

**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

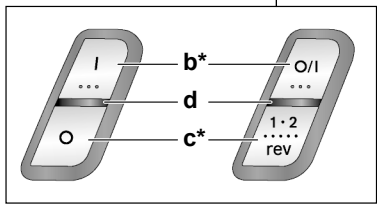
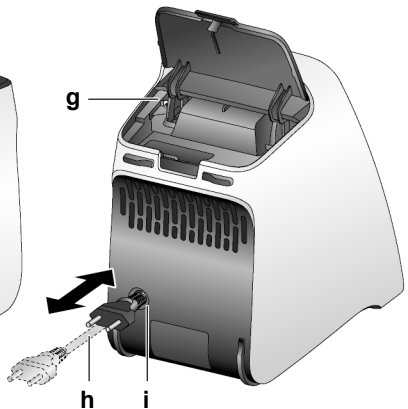
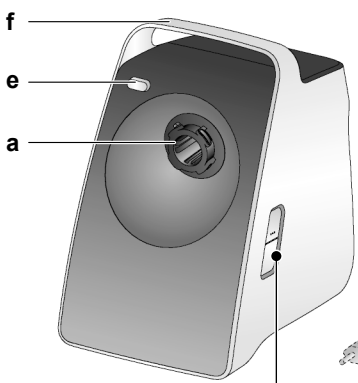
# CompactPower

**MFW35...****MFW36...****MFW38...**

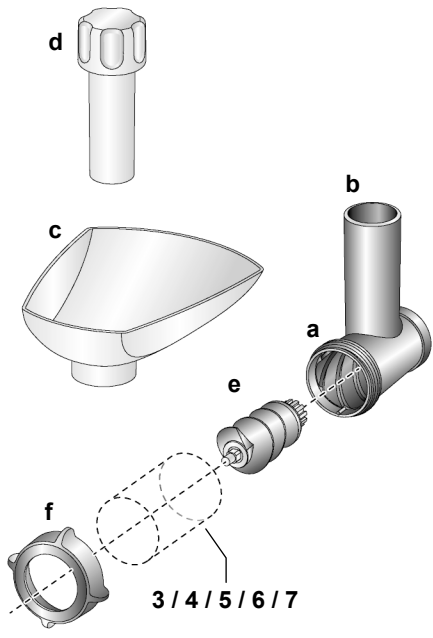
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	10
<b>[en]</b>	Instruction manual	Meat mincer	24
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Hachoir	37
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	51
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	65
<b>[da]</b>	Bruksanvisning	Kødhakker	79
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Kjøttkvern	92
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Köttkvarn	105
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Lihamyly	117
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Picador de carne	130
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Picadora de carne	144
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κιμά	158
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	173
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	187
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	201
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	215
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	مفرمة لحمة	242

**A**

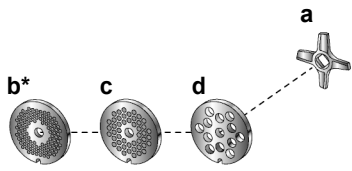
1



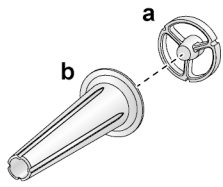
2



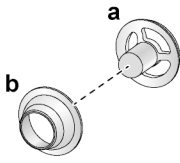
3



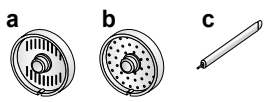
4



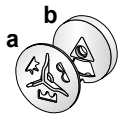
5\*

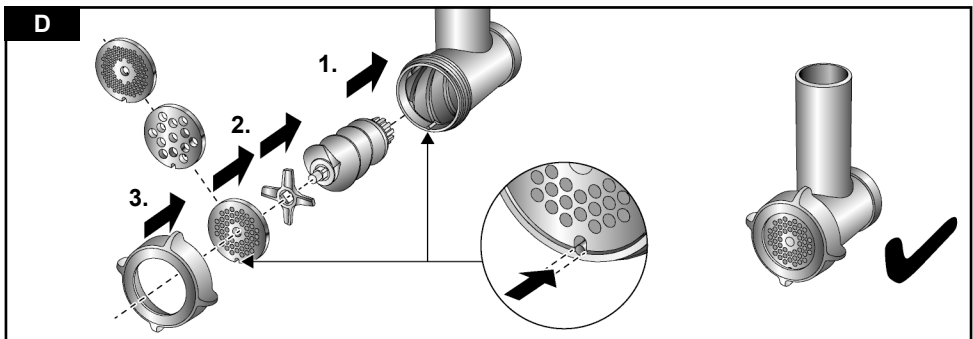
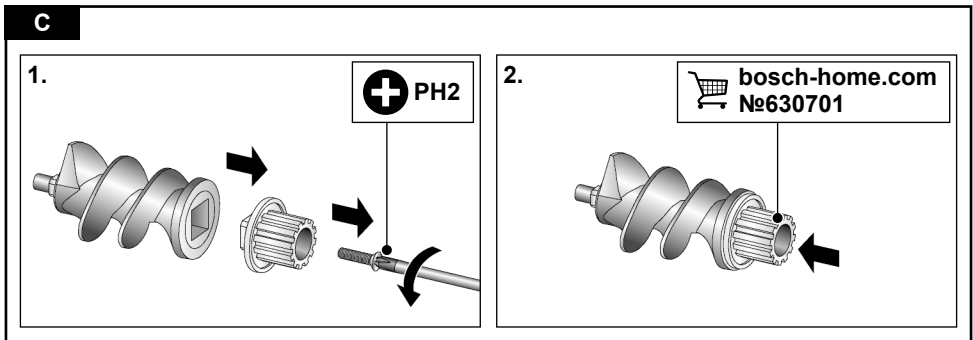
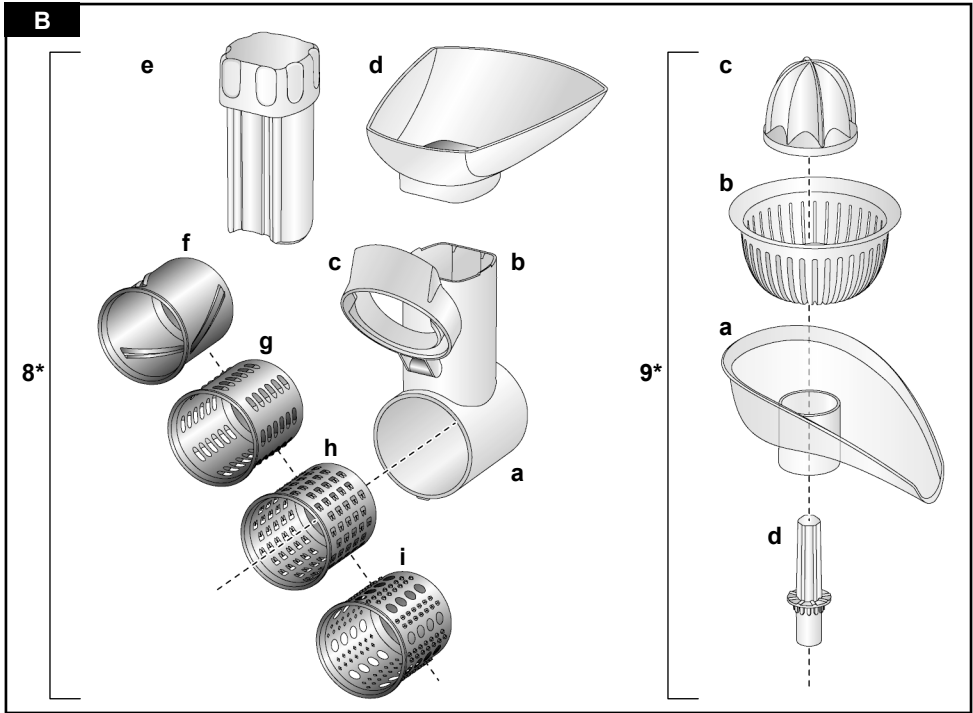


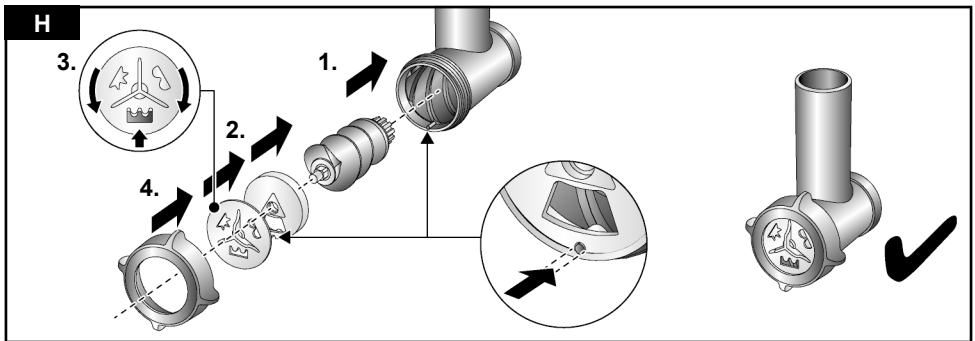
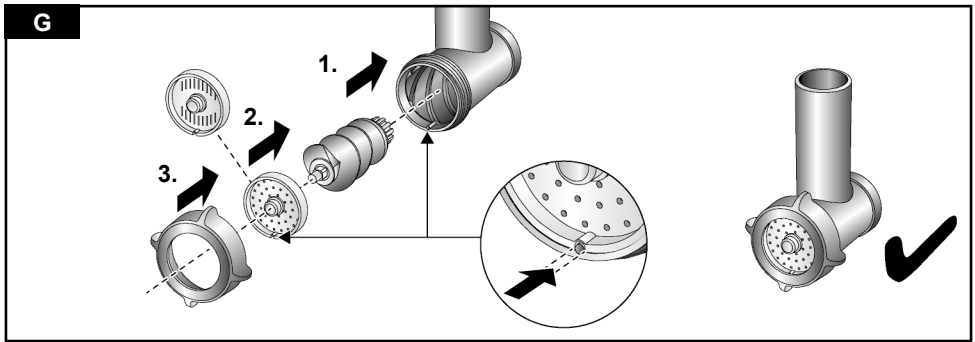
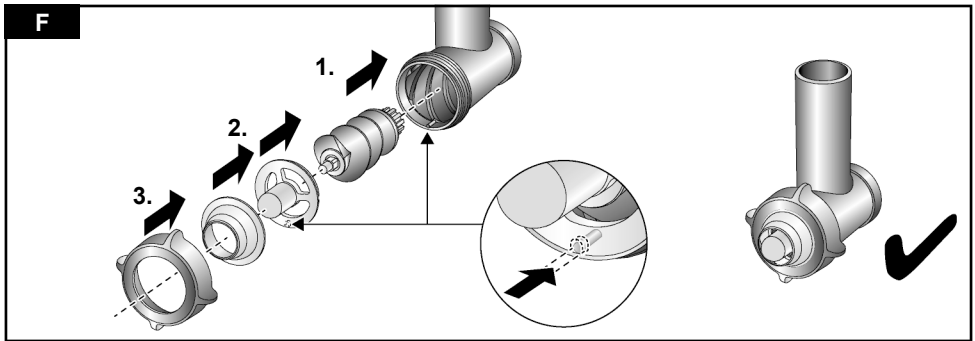
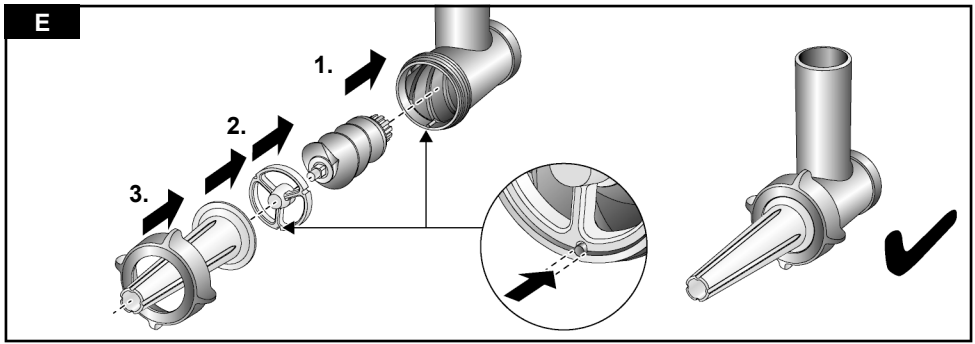
6\*

