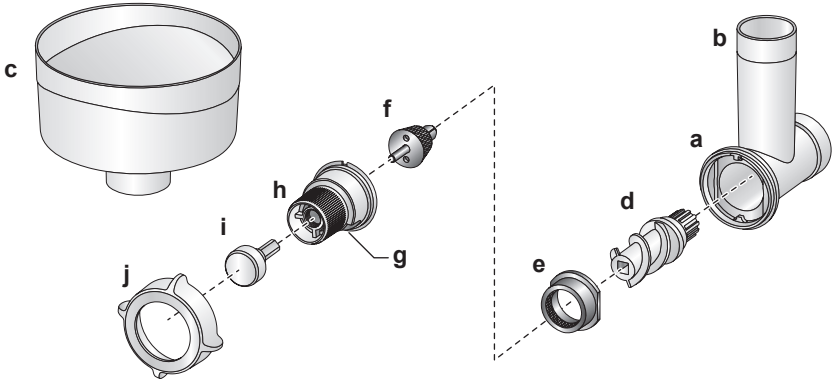
5



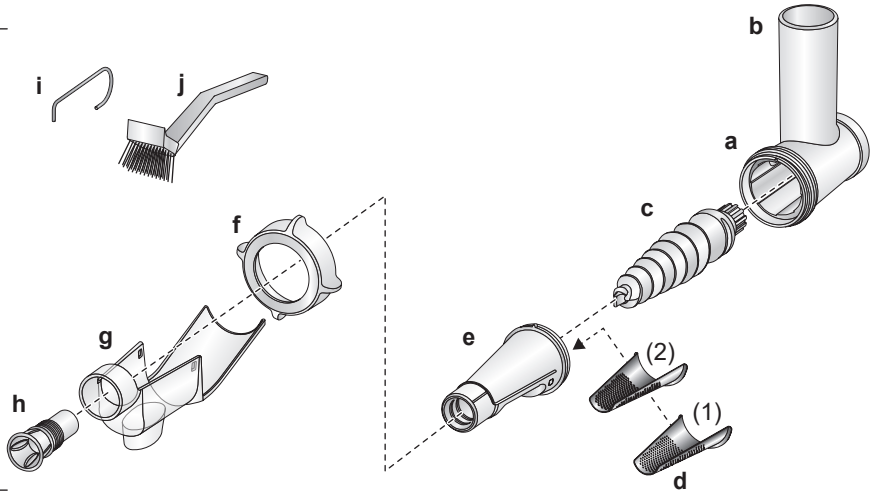
6



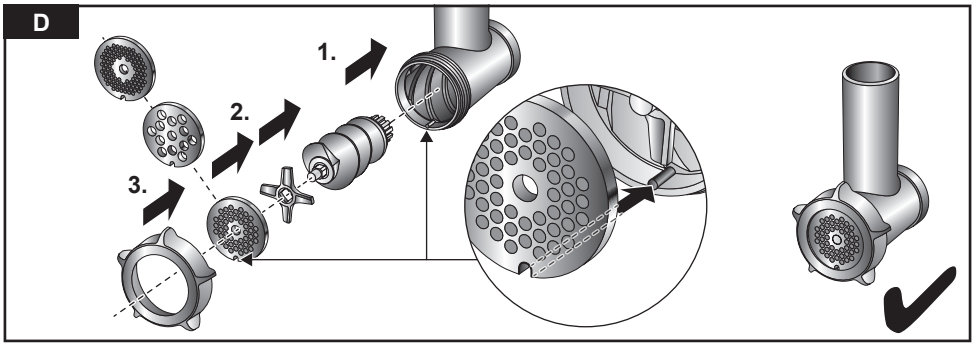
7



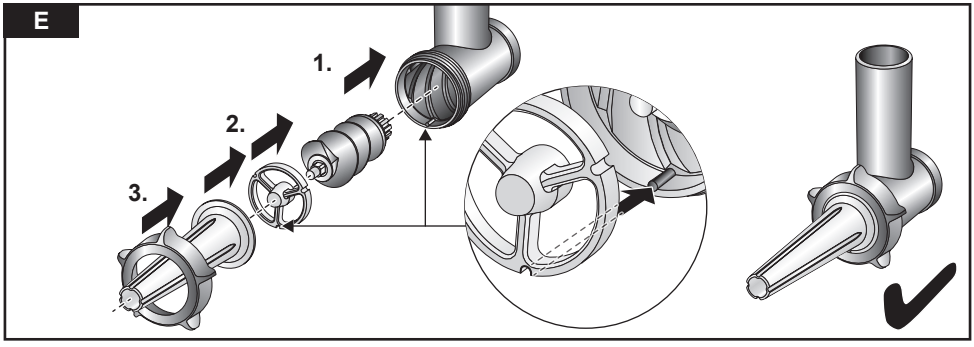