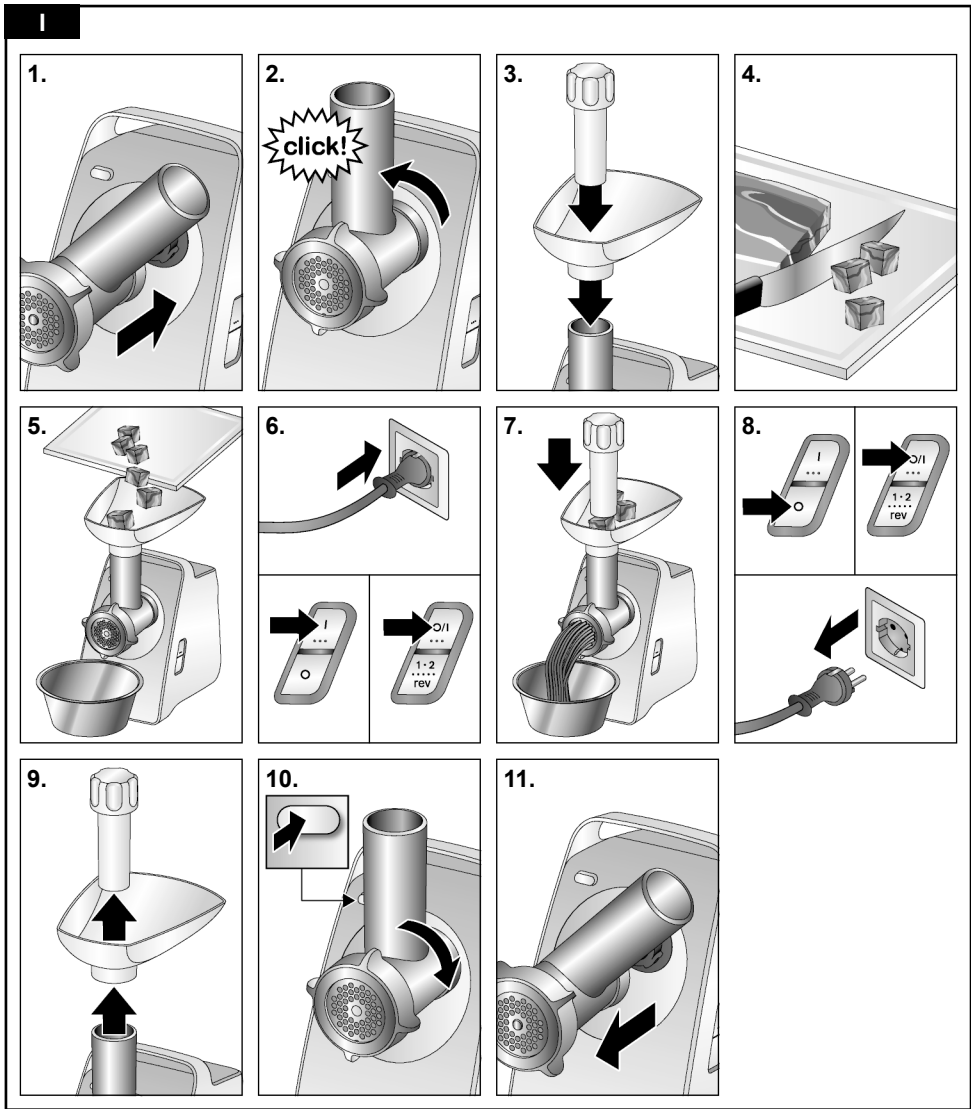


7\*

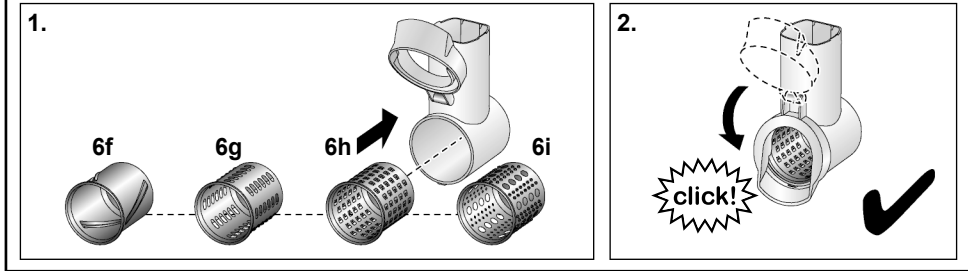




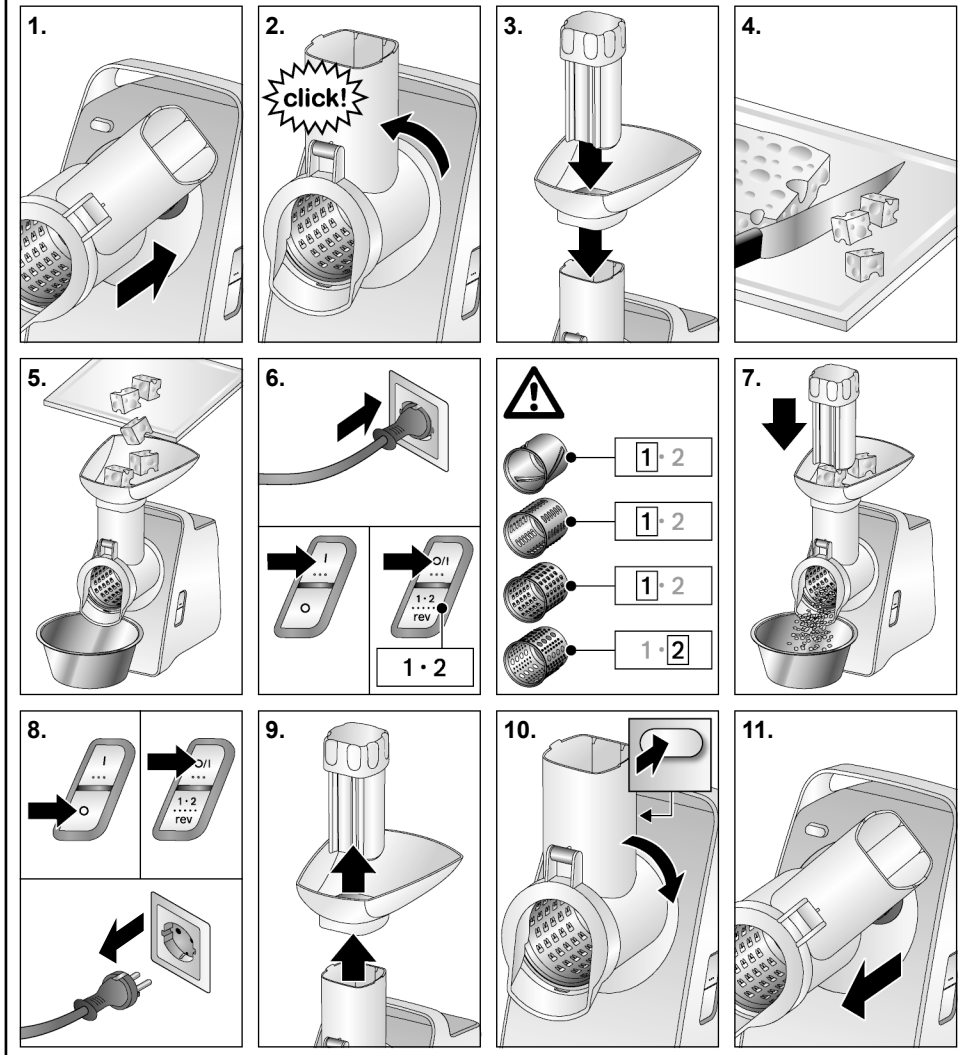


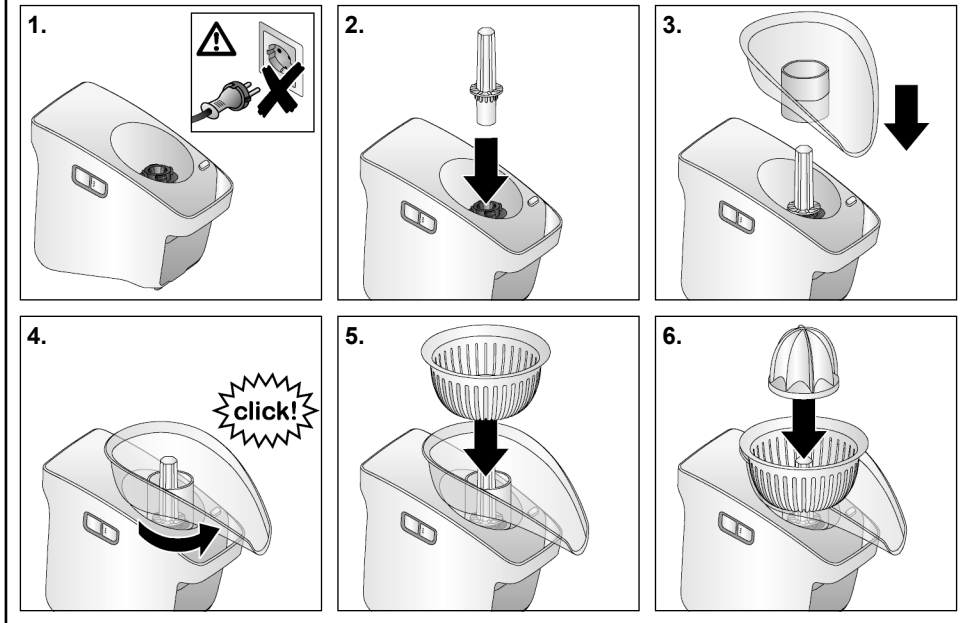
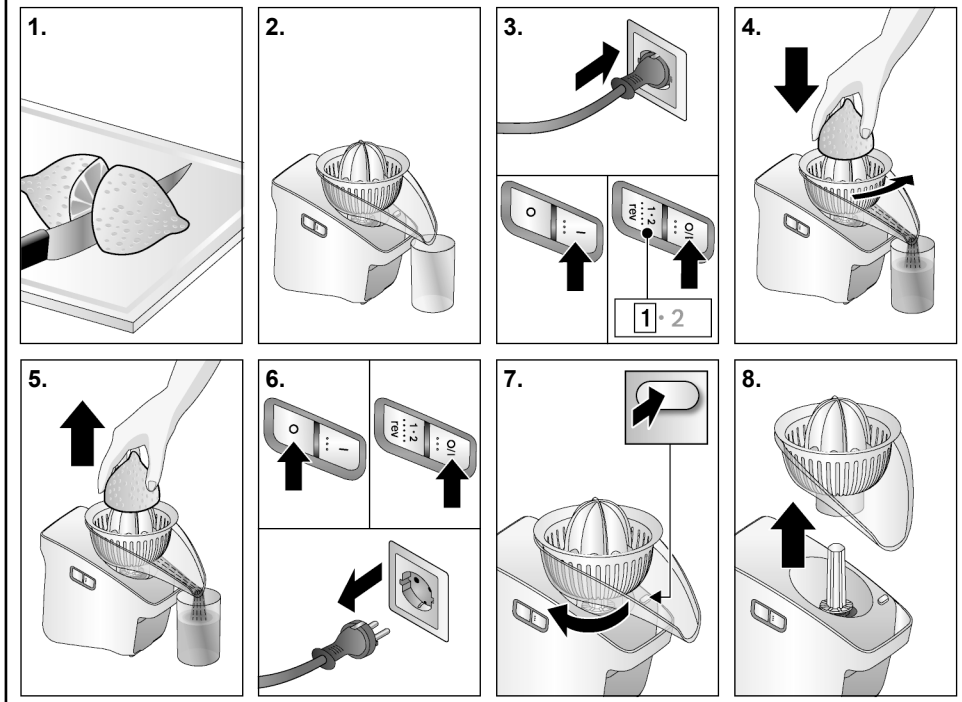


**J**












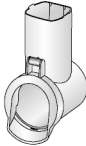





**K**


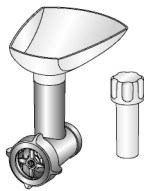







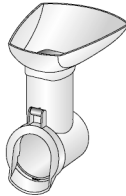







**L****M**

N

			
	✓	⚠ X	⚠ X
	✓	✓	✓
	✓	✓	X
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	X	✓	X
	✓	✓	✓
	✓	X	X



O		MFW3520W MFW3520G	MFW3540W	MFW3630A MFW3630I	MFW3640A	MFW3850B	MFW3612A
	○	✓	✓				
	O/I   1:2 ... rev			✓	✓	✓	✓
	 2.7 mm			✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	
	 4 mm	✓	✓	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2
	 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		

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

**Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.** Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät und das Zubehör (je nach Modell) ist für folgende Einsatzzwecke geeignet:

**Fleischwolf:** Zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.

**Wurstfüller:** Zur Herstellung von Würsten und Röllchen.

**Kebbe-Former:** Zur Herstellung von Teig- und Hackfleischtaschen.

**Nudel-Former:** Zur Herstellung von Spaghetti oder Bandnudeln.

**Spritzgebäck-Former:** Zur Herstellung von Spritzgebäck.

**Raspelaufsatz:** Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

**Zitruspresse:** Zum Auspressen von Zitrusfrüchten.

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**

Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

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.

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. ➔ *„Pfleger und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19*

**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.....	10
Sicherheitshinweise.....	11
Auf einen Blick.....	13
Vor dem ersten Gebrauch .....	13
Bedien- und Anzeigeelemente.....	14
Überlastsicherung.....	14
Geschwindigkeits-Einstellung.....	15
Grundgerät .....	15
Basis-Aufsatz.....	15
Raspel-Aufsatz .....	17
Zitruspressen-Aufsatz.....	18
Pflege und tägliche Reinigung.....	19
Rezepte .....	19
Tipps.....	21
Entsorgung .....	21
Kundendienst.....	21
Ersatzteile und Zubehör .....	22
Hilfe bei Störungen.....	23

## Auf einen Blick

### → Bild

#### 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

#### 5 Kebbe-Einsatz\*

- a Konusring
- b Kebbe-Düse

#### 6 Nudel-Einsatz\*

- a Scheibe für Spaghetti
- b Scheibe für Bandnudeln
- c Reinigungs-Werkzeug

#### 7 Spritzgebäck-Einsatz\*

- a Teigdüse
- b Formscheibe (drehbar)

### → Bild

#### 8 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

#### 9 Zitruspressen-Aufsatz\*

- a Sammelschale
- b Siebeinsatz
- c Presskegel
- d Antriebswelle mit Feder

\* je nach Modell

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

### → Bild

Zubehör und Ersatzteile sind über den Kundendienst oder unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) erhältlich.



→ „Ersatzteile und Zubehör“ siehe Seite 22

## 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  / 
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

## Bedien- und Anzeigeelemente

### MFW35...

#### 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.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 15

Durch Drücken und Halten der Taste 1•2 | rev wird die Umkehrlauf-Funktion gestartet. → „Umkehrlauf-Funktion“ siehe Seite 15

## 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.

### Kabelstafach

Das Netzkabel kann aus dem Kabelstafach 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. 630701). Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

## Mitnehmer auswechseln

### → Bild

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

## Geschwindigkeits-Einstellung

### NUR MFW36.../MFW38...

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 9**

- 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 MFW36.../MFW38...

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 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. → „Pfleger und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

## 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 Kabelstufach 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 21

#### Wurstfüller

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

#### Kebbe-Former

Zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.

#### Nudel-Former

Zum Formen von Spaghetti oder Bandnudeln.

#### Spritzgebäck-Former

Zum Formen von 3 verschiedenen Teigprofilen für Spritzgebäck.

**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

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

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

Der Wurstfüller ist vorbereitet.

## Vorbereitung Kebbe-Former

#### → Bild

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

Der Kebbe-Former ist vorbereitet.

## Vorbereitung Nudel-Former

#### → Bild

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Die gewünschte Nudel-Scheibe in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Nudel-Former ist vorbereitet.

## Vorbereitung Spritzgebäck-Former

#### → Bild

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst die Teigdüse in das Gehäuse setzen, dann die Formscheibe.
3. Die Formscheibe drehen, bis das gewünschte Profil unten ist.
4. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Spritzgebäck-Former ist vorbereitet.

## Verwendung

**Hinweis:** Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. → „Rezepte“ siehe Seite 19

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

### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
- Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

### Achtung!

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

#### → Bildfolge

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.



**Hinweis (MFW36.../MFW38...):**

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

7. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
8. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
10. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
11. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

---

## 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 21

### Vorbereitung

**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

→ **Bildfolge** 

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! (MFW36.../MFW38...)**

- Die Raspel- und Schneid-Einsätze unbedingt mit Geschwindigkeit **1** (langsam) verwenden.
- Den Reibe-Einsatz mit Geschwindigkeit **2** (schnell) verwenden.  
→ „Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 15

→ **Bildfolge** 

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. Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.

**Achtung! (MFW36.../MFW38...)**

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 15

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 Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
11. Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 19

## 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

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 Safrückständen 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

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

#### Achtung! (MFW36.../MFW38...)

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 15

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 Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
8. Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 19

#### 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.

## Pflege und tägliche Reinigung

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

### ⚠ **Stromschlaggefahr!**

- Vor dem Reinigen das Netzkabel von der Steckdose trennen.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

### ⚠ **Verletzungsgefahr!**

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneid-Einsätze greifen.

### **Achtung!**

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

Im **Bild 1** 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 (MFW36.../MFW38...):**

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

### **Kebbe**

#### **Teigtasche:**

- 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- Abwechselnd Lamm und Weizen mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
- Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
- Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

#### **Füllung:**

- 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöfel Piment
- Salz und Pfeffer
- Lamm mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
- Zwiebeln goldbraun anbraten.
- Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
- Übrige Zutaten dazugeben.
- Alles für ca. 1-2 Minuten dünsten.
- Überschüssiges Fett abgießen.
- Füllung abkühlen lassen.

#### **Zubereitung der Kebbe:**

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

## Semmel-Knödel

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

## Nudeln

### Grundrezept Eiernudel-Teig:

- 230 g Weizenmehl (Type 405) oder feinst gemahlenes Weizenmehl
- 2 Eier

**Hinweis:** Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Teig mit der Bosch Küchenmaschine MUM5 und dem Rührbesen herstellen (Höchstmenge: 1 x Grundrezept).

- Alle Zutaten kurz (10 x ca. 3 Sekunden) auf Stufe **M** mit dem Rührbesen verarbeiten.
- Bei Bedarf noch Mehl dazu geben.

### Herstellung der Nudeln:

- Grundgerät mit dem Nudel-Former und dem gewünschten Einsatz vorbereiten.
- Einen kleinen Teil des Teiges in die Einfüllschale geben.
- Gerät einschalten und den Teig mit dem Stopfer in den Schacht drücken.
- Nudeln direkt am Austritt in gewünschter Länge mit einem Messer abschneiden und auf ein bemehltes Baumwolltuch oder Holzbrett legen.

## Spritzgebäck

### Grundrezept Mürbeteig:

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver

**Hinweis:** Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Teig mit der Bosch Küchenmaschine MUM5 und dem Rührbesen herstellen.

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1 (1)**, dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe **6 (3)** mit dem Rührbesen verarbeiten.