8



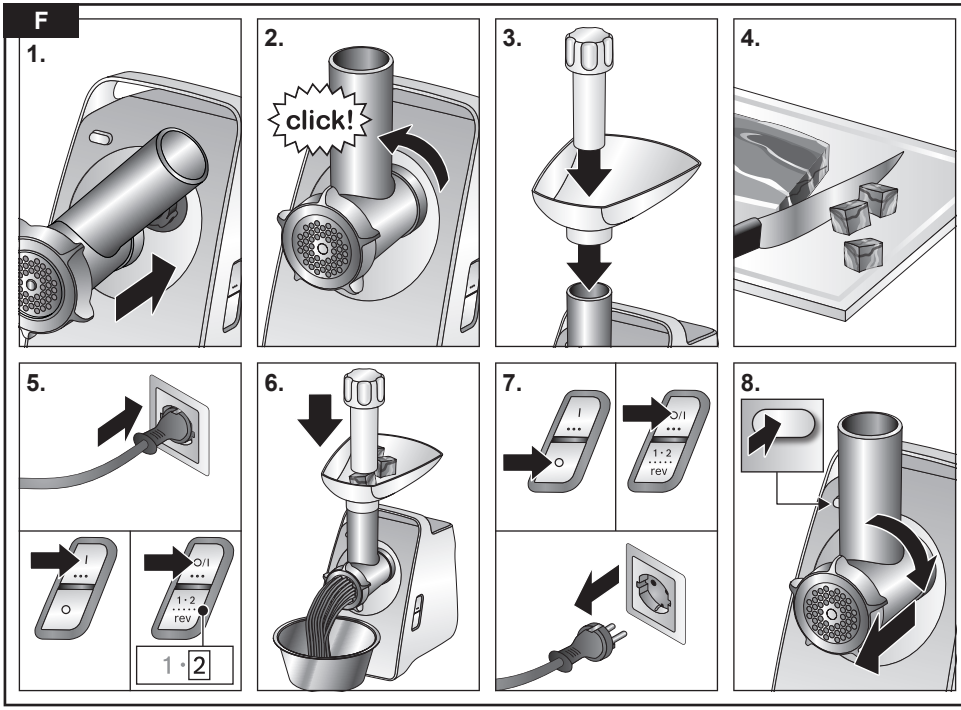
D



E

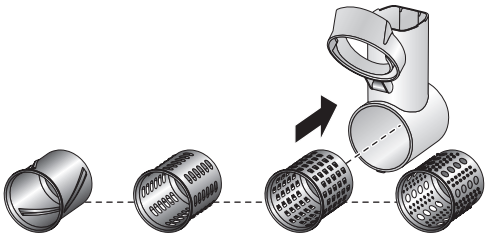


F

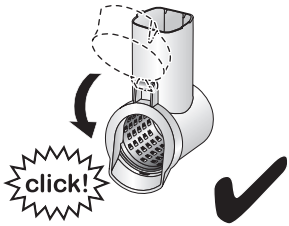


G

1.