### Herstellung der Kekse:

- Grundgerät mit dem Spritzgebäck-Former und dem gewünschten Teigprofil vorbereiten.
- Einen Teil des Teiges in die Einfüllschale geben.
- Gerät einschalten und den Teig mit dem Stopfer in den Schacht drücken.
- Das Teigprofil direkt am Austritt in gewünschter Länge abnehmen und auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

## 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

#### Achtung! (MFW36.../MFW38...)

- Die Raspel- und Schneid-Einsätze unbedingt mit Geschwindigkeit **1** (langsam) verwenden.
- Den Reibe-Einsatz mit Geschwindigkeit **2** (schnell) verwenden. → „Geschwindigkeits-Einstellung“ siehe Seite 15

### Verwendung der Einsätze

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

### Entsorgung















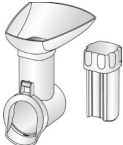






Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

### Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantielieferdauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör		
 2.7 mm 	638407	<b>Lochscheibe</b> (fein) für Fleischwolf
 4 mm 	637985	<b>Lochscheibe</b> (mittel) für Fleischwolf
 8 mm 	637986	<b>Lochscheibe</b> (grob) für Fleischwolf
 	637987	<b>Wurstfüller:</b> zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.
 	12000397	
 	638281	<b>Kebbe-Formen:</b> zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.
 	12001096	<b>Nudel-Formen:</b> zum Formen von Spaghetti oder Bandnudeln.
 	12011263	<b>Spritzgebäck-Formen:</b> zum Formen von 3 verschiedenen Teigprofilen für Spritzgebäck.
 	12011263	<b>Raspel-Aufsatz:</b> zum Raspeln, Reiben und Schneiden.
 	798161	<b>Schneid-Einsatz</b> für Raspel-Aufsatz
 	798162	<b>Raspel-Einsatz</b> (grob) für Raspel-Aufsatz
 	798160	<b>Raspel-Einsatz</b> (fein) für Raspel-Aufsatz
 	798130	<b>Reibe-Einsatz</b> für Raspel-Aufsatz
 	791603	<b>Zitruspressen-Aufsatz:</b> zum Auspressen von Zitronen, Orangen oder Grapefruit.

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

## Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Gerät läuft beim Einschalten nicht an.	Das 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 14
Die Lebensmittel werden nicht oder sehr langsam verarbeitet.	Der Aufsatz oder die Schnecke ist verstopft.	<p><b>Geräte ohne Umkehrlauf:</b> Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19</p> <p><b>Geräte mit Umkehrlauf:</b> 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 wieder einschalten und weiterarbeiten. → „Umkehrlauf-Funktion“ siehe Seite 15</p>
	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 vorgegaren bzw. -dünsten.
Die Umkehrlauf-Funktion startet nicht.	Die Taste 1•2   rev wurde zu kurz gedrückt.	Die Taste 1•2   rev gedrückt halten, bis der Umkehrlauf startet.
	Die Schnecke ist zu stark verstopft.	Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 19

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

**Kebbe maker:** for making dough and minced meat pockets.

**Pasta maker:** for making spaghetti or tagliatelle.

**Whirl maker:** for making whirls.

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

**Citrus press:** for squeezing juice out of citrus fruits.

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**

The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. Do not use if the mains cable or appliance show any signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.

The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of a fault.

### **⚠ Risk of injury**

Immediately after using the appliance wait for it to stop. Before fitting or replacing attachments, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.

Do not grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute or outlet opening. Never put the food to be processed into the feed chute with your hands. Only use the pusher provided! Never clean the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts with your bare hands.

**⚠ Caution! Risk of damaging the appliance**

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

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 32

**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.....	24
Safety instructions .....	25
Overview.....	27
Before using for the first time.....	27
Control and display elements .....	28
Overload protection .....	28
Speed setting.....	28
Reversing function.....	28
Base unit.....	29
Base attachment.....	29
Shredding attachment .....	30
Citrus press attachment.....	31
Care and daily cleaning .....	32
Recipes.....	32
Tips .....	34
Disposal.....	34
Customer Service .....	34
Spare parts and accessories .....	35
Troubleshooting.....	36

## 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

### 5 Kebbe insert\*

- a Conical ring
- b Kebbe nozzle

### 6 Pasta insert\*

- a Disc for spaghetti
- b Disc for tagliatelle
- c Cleaning tool

### 7 Whirl insert\*

- a Dough nozzle
- b Forming disc (rotatable)

→ Fig. **B**

### 8 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

### 9 Citrus press attachment\*

- a Collecting tray
- b Filter insert
- c Pressing cone
- d Driving shaft with spring

\* 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. **M**

Spare parts and accessories are available from Customer Service or at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → "Spare parts and accessories" see page 35

## 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** / **B**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → "Care and daily cleaning" see page 32

## Control and display elements

### MFW35...

#### 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.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 28*

Pressing and holding button 1·2 | rev starts the reversing function. → *“Reversing function” see page 28*

## 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. 630701). Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

## Replace agitator paddle

→ Fig. 6

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 MFW36.../MFW38...

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. 6

- 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 MFW36.../MFW38...

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 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 32

---

**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 34

**Sausage filler**

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

**Kebbe maker**

For producing tubes of dough or minced meat.

**Pasta maker**

For producing spaghetti or tagliatelle.

**Whirl maker**

For producing 3 different dough profiles for whirls.

**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.

## Preparation for kebbe maker

### → Fig. 6

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

The kebbe maker is now prepared.

## Preparation for pasta maker

### → Fig. 6

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. Insert the required pasta disc into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The pasta maker is now prepared.

## Preparation for whirl maker

### → Fig. 6

1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the dough nozzle into the housing and then the forming disc.
3. Rotate the forming disc until the required profile is at the bottom.
4. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The whirl maker is now prepared.

## Use

**Note:** The food is processed in different ways depending on the application.

→ "Recipes" see page 32

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

### ⚠ Risk of injury!

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

## Caution!

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

### → Sequence of figures 11

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.
- Note (MFW36.../MFW38...):**  
After switching on, the appliance runs at the ideal speed 2 (fast).
7. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure.
  8. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
  9. Remove the filling tray and pusher.
  10. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
  11. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. → "Care and daily cleaning" see page 32

---


## 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 34

## Preparation

### ⚠ Risk of injury!

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

**→ Sequence of figures **

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! (MFW36.../MFW38...)**

- Always use the shredding and cutting inserts at speed **1** (slow).
- Use the grating insert at speed **2** (fast).  
→ “Speed setting” see page 28

**→ Sequence of figures **

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! (MFW36.../MFW38...)**

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 28

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 32

**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.

**→ Sequence of figures **

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

### → Sequence of figures

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! (MFW36.../MFW38...)

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 28

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 32

### 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.

---

## Care and daily cleaning

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

### Risk of electric shock!


- Disconnect the mains cable from the socket prior to cleaning.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

### Risk of injury!

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

### Caution!

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

**Fig. ** 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 (MFW36.../MFW38...):

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

### Kebbe

#### Dough pockets:

- 500 g lamb, cut into strips
- 500 g bulgur wheat, washed and drained
- 1 small onion, chopped
- Process the lamb and wheat with the meat mincer, alternating between the two (perforated disc, fine).
- Mix the dough thoroughly and mix in the onion.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.



### Filling:

- 400 g lamb, cut into strips
- 2 medium-sized onions, chopped
- 1 tablespoon of oil
- 1 tablespoon of flour
- 2 teaspoons of pimento
- Salt and pepper
- Process the lamb with the meat mincer (perforated disc, fine).
- Fry the onions until golden brown.
- Add the lamb and fry until well done.
- Add the remaining ingredients.
- Fry everything gently for about 1-2 minutes.
- Pour off the excess fat.
- Leave the filling to cool down.

### Prepare the kebbe:

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

### Bread dumplings

- 300 g fresh white bread
- 20 ml milk
- 40 g butter or margarine
- 3 eggs
- 1 tbs finely chopped onions
- Parsley
- A little flour
- Salt and pepper
- Cut the bread into slices 10 mm thick and halve lengthways. Add 20 ml of milk and soak.
- Process the moistened bread for approx. 50 secs with the meat mincer (perforated disc, 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!

### Pasta

#### Basic recipe for pasta dough with eggs:

- 230 g wheat flour (type 405) or finely ground wheat flour
- 2 eggs

**Note:** You will obtain the best results if you make the dough with the Bosch MUM5 food processor and stirrer (maximum quantity: 1 x basic recipe).

- Process all ingredients briefly (10 x about 3 seconds) with the stirrer on setting **M**.
- If required, add more flour.

#### Making pasta:

- Prepare the base unit using the pasta maker and required insert.
- Add a small amount of the dough to the filling tray.
- Switch on the appliance and press the dough into the chute with the pusher.
- Cut the pasta to the required length directly at the outlet with a knife and place on a piece of cotton or wooden board dusted with flour.

### Whirls

#### Basic recipe for shortcrust pastry:

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required

**Note:** You will obtain the best results if you make the dough with the Bosch MUM5 food processor and stirrer.

- Mix all ingredients with the stirrer for about ½ minute at setting **1 (1)**, and then for about 2-3 minutes at setting **6 (3)**.

### Making the biscuits:

- Prepare the base unit using the whirl maker and the required dough profile.
- Add part of the dough to the filling tray.
- Switch on the appliance and press the dough into the chute with the pusher.
- Remove the dough directly at the outlet in the required length and place on a baking tray dusted with flour or covered with greaseproof paper.

---

## 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! (MFW36.../MFW38...)

- Always use the shredding and cutting inserts at speed **1** (slow).
- Use the grating insert at speed **2** (fast).  
→ “Speed setting” see page 28

### 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

---

## 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.

















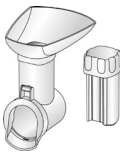











---

## Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

## Spare parts and accessories

Spare parts and accessories		
 2.7 mm  638407	<b>Perforated disc (fine)</b> for meat mincer	
 4 mm  637985	<b>Perforated disc (medium)</b> for meat mincer	
 8 mm  637986	<b>Perforated disc (coarse)</b> for meat mincer	
  637987	<b>Sausage filler:</b> for filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.	
  12000397		
  638281	<b>Kebbe maker:</b> for producing tubes of dough or minced meat.	
  12001096	<b>Pasta maker:</b> For producing spaghetti or tagliatelle.	
  12001096	<b>Whirl maker:</b> For producing 3 different dough profiles for whirls.	
  12011263	<b>Shredding attachment:</b> for shredding, grating and slicing	
  798161	<b>Slicing insert for the shredding attachment</b>	
  798162	<b>Shredding insert (coarse)</b> for the shredding attachment	
  798160	<b>Shredding insert (fine)</b> for the shredding attachment	
  798130	<b>Grating insert for the shredding attachment</b>	
  791603	<b>Citrus press attachment:</b> for squeezing oranges, lemons and grapefruits.	

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. → <i>“Overload protection” see page 28</i>
The food is not being processed or only very slowly.	The attachment or worm gear is blocked.	<b>Appliance without reversing function:</b> Switch appliance off, wait until it has stopped and unplug. Remove the attachment, take it apart and clean to eliminate the blockage. → <i>“Care and daily cleaning” see page 32</i>  <b>Appliances with reversing function:</b> 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. → <i>“Reversing function” see page 28</i>
	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. → <i>“Care and daily cleaning” see page 32</i>

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

**Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil et ses accessoires (en fonction du modèle) sont adaptés aux utilisations suivantes :

**Hachoir à viande :** pour broyer et mélanger de la viande crue et cuite, du lard, de la volaille, et du poisson.

**Accessoire à saucisses :** pour fabriquer des saucisses et des boudins.

**Moule à kebbehs :** pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.

**Machine à pâtes :** pour la fabrication de spaghettis ou tagliatelles.

**Accessoire à gâteaux sablés :** pour réaliser des gâteaux sablés.

**Râpe :** pour râper et couper les produits alimentaires.

**Presse-agrumes :** pour extraire le jus des agrumes.

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 46

**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 .....	37
Consignes de sécurité .....	38
Vue d'ensemble .....	40
Avant la première utilisation .....	40
Éléments de commande et d'affichage ....	41
Sécurité anti-surcharge .....	41
Réglage de la vitesse .....	41
Fonction marche inversée .....	42
Appareil de base.....	42
Base .....	42
Râpe .....	44
Presse-agrumes .....	45
Entretien et nettoyage quotidiens .....	46
Recettes .....	46
Conseils.....	48
Mise au rebut.....	48
Service après-vente.....	48
Pièces de rechange et accessoires.....	49
Dérangements et solutions.....	50

## Vue d'ensemble

### → Figure

#### 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 câble

#### 2 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 Insert à saucisses

#### 5 Accessoire à kebbehs\*

- a Bague conique
- b Insert à kebbehs

#### 6 Filière à pâtes\*

- a Disque pour spaghettis
- b Disque pour tagliatelles
- c Outil de nettoyage

#### 7 Insert à gâteaux sablés\*

- a Filière à pâte
- b Disque à motif (pivotant)

### → Figure


#### 8 Râpe\*

- a Boîtier
- b Orifice de remplissage
- c Capuchon
- d Entonnoir
- e Pilon-poussoir
- f Accessoire à découper
- g Râpe, grossière
- h Râpe, fine
- i Râpe

#### 9 Presse-agrumes\*

- a Bol
- b Insert passoire
- c Cône presse-fruits
- d Axe d'entraînement avec ressort

\* selon le modèle

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

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles auprès du service après-vente ou sur [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).



→ « Pièces de rechange et accessoires » voir page 49

## Avant la première utilisation

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

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Démontez les parties assemblées. Pour cela, procéder dans l'ordre inverse de la description dans « Préparatifs ».
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. → Fig.  / 
- Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 46



## Éléments de commande et d'affichage

### MFW35...

#### 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.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 41

En appuyant et maintenant la touche 1·2 | rev enfoncée, la fonction de marche inversée démarre. → « Fonction marche inversée » voir page 42

## 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

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 la 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. Vous pouvez obtenir une nouvelle pale d'entraînement auprès du service après-vente (n° 630701). Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

## Remplacer la pale d'entraînement

### → Figure 6

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

### MFW36.../MFW38... UNIQUEMENT

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

### Attention !

Des applications précises exigent impérativement la vitesse **1** (lent). Respecter les recommandations concernant la vitesse !

Voir le tableau → Figure 6

- 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

### MF36.../MF38... UNIQUEMENT

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

#### Attention !

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.
- 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 46

## Appareil de base

### Préparatifs

#### ⚠ Risque de blessures !

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

- Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal.
- Tirer uniquement la longueur nécessaire de cordon d'alimentation du compartiment de rangement.

L'appareil de base est prêt.

## Base

La base est utilisée 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 adéquat.

→ « *Conseils* » voir page 48

### Accessoire à saucisses

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

### Moule à kebbehs

Pour façonner des boulettes de pâte ou de viande hachée.

### Machine à pâtes

Pour la fabrication de spaghettis ou de tagliatelles.

### Accessoire à gâteaux sablés

Pour former des gâteaux sablés avec 3 motifs différents.

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

#### Attention !

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

### Préparatifs pour le hachoir à viande

#### ⚠ Risque de blessures !

Ne pas toucher la lame tranchante.

#### Attention !

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

#### → Figure D

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

Le hachoir à viande est prêt.

## Préparatifs pour l'accessoire à saucisses

### → Figure 1

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

L'accessoire à saucisses est prêt.

## Préparatifs pour le moule à kebbehs

### → Figure 2

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

Le moule à kebbehs est prêt.

## Préparation de la machine à pâtes

### → Figure 3

1. Insérer la vis sans fin avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Introduire le disque à pâtes souhaité dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

La machine à pâtes est opérationnelle.

## Préparation de l'accessoire à gâteaux sablés

### → Figure 4

1. Insérer la vis sans fin avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Insérer d'abord la filière à pâte dans le boîtier, puis le disque à motif.
3. Tourner le disque à motif jusqu'à ce que le motif souhaité se situe en bas.

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

L'accessoire à gâteaux sablés est prêt.

## Utilisation

**Remarque:** en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment.

→ « Recettes » voir page 46

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

### ⚠ Risque de blessures !

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

### Attention !

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

### → Suite de la figure 1

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

### Note (MFW36.../MFW38...):

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

7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
8. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
9. Retirer l'entonnoir et le pilon-poussoir.

10. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
11. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 46

## Râpe

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'accessoire adéquat. → « *Conseils* » voir page 48

### Préparatifs

#### ⚠ Risque de blessures!

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

#### → Suite de la figure

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

La râpe est prête.

### Utilisation

#### ⚠ Risque de blessures!

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

#### Attention!

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

#### Attention! (MFW36.../MFW38...)

- Utiliser impérativement les râpes et outils de découpe à la vitesse **1** (lente).
- Utiliser la râpe à la vitesse **2** (rapide). → « *Réglage de la vitesse* » voir page 41

#### → Suite de la figure

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

#### Attention! (MFW36.../MFW38...)

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 41

7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage. Les aliments ont été découpés ou rapés.
8. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
9. Retirer l'entonnoir et le pilon-poussoir.
10. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
11. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 46

## Presse-agrumes

Pour presser des agrumes, par exemple des citrons, oranges, pamplemousses.

### Préparatifs

#### ⚠ Risque 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 L

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 M

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

#### Attention ! (MFW36.../MFW38...)

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 41

4. Poser une moitié d'agrumes 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 horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
8. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 46

#### 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.

## Entretien et nettoyage quotidiens

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

### **⚠ Risque d'électrocution !**

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

### **⚠ Risques de blessures !**

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

### **Attention !**

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

La **figure N** vous 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 « Préparatifs » de l'accessoire correspondant).
- Nettoyer tous les accessoires avec un produit de nettoyage et une éponge / un chiffon doux ou avec une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

### **Remarques :**

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

## Recettes

### **Note (MFW36.../MFW38...) :**

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

### **Kebbehs**

#### **Pâte :**

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché
- Traiter en alternance l'agneau et le boulgour avec le hachoir à viande (disque fin).
- Mélanger bien la pâte puis incorporer les oignons.
- Traiter le mélange deux fois de plus avec le hachoir à viande.

#### **Garniture :**

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de piment
- Sel et poivre
- Hacher l'agneau avec le hachoir à viande (disque fin).
- Saisir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Ajouter l'agneau et faire revenir.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Cuire le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
- Retirer la graisse en excès.
- Laisser la garniture refroidir.

#### **Préparation des kebbehs :**

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

## Quenelles de pain

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

## Pâtes

### Recette de base pour des pâtes aux œufs :

- 230 g de farine de blé (type 405) ou de farine de blé très finement moulue
- 2 œufs

**Remarque :** on obtient les meilleurs résultats lorsque l'on réalise la pâte avec le robot culinaire Bosch MUM5 et le fouet mixeur (quantité maximale : 1 x recette de base).

- Travailler brièvement tous les ingrédients avec le fouet mixeur au niveau **M** (10 x 3 secondes env.).
- Si nécessaire, rajouter de la farine.

### Fabrication des pâtes :

- Préparer l'appareil de base en montant la machine à pâte et la filière souhaitée.
- Insérer une petite partie de la pâte dans l'entonnoir.
- Mettre en marche l'appareil et pousser la pâte à l'aide du pilon-poussoir.
- Couper, avec un couteau, les pâtes à la longueur souhaitée directement à la sortie de l'appareil et les déposer sur un torchon en coton recouvert de farine ou une planche de bois.

## Gâteaux sablés

### Recette de base d'une pâte brisée :

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- Eventuellement de la levure chimique

**Remarque :** on obtient les meilleurs résultats lorsque l'on réalise la pâte avec le robot culinaire Bosch MUM5 et le fouet mixeur.

- Travailler tous les ingrédients avec le fouet mixeur pendant env. ½ minute sur le niveau **1 (1)**, puis env. 2 à 3 minutes sur le niveau **6 (3)**.

### Fabrication des biscuits :

- Préparer l'appareil de base en montant l'accessoire à gâteaux sablés et le motif souhaité.
- Insérer une partie de la pâte dans l'entonnoir.
- Mettre en marche l'appareil et pousser la pâte à l'aide du pilon-poussoir.
- Couper la pâte formée à la longueur souhaitée, directement à la sortie de la machine, et la déposer sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

---

## 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 (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 peuvent être directement ajoutés lors du traitement (par ex. oignons, épices). Tous les ingrédients sont ainsi bien mélangés.

#### Accessoire à saucisses

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

### Râpe

#### Attention! (MFW36.../MFW38...)

- Utiliser impérativement les râpes et outils de découpe à la vitesse **1** (lente).
- Utiliser la râpe à la vitesse **2** (rapide).  
→ « Réglage de la vitesse » voir page 41

#### Utilisation des accessoires

- **Accessoire à découper :** pour les carottes, le céleri, le chou-rave et les courgettes
- **Râpe (grosnière) :** pour les carottes, les noix et les fromages durs (par ex. emmental)
- **Râpe (fine) :** pour les noix, le fromage dur et le parmesan
- **Râpe :** pour les pommes de terre, le parmesan et les noix

---

## Mise au rebut



Éliminez 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.



---

## Service après-vente
















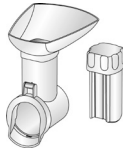











Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.



## Pièces de rechange et accessoires

### Pièces de rechange et accessoires

	2.7 mm 	638407	<b>Disque ajouré (fin)</b> pour le hachoir à viande
	4 mm 	637985	<b>Disque ajouré (moyen)</b> pour le hachoir à viande
	8 mm 	637986	<b>Disque ajouré (grossier)</b> pour le hachoir à viande
		637987	<b>Accessoire à saucisses</b> : pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.
		12000397	
		638281	<b>Moule à kebbehs</b> : pour façonner des boulettes de pâte ou de viande hachée.
		12001096	<b>Machine à pâtes</b> : Pour la fabrication de spaghettis ou de tagliatelles.
			<b>Accessoire à gâteaux sablés</b> : Pour former des gâteaux sablés avec 3 motifs différents.
		12011263	<b>Râpe</b> : pour râper et émincer
		798161	<b>Accessoire à découper</b> pour la râpe
		798162	<b>Insert pour râper (grossier)</b> pour la râpe
		798160	<b>Insert pour râper (fin)</b> pour la râpe
		798130	<b>Accessoire à râper</b> pour la râpe
		791603	<b>Presse-agrumes</b> : pour presser des oranges, citrons ou pamplemousses.