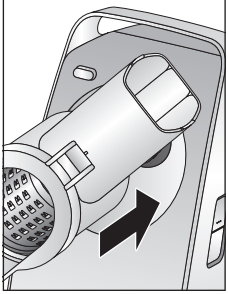


2.



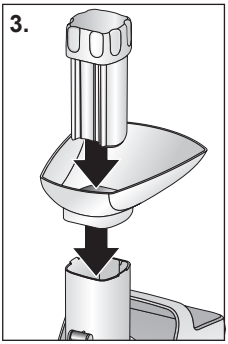
H

1.

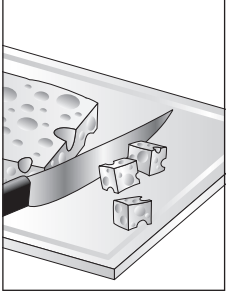


2.

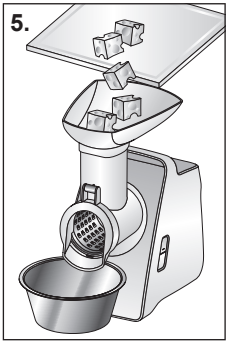
3.



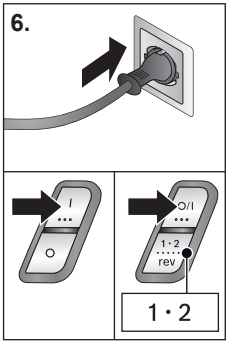
4.

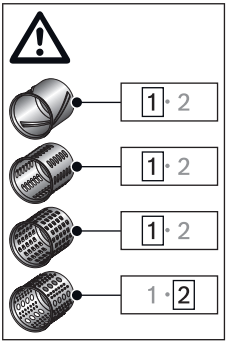


5.

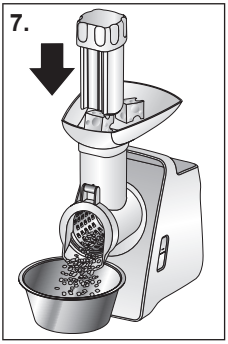


6.

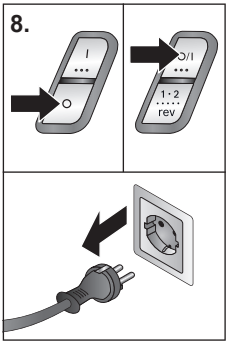




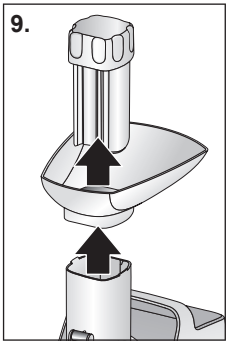
7.



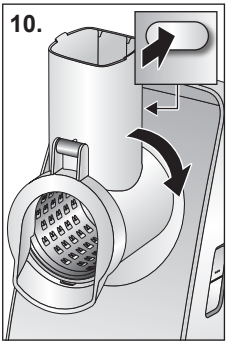
8.



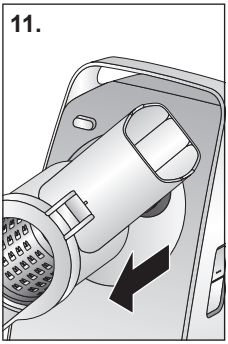
9.



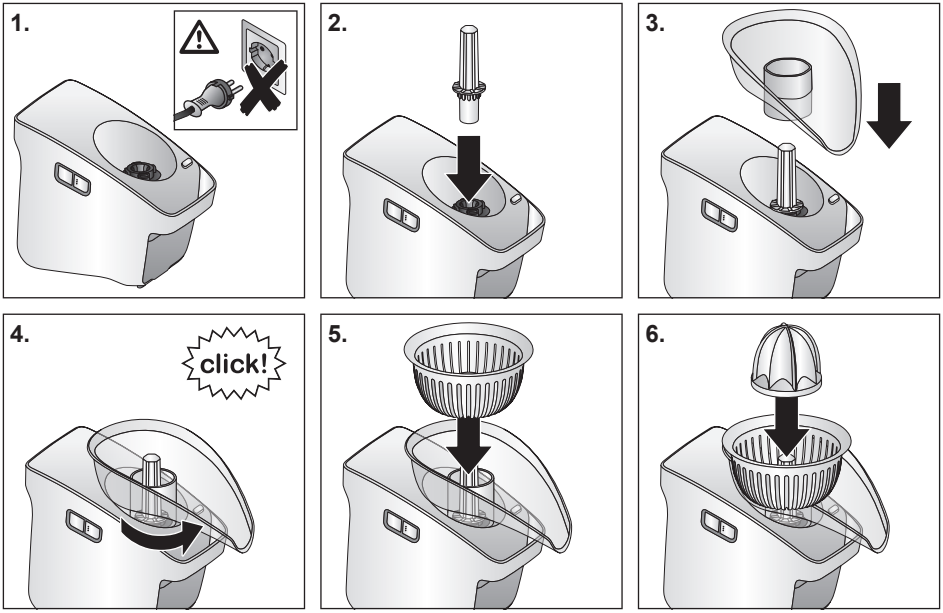
10.



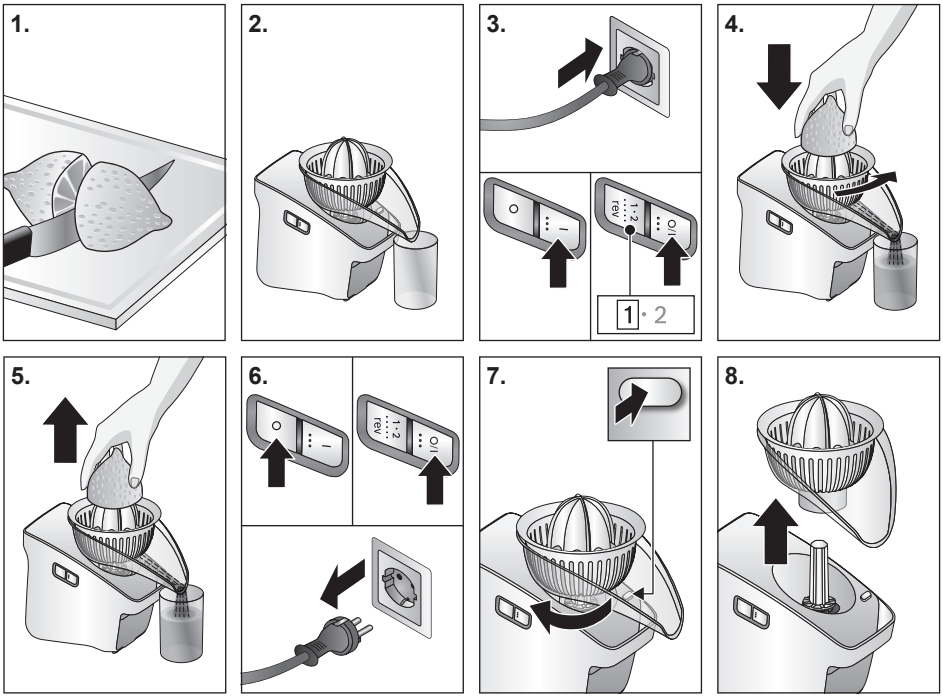
11.