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

## Dérangements et solutions

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas lorsqu'il est mis en marche.	L'appareil n'est pas sous tension.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
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 sur la zone de rupture programmée.	Éteindre l'appareil et attendre qu'il s'immobilise. Débrancher l'appareil, retirer l'accessoire, démonter et nettoyer. Remplacer la pale d'entraînement. → « Sécurité anti-surcharge » voir page 41
Les aliments ne sont pas traités ou le sont très lentement.	L'accessoire ou la vis est bouché.	<b>Appareil sans marche inversée :</b> Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer pour éliminer le blocage. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 46
		<b>Appareil avec marche inversée :</b> Éteindre l'appareil avec la touche O/I et attendre que l'entraînement s'immobilise. Maintenir la touche 1·2   rev. 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 42
	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.
La fonction marche inversée ne démarre pas.	Des parties dures sont encore présentes dans les aliments à traiter.	Retirer les parties dures. Pré-cuire les légumes durs avant leur traitement.
	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 bouchée.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et débrancher. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer pour éliminer le blocage. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 46

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

**Forma kebbe:** per preparare ravioli di pasta o ripieni di carne macinata.

**Accessorio per la pasta:** per fare spaghetti o tagliatelle.

**Siringa per biscotti:** per fare biscotti siringati.

**Adattatore grattugia:** per grattuggiare, grattare e affettare alimenti.

**Spremiagrumi:** per spremere gli agrumi.

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 59*

## **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**

Usò corretto .....	51
Avvertenze di sicurezza .....	52
Panoramica .....	53
Prima del primo utilizzo .....	54
Elementi di comando e visualizzazione .....	54
Sicurezza di sovraccarico .....	55
Regolazione della velocità .....	55
Apparecchio base .....	55
Adattatore di base .....	55
Adattatore grattugia .....	57
Adattatore spremiagrumi .....	58
Pulizia e cura quotidiana .....	59
Ricette .....	60
Consigli .....	61
Smaltimento .....	62
Servizio di assistenza clienti .....	62
Pezzi di ricambio e accessori .....	63
Rimedio in caso di guasti .....	64

## **Panoramica**

### → Figura

#### **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** Pulsante di arresto
- f** Maniglia di trasporto
- g** Vano di conservazione con coperchio
- h** Cavo d'alimentazione
- i** Vano portacavo

#### **2 Adattatore di base**

- a** Corpo dell'apparecchio
- b** Pozzetto di riempimento
- c** Piatto di carico
- d** Pestello
- e** Coclea con trascinatore
- f** Ghiera

#### **3 Inserto tritacarne**

- a** Lama
- b** Disco forato, fine (2,7 mm)\*
- c** Disco forato, medio (4 mm)
- d** Disco forato, grosso (8 mm)

#### **4 Inserto insaccatrice**

- a** Reggispinta
- b** Ugello insaccatrice

#### **5 Inserto kebbe\***

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

#### **6 Inserto per la pasta\***

- a** Disco per gli spaghetti
- b** Disco per le tagliatelle
- c** Attrezzo per la pulizia

#### **7 Inserto siringa per biscotti\***

- a** Ugello impasto
- b** Disco traforato (girevole)

### → Figura

#### **8 Adattatore grattugia\***

- a** Corpo dell'apparecchio
- b** Pozzetto di riempimento
- 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

## 9 Adattatore spremiagrumi\*

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

\* a seconda del modello

Queste istruzioni per l'uso descrivono diverse versioni dell'apparecchio. Nelle pagine con le illustrazioni si trova una panoramica. → **Figura 9**

Gli accessori e le parti di ricambio sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o sul sito [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → "Pezzi di ricambio e accessori" ved. pagina 63

## Prima del primo utilizzo

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

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori.
- Smaltire il materiale d'imballaggio.
- Smontare le parti montate nei singoli componenti. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto alla voce "Preparazione".
- Controllare che tutte le parti siano complete. → **Figura A** / **B**
- Controllare con un'ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e farle asciugare. → "Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 59

## Elementi di comando e visualizzazione

### MFW35...

#### 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.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 55

Tenendo premuto il tasto 1·2 | rev si avvia la funzione di inversione. → "Regolazione della velocità" ved. pagina 55

## 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.

### Pulsante di arresto

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

### 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 nel caso di un sovraccarico. Un nuovo trascinatore può essere acquistato presso il servizio assistenza clienti (Nr. 630701). I ricambi con punto di rottura predeterminato non rientrano nei nostri doveri di garanzia.

### Sostituzione del trascinatore

#### → Figura

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


## Regolazione della velocità

### SOLO MFW36.../MFW38...

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 

- 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 MFW36.../MFW38...

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!

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.

- Spegnerne 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 59

## Apparecchio base

### Preparazione

#### Pericolo di lesioni!

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

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

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

## Adattatore di base

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

### Tritacarne

Per sminuzzare alimenti cotti e crudi. A seconda del tipo e consistenza dell'alimento da lavorare, utilizzare i rispettivi dischi forati. → "Consigli" ved. pagina 61

### Insacattrice

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

### Forma kebbe

Per formare rotolini di pasta o carne macinata.

### Accessorio per la pasta

Per fare spaghetti o tagliatelle.

### Siringa per biscotti

Per fare i biscotti siringati con 3 profili diversi.

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

### Attenzione!

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

### Preparazione del tritacarne

#### Pericolo di lesioni!

Non toccare la lama affilata.

#### Attenzione!

Utilizzare sempre un disco forato.

#### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatore nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare sulla coclea prima la lama poi il disco forato.
3. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio ed avvitare in senso orario senza esercitare una forza eccessiva.

Il tritacarne è pronto per l'uso.

### Preparazione dell'insacattrice

#### → Figura

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

L'insacattrice è pronta per l'uso.

### Preparazione del forma kebbe

#### → Figura

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

Il forma kebbe è pronto per l'uso.

### Preparazione dell'accessorio per la pasta

#### → Figura

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

L'accessorio per la pasta è pronto per l'uso.

### Preparazione della siringa per biscotti

#### → Figura

1. Inserire la coclea con il trascinatore rivolto in avanti nel corpo dell'apparecchio.
2. Applicare prima l'ugello impasto nel corpo, poi il disco traforato.
3. Ruotare il disco traforato finché il profilo desiderato non si trova in basso.
4. Inserire la ghiera sul corpo dell'apparecchio e avvitare in senso orario senza applicare forza.

La siringa per biscotti è pronta per l'uso.



**Utilizzo**

**Avvertenza:** a seconda dello scopo d'impiego gli alimenti vengono lavorati diversamente. → *“Ricette” ved. pagina 60*

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

**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Attenzione!**

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

**→ Sequenza immagini II**

1. Applicare obliquamente sull'ingranaggio dell'apparecchio di base l'adattatore pronto.
  2. Girare l'adattatore in senso orario fino ad udire l'arresto.
  3. Applicare il piatto di carico ed inserire il pestello nel pozzetto di riempimento.
  4. Lavorazione degli alimenti. Sminuzzare prima i pezzi più grandi perchè possano passare nel pozzetto di riempimento senza dover fare troppa pressione.
  5. Collocare un recipiente adatto sotto l'adattatore. Inserire nel piatto di carico gli alimenti preparati.
  6. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.
- Nota (MFW36.../MFW38...):**  
Dopo l'accensione l'apparecchio gira alla velocità ottimale **2** (veloce).
7. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
  8. Quando il lavoro è finito, spegnere l'apparecchio e staccare la spina d'alimentazione.
  9. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
  10. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.

11. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. → *“Pulizia e cura quotidiana” ved. pagina 59*

**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'insero adatto. → *“Consigli” ved. pagina 61*

**Preparazione****⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**→ Sequenza immagini II**

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

L'adattatore grattugia è pronto per l'uso.

**Utilizzo****⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Attenzione!**

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

**Attenzione! (MFW36.../MFW38...)**

- Utilizzare l'insero grattugia e l'insero per affettare soltanto con la velocità **1** (lenta).
- Utilizzare l'insero per grattare con la velocità **2** (veloce).  
→ *“Regolazione della velocità” ved. pagina 55*

→ Sequenza immagini 

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

**Attenzione! (MFW36.../MFW38...)**

Dopo l'accensione l'apparecchio gira alla velocità **2** (veloce). Per utilizzare l'insero grattugia o l'insero per affettare occorre tassativamente premere 1 volta il tasto 1·2 | rev per passare alla velocità **1** (lento).

→ "Regolazione della velocità" ved. pagina 55

7. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello. Gli alimenti vengono affettati e/o grattugiati.
8. Quando il lavoro è finito, spegnere l'apparecchio e staccare la spina d'alimentazione.
9. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
10. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
11. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. → "Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 59

## Adattatore spremiagrumi

Per spremere agrumi, come ad es. limoni, aranci, pompelmi.

### Preparazione

**⚠ Pericolo di lesioni!**

L'adattatore spremiagrumi viene montato direttamente sull'apparecchio di base. Inserire la spina di rete 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 

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

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

### Attenzione! (MFW36.../MFW38...)

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 55*

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 pulsante 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 59*

### Nota:

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

## Pulizia e cura quotidiana

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

### Pericolo di scossa elettrica!


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

### Pericolo di lesioni!

Non toccare le lame e i bordi taglienti dell'insero per grattugiare ed affettare.

### Attenzione!

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

Nella **figura ** viene mostrato in una panoramica come pulire le singole parti.

- Pulire l'apparecchio base con un panno morbido e umido e asciugarlo.
- Smontare in senso inverso gli adattatori utilizzati (vedi “Preparazione” del rispettivo adattatore).
- Pulire tutti gli accessori con detersivo e un panno o spugna morbida oppure con una spazzola morbida.
- Lasciare asciugare tutte le parti.

### Nota:

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

## Ricette

### Nota (MFW36.../MFW38...):

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

### Kebbe

#### Raviolo:

- 500 g di agnello, tagliato a strisce
- 500 g di bulgur, lavato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata
- Lavorare in modo alternato l'agnello e il grano con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Mescolare bene la pasta, incorporare la cipolla.
- Lavorare la miscela altre due volte con il tritacarne.

#### Farcitura:

- 400 g di agnello, tagliato a strisce
- 2 cipolle di media grandezza tritate
- 1 cucchiaino di olio
- 1 cucchiaino di farina
- 2 cucchiaini da tè di pimento
- Sale e pepe
- Lavorare l'agnello con il tritacarne (disco con fori piccoli).
- Rosolare le cipolle a colore oro-scuro.
- Aggiungere la carne di agnello e cuocere bene.
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Lasciare stufare il tutto per ca. 1-2 minuti.
- Scolare il grasso superfluo.
- Fare raffreddare il ripieno.

#### Preparazione del kebbe:

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

## Canederli di pane

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

## Pasta

### Ricetta base per la pasta all'uovo:

- 230 g di farina di frumento (tipo 405) o farina di frumento tipo 00
- 2 uova

**Nota:** per ottenere i migliori risultati preparare l'impasto con la macchina da cucina Bosch MUM5 e la frusta (quantità massima: 1 volta la ricetta base).