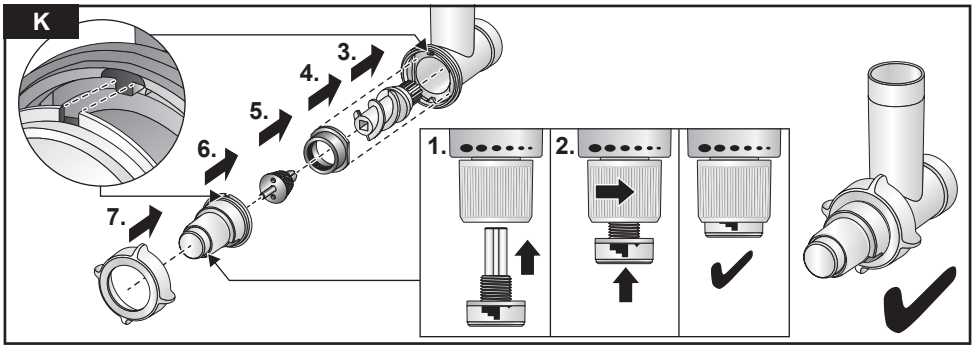


I

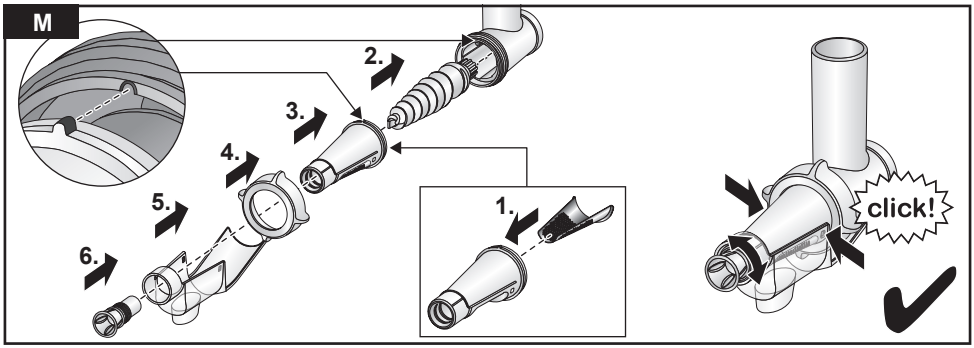


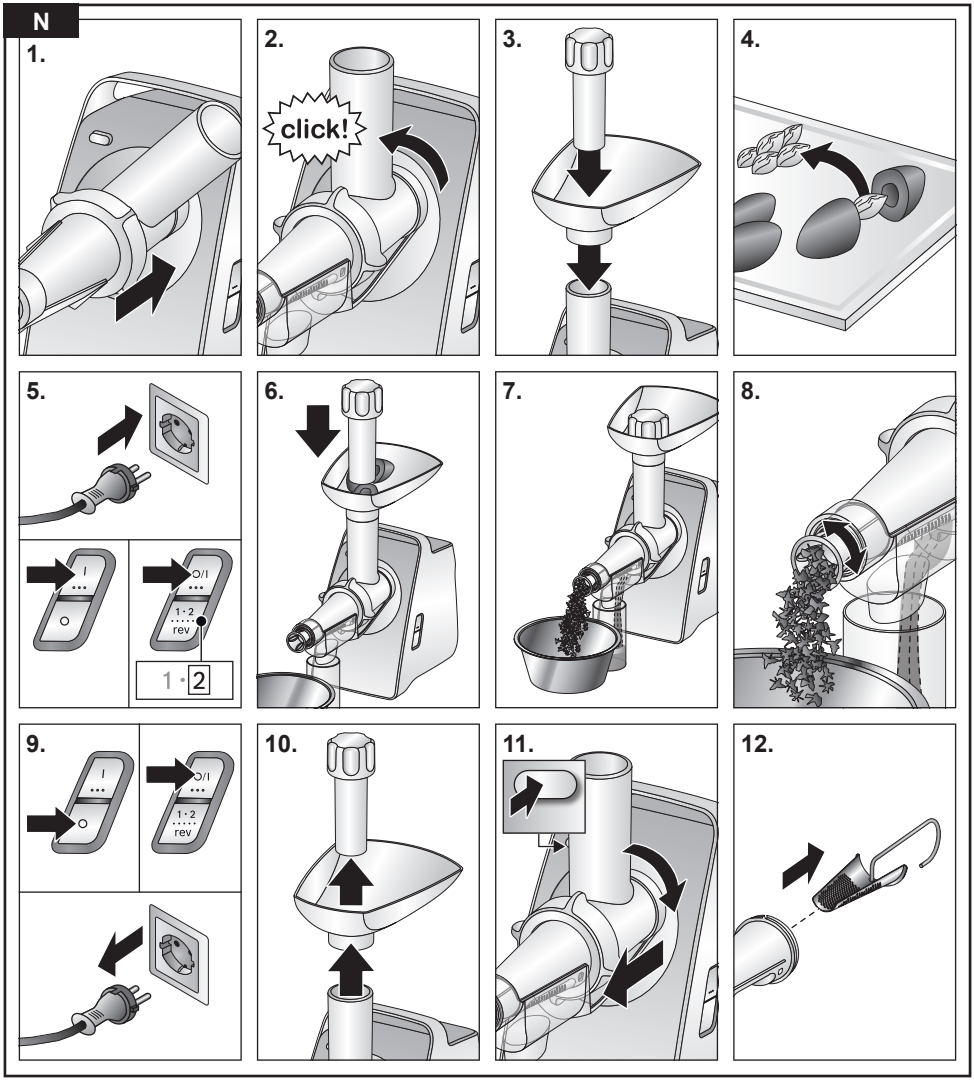
J



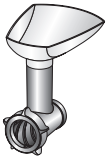
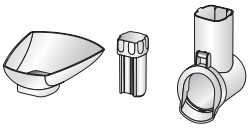
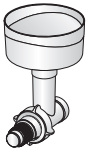
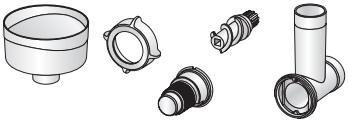
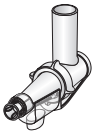
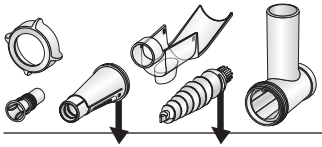

K
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

L
1.
2.
click!
3.
4.
5.
6.
I
O/I
1·2
rev
1 · 2
7.
8.
STOP
9.
I
O/I
1·2
rev
10.
11.
12.

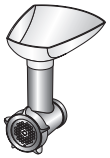
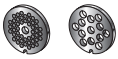
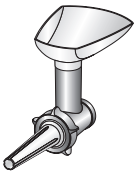
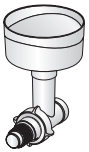
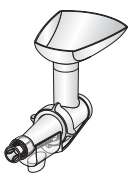

M
1.
2.
3.
4.
5.
6.
click!


N
1.
2.
click!
3.
4.
5.
I
O/I
1·2
rev
1 · 2
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.

O

		✓	X	⚠ X	⚠ X
		✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	X
		✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓
		X	✓	✓	X
		✓	✓	✓	✓
		X	✓	✓	X
		✓	✓	✓	✓
		X	✓	✓	X
		✓	✓	✓	✓
		✓	X	✓	X
		X	✓	✓	X

P

		MFW3910W	MFW3X10..	MFW3X13..	MFW3X14..	MFW3X15..	MFW3X17..	MFW3X18..
	I | O	✓						
	O/I | 1 · 2 rev		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2.7 mm		✓ 1 · 2		✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
	 4 mm / 8 mm	✓	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
		✓	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
				✓ 1 · 2	✓ 1 · 2		✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
					✓ 1 · 2		✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
				✓ 1 · 2	✓ 1 · 2		✓ 1 · 2	✓ 1 · 2
								✓ 1 · 2
								✓ 1 · 2
						✓ 1 · 2	✓ 1 · 2	✓ 1 · 2