- Lavorare brevemente con la frusta tutti gli ingredienti (10 x ca. 3 secondi) alla velocità **M**.
- Se necessario, aggiungere farina.

**Preparazione della pasta:**

- Preparare l'apparecchio base con l'accessorio per la pasta e l'inserito desiderato.
- Inserire nel piatto di carico una piccola parte dell'impasto.
- Accendere l'apparecchio e, usando il pestello, spingere l'impasto nel pozzetto.
- Tagliare la pasta nella lunghezza desiderata con un coltello e disporla su un asciugamano di cotone o un tagliere di legno infarinati.

**Biscotti siringati****Ricetta base per la pasta frolla:**

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- Un poco di buccia di limone o vanillina
- 250 g di farina
- Eventualmente lievito in polvere

**Nota:** per ottenere i migliori risultati preparare l'impasto con la macchina da cucina Bosch MUM5 e la frusta.

- Lavorare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità **1 (1)**, poi ca. 2-3 minuti alla velocità **6 (3)**.

**Preparazione dei biscotti:**

- Preparare l'apparecchio base con la siringa per biscotti e il profilo desiderato.
- Inserire nel piatto di carico una parte dell'impasto.
- Accendere l'apparecchio e, usando il pestello, spingere l'impasto nel pozzetto.
- Prelevare l'impasto direttamente dall'uscita nella lunghezza desiderata e disporre i biscotti su una teglia infarinata o rivestita con carta da forno.

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

**Insaccatrice**

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

## Adattatore grattugia

### Attenzione! (MFW36.../MFW38...)

- 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 55

### Utilizzo degli inserti

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

---

## 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.

---

## Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

## Pezzi di ricambio e accessori

Pezzi di ricambio e accessori		
 2.7 mm  638407	<b>Disco forato (fine)</b> per tritacarne	
 4 mm  637985	<b>Disco forato (medio)</b> per tritacarne	
 8 mm  637986	<b>Disco forato (grosso)</b> per tritacarne	
  637987	<b>Insaccatrice:</b> per riempire budello artificiale e naturale con impasto per salsiccia. Per formare involtini.	
  12000397		
  638281	<b>Forma kebbe:</b> per formare rotolini di pasta o carne macinata.	
  12001096	<b>Accessorio per la pasta:</b> Per fare spaghetti o tagliatelle.	
  1200397	<b>Siringa per biscotti:</b> Per fare i biscotti siringati con 3 profili diversi.	
  12011263	<b>Adattatore grattugia:</b> per grattugiare, grattare e affettare	
  798161	<b>Insero per affettare</b> per l'adattatore grattugia	
  798162	<b>Insero per grattugiare (grossolanamente)</b> per l'adattatore grattugia	
  798160	<b>Insero per grattugiare (finemente)</b> per l'adattatore grattugia	
  798130	<b>Insero per grattare</b> per l'adattatore grattugia	
  791603	<b>Adattatore spremiagrumi:</b> per spremere limoni, arance o pompelmi.	

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. → <i>"Sicurezza di sovraccarico" ved. pagina 55</i>
Gli alimenti non vengono lavorati o lavorati lentamente.	L'adattatore o la coclea sono intasati.	<b>Apparecchi senza funzione inversione:</b> spegnere l'apparecchio, attendere che sia fermo e staccare la spina. Rimuovere l'adattatore, smontarlo e pulirlo per eliminare l'intasamento. → <i>"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 59</i>
		<b>Apparecchi con inversione:</b> 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. → <i>"Funzione inversione" siehe Seite 55</i>
	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.
La funzione inversione non si avvia.	Negli alimenti da lavorare sono ancora presenti parti dure.	Rimuovere le parti dure. Precuocere o stufare le verdure dure prima della lavorazione.
	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 pulirlo per eliminare l'intasamento. → <i>"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 59</i>

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.

**Kebbevormer:** voor het maken van deeg- en gehaktzakjes.

**Pastavormer:** voor de bereiding van spaghetti of lintmacaroni.

**Spritsvormer:** voor de bereiding van spritsen.

**Rasp-opzetstuk:** voor het raspens, fijnwrijven en snijden van levensmiddelen.

**Citruspers:** voor het uitpersen van citrusvruchten.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Nooit opzetstukken of snij- en rasp-inzetstukken voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen voor de desbetreffende opzetstukken gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2.000 m boven de zeespiegel. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten.

Het werkvlak moet goed toegankelijk, vochtbestendig, vast, vlak, droog en voldoende groot zijn om schade door spatten te voorkomen en ongehinderd te kunnen werken.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand**

Het apparaat 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 74*

**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.....	65
Veiligheidsaanwijzingen.....	66
In één oogopslag.....	68
Voor het eerste gebruik.....	68
Bedienings- en indicatie-elementen.....	69
Overbelastingsbeveiliging.....	69
Snelheidsinstelling.....	69
Draairichtingwijzigingsfunctie.....	70
Basisapparaat.....	70
Basis-opzetstuk.....	70
Rasp-opzetstuk.....	72
Citruspers-opzetstuk.....	73
Onderhoud en dagelijkse reiniging.....	74
Recepten.....	74
Tips.....	75
Afval.....	76
Servicedienst.....	76
Onderdelen en accessoires.....	77
Hulp bij storingen.....	78

## In één oogopslag

→ Afb. **A**

### 1 Basisapparaat

- a Aandrijving voor opzetstukken
- b Toets I of O/1\*
- 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

### 5 Kebbe-inzetstuk\*

- a Kegelring
- b Kebbemondstuk

### 6 Pasta-inzetstuk\*

- a Schijf voor spaghetti
- b Schijf voor lintmacaroni
- c Reinigingsgereedschap

### 7 Spritsinzetstuk\*

- a Deegmondstuk
- b Vormschijf (draaibaar)

→ Afb. **B**

### 8 Rasp-opzetstuk\*

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

### 9 Citruspers-opzetstuk\*

- a Verzamelkom
- b Zeefinzetstuk
- c Perskegel
- d Aandrijfjas met veer

\* afhankelijk van het model

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen van het apparaat. Op de beeldpagina's bevindt zich een overzicht.

→ Afb. **C**

Onderstaande accessoires en reserveonderdeel zijn via de servicedienst of op [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) verkrijgbaar.

→ "Onderdelen en accessoires" zie pagina 77

## Voor het eerste gebruik

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

### Let op!

Neem een beschadigd apparaat nooit in bedrijf!

- Neem het basisapparaat en alle accessoires uit de verpakking.
- Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
- Gemonteerde onderdelen uit elkaar halen. Hierbij de instructies onder "Vorbereitung" in omgekeerde volgorde uitvoeren.
- Controleer alle onderdelen op volledigheid. → Afb. **A** / **B**
- Controleer alle delen op zichtbare schade.
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Onderhoud en dagelijkse reiniging" zie pagina 74

## Bedienings- en indicatie-elementen

### MFW35...

#### Toets I

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

#### Toets O

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

### MFW36.../MFW38...

#### 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 69

Door de toets 1·2 | rev in te drukken en ingedrukt te houden, wordt de draairichtingwijzigingsfunctie gestart.

→ "Draairichtingwijzigingsfunctie" zie pagina 70

## 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 aansluit snoer 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. 630701). Vervangingsonderdelen met ingebouwde breekpunten vallen niet onder onze garantieverplichtingen.

## Meenemer vervangen

### → Afb.

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 MFW36.../MFW38...

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. 

- 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).

## Draairichtingwijzigingsfunctie

### ALLEEN MFW36.../MFW38...

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

#### Attentie!

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 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 logekomen, dan het apparaat uitschakelaar, de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat reinigen. → "Onderhoud en dagelijkse reiniging" zie pagina 74

## Basisapparaat

### Vorbereiding

#### ⚠ 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 ponschijf gebruiken.

→ "Tips" zie pagina 75

#### Worstvuller

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

#### Kebbevormer

Voor het vormen van deeg- of gehaktstaven.

#### Pastavormer

Voor het vormgeven van spaghetti of lintmacaroni.

#### Spritsvormer

Voor het vormgeven van 3 verschillende deegprofielen voor spritsen.

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

#### Let op!

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

### Vorbereiding vleesmolen

#### ⚠ Gevaar voor letsel!

Niet in het scherpe mes grijpen.

#### Let op!

Altijd slechts één ponschijf gebruiken.

#### → Afb.

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

De vleesmolen is voorbereid.

## Vorbereitung worstvuller

### → Afb. E

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

De worstvuller is voorbereid.

## Vorbereitung kebbevormer

### → Afb. F

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

De kebbevormer is voorbereid.

## Vorbereitung pastavormer

### → Afb. G

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. De gewenste pastaschijf in de behuizing aanbrengen.
3. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.

De pastavormer is voorbereid.

## Vorbereitung spritsvormer

### → Afb. H

1. De worm met de meenemer vooraan in de behuizing aanbrengen.
2. Eerst het deegmondstuk in de behuizing aanbrengen, daarna de vormschijf.
3. De vormschijf zo draaien dat het gewenste profiel zich onder bevindt.
4. De schroefring op de behuizing aanbrengen en zonder uitoefening van kracht rechtsonder vastschroeven.

De spritsvormer is voorbereid.

## Gebruik

**Aanwijzing:** afhankelijk van het gebruiksdoel worden de levensmiddelen verschillend verwerkt. → “Recepten” zie pagina 74

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

### ⚠ Gevaar voor letsel!

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

### Let op!

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

### → Afbeeldingenreeks I

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.

### **Aanwijzing (MFW36.../MFW38...):**

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

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

10. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het opzetstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
11. Het opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en alle onderdelen reinigen.  
→ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 74*

## Rasp-opzetstuk

Voor het raspen, wrijven en snijden van bijv. kaas, fruit, groente, noten, amandelen, gedroogde broodjes en andere harde levensmiddelen. Afhangelijk van de aard en consistentie van de te verwerken levensmiddelen de desbetreffende inzetstuk gebruiken. → *“Tips” zie pagina 75*

### Voorbereiding

#### ⚠ Gevaar voor letsel!

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

#### → Afbeeldingenreeks

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.

#### Let op!

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

#### Let op! MFW36.../MFW38...

- De rasp- en snij-opzetstukken uitsluitend gebruiken op snelheid 1 (langzaam).
- Het wrijf-inzetstuk gebruiken op snelheid 2 (snel). → *“Snelheidsinstelling” zie pagina 69*

#### → Afbeeldingenreeks

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! (MFW36.../MFW38...)

Het apparaat loopt na het inschakelen op 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 69*

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 74*



## Citruspers-opzetstuk

Voor het uitpersen van citrusvruchten, zoals citroenen, sinaasappels en grapefruits.

### Vorbereiding

#### ⚠ Gevaar voor letsel!

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

#### Let op!

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

#### → Afbeeldingenreeks

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.

#### Let op!

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

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! (MFW36.../MFW38...)

Het apparaat loopt na het inschakelen op 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 69*

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 74*

### Opmerkingen:

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

## Onderhoud en dagelijkse reiniging

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

### **⚠ Gevaar voor elektrische schokken!**

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

### **⚠ Gevaar voor letsel!**

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

### **Let op!**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

In **afbeelding N** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

- Veeg het basisapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog het af.
- De gebruikte opzetstukken in omgekeerde volgorde uit elkaar nemen (zie "Vorbereitung" bij het desbetreffende opzetstuk).
- Alle accessoires met zeepsop en een zachte doek/spons of met een zachte borstel reinigen.
- Alle onderdelen laten drogen.

### **Opmerkingen:**

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

## Recepten

### **Aanwijzing (MFW36.../MFW38...):**

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

### **Kebbe**

#### **Deegzakje:**

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

#### **Vulling:**

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

### **Bereiding van de kebbe:**

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

## Deegballetjes

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

## Pasta

### Basisrecept eierpastadeeg:

- 230 g tarwemeel (type 405) of zeer fijn gemalen tarwemeel
- 2 eieren

**Aanwijzing:** de beste resultaten bereikt u wanneer u het deeg met de Bosch keukenmachine MUM5 en de roergarde bereidt (maximale hoeveelheid: 1 x basisrecept).

- Alle ingrediënten kort (10 x ca. 3 seconden) op stand **M** met de roergarde verwerken.
- Desgewenst meel toevoegen.

### Bereiding van pasta:

- Basisapparaat met de pastavormer en het gewenste inzetstuk voorbereiden.
- Een klein gedeelte van het deeg in de vultrechter doen.
- Apparaat inschakelen en het deeg met de stopper in de schacht duwen.

- De pasta direct bij de uitvoer met een mes op de gewenste lengte afsnijden en op een met bloem bestrooide, katoenen doek of houten plank leggen.

## Sprits

### Basisrecept zandtaartdeeg:

- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 100-125 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout
- wat citroenschil of vanillesuiker
- 250 g bloem
- eventueel bakpoeder

**Aanwijzing:** de beste resultaten bereikt u wanneer u het deeg met de Bosch keukenmachine MUM5 en de roergarde bereidt.

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand **1 (1)** met de roergarde roeren, daarna ca. 2-3 minuten op stand **6 (3)**.

### Bereiding van koekjes:

- Het basisapparaat met de spritsvormer en het gewenste deegprofiel voorbereiden.
- Een gedeelte van het deeg in de vultrechter doen.
- Apparaat inschakelen en het deeg met de stopper in de schacht duwen.
- Het deegprofiel direct bij de uitvoer op de gewenste lengte wegnemen en op een met bloem bestrooide of met bakpapier bedekte bakplaat leggen.

## 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-ovenshotel

- 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

#### Let op! MFW36.../MFW38...

- De rasp- en snij-opzetstukken uitsluitend gebruiken op snelheid **1** (langzaam).
- Het wrijf-inzetstuk gebruiken op snelheid **2** (snel). → “Snelheidsinstelling” zie pagina 69

#### 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

---

## 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.

---
















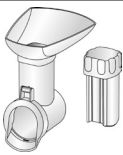











## Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

## Onderdelen en accessoires

### Onderdelen en accessoires

	2.7 mm	 638407	<b>Ponsschijf</b> (fijn) voor vleesmolen
	4 mm	 637985	<b>Ponsschijf</b> (gemiddeld) voor vleesmolen
	8 mm	 637986	<b>Ponsschijf</b> (grof) voor vleesmolen
		 637987	<b>Worstvuller:</b> voor het vullen van kunst- en natuurdarm met worstmassa. Voor het vormen van rolletjes.
		 12000397	
		 638281	<b>Kebbevormer:</b> voor het vormen van deeg- of gehaktstaven.
		 12001096	<b>Pastavormer:</b> Voor het vormgeven van spaghetti of lintmacaroni.
			<b>Spritsvormer:</b> Voor het vormgeven van 3 verschillende deegprofielen voor spritsen.
		 12011263	<b>Rasp-opzetstuk:</b> voor het raspen, wrijven en snijden
		 798161	<b>Snij-inzetstuk</b> voor het rasp-opzetstuk
		 798162	<b>Rasp-inzetstuk</b> (grof) voor het rasp-opzetstuk
		 798160	<b>Rasp-inzetstuk</b> (fijn) voor het rasp-opzetstuk
		 798130	<b>Wrijf-inzetstuk</b> voor het rasp-opzetstuk
		 791603	<b>Citruspers-opzetstuk:</b> voor het uitpersen van citroenen, sinaasappels en grapefruits.

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. → <i>“Overbelastingsbeveiliging” zie pagina 69</i>
De levensmiddelen worden niet of slechts zeer langzaam verwerkt.	Het opzetstuk of de worm is verstopt.	<b>Apparaat zonder draairichtingwijziging:</b> apparaat uitschakelen, wachten tot het stilstaat en van het stroomnet loskoppelen. Opzetstuk verwijderen, uit elkaar nemen en reinigen om de blokkering te verhelpen. → <i>“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 74</i>  <b>Apparaat met draairichtingwijziging:</b> 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. → <i>“Draairichtingwijzigingsfunctie” zie pagina 70</i>
	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. → <i>“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 74</i>

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 rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

**Pølsestopper:** Til fremstilling af pølser og små ruller.

**Kibbeh-former:** Til fremstilling af hakkekødsruller.

**Pastaformer:** Til fremstilling af spaghetti eller båndnudler.

**Former til sprøjtede småkager:** Til fremstilling af sprøjtede småkager.

**Raspepåsats:** Til at raspe, rive og skære fødevarer.

**Citruspresse:** Til presning af citrusfrugter.

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 påsats.

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 forskriftsmæssigt.

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 86*



**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 af 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 .....79  
 Sikkerhedshenvisninger .....80  
 Overblik .....81  
 Før første brug.....82  
 Betjenings- og displayelementer .....82  
 Overbelastningssikring .....83  
 Hastighedsindstilling.....83  
 Modsatløb-funktion .....83  
 Motorenhed .....83  
 Basispåsats .....83  
 Raspepåsats.....85  
 Citruspresserpåsats.....86  
 Pleje og daglig rengøring.....86  
 Opskrifter .....87  
 Tips .....88  
 Bortskaffelse .....89  
 Kundeservice.....89  
 Reservedele og tilbehør .....90  
 Hjælp i tilfælde af fejl .....91

**Overblik**

→ **Billede **

- 1 Motorenhed**
    - a Motor til påsatse
    - b Tasten I eller O/I\*
    - c Tasten O eller 1-2 | rev\*
    - d Driftsindikator
    - e Sikringstasten
    - f Bæregreb
    - g Opbevaringsrum med låg
    - h Netkabel
    - i Kabelrum
  - 2 Basispåsats**
    - a Hus
    - b Påfyldningsskakt
    - c Påfyldningsskål
    - d Frugt-/grøntsagsstopper
    - e Snekke med medbringer
    - f Skruering
  - 3 Kødhakkerindsats**
    - a Kniv
    - b Hulskive, fin (2,7 mm)\*
    - c Hulskive, middel (4 mm)
    - d Hulskive, grov (8 mm )
  - 4 Pølsestopperindsats**
    - a Bæring
    - b Pølsestopperdyse
  - 5 Kibbeh-indsats\***
    - a Konusring
    - b Kibbeh-dyse
  - 6 Pastaindsats\***
    - a Skive til spaghetti
    - b Skive til båndnudler
    - c Rengøringsværktøj
  - 7 Indsats til sprøjtede småkager\***
    - a Dejdyse
    - b Formskive (drejelig)
- **Billede **
- 8 Raspepåsats\***
    - a Hus
    - b Påfyldningsskakt
    - c Låseklap
    - d Påfyldningsskål
    - e Frugt-/grøntsagsstopper
    - f Skæreindsats
    - g Raspeindsats, grov
    - h Raspeindsats, fin
    - i Riveindsats

## 9 Citruspresserpåsats\*

- a Opsamlingssskål
- b Siindsats
- c Pressekegle
- d Drivaksel med fjeder

\* afhængigt af model

Brugsanvisningen beskriver forskellige apparatmodeller. På billedsiderne findes en oversigt. → **Billede**

Tilbehør og reservedele fås via kundeservice eller på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

→ "Reservedele og tilbehør" se side 90

## Før første brug

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

### OBS!

Tag aldrig et beskadiget apparat i brug!

- Tag motorenheden og alle tilbehørsdele ud af emballagen.
- Fjern emballagematerialet.
- Skil samlede dele ad i de enkelte dele. Gå i den forbindelse i omvendt rækkefølge frem som beskrevet under "Forberedelse".
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige. → **Billede** /
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Før den første brug skal alle dele rengøres grundigt. → "Pleje og daglig rengøring" se side 86

## Betjenings- og displayelementer

### MFW35...

#### Tasten I

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

#### Tasten O

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

### MFW36.../MFW38...

#### Taste 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.

#### Tasten 1·2 | rev

Ved at trykke kort på tasten 1·2 | rev ændres apparatets hastighed mellem **1** (langsomt) og **2** (hurtigt). → "Hastighedsindstilling" se side 83

Modsatløb-funktionen starter, når tasten 1·2 | rev holdes trykket. → "Modsatløb-funktion" se side 83

## 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.

### Sikringstasten

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

### 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. 630701). Reserverdele med fast brudsted er ikke bestanddel af vores garantiforpligtelser.

### Udskiftning af medbringer

#### → Billede


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

## Hastighedsindstilling

### NUR MFW36.../MFW38...

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

#### OBS!

Særlige opgaver kræves altid hastighed **1** (langsomt). Overhold hastighedsanbefalingerne! Se tabel → **Billede **

- 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

### NUR MFW36.../MFW38...

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!

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 86*

## Motorenhed

### Forberedelse

#### Fare for tilskadekomst!

Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet og de nødvendige påsatse er monteret korrekt og forbundet med motorenheden.

- Stil motorenheden på en stabil og vandret flade.
- 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 fødevareren, som skal forarbejdes. → *"Tips" se side 88*

#### Pøsestopper

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

#### Kibbeh-former

Til at forme dej- eller hakkekødsruller.

#### Pastaformer

Til formning af spaghetti eller båndnudler.

#### Former til sprøjtede småkager

Til formning af 3 forskellige dejprofiler til sprøjtede småkager.

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

**OBS!**

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

### Forberedelse kødhakker

**⚠ Fare for tilskadekomst!**

Berør aldrig den skarpe kniv med fingrene.

**OBS!**

Brug altid kun den ene hulskive.

→ **Billede D**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Monter 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 parat.

### Forberedelse pølsestopper

→ **Billede E**

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

Pølsestopperen er parat.

### Forberedelse kibbeh-former

→ **Billede F**

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

Kibbeh-formeren er parat.

### Forberedelse af pastaformer

→ **Billede G**

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

Pastaformeren er forberedt.

### Forberedelse af former til sprøjtede småkager

→ **Billede H**

1. Monter først snekken med medbringeren i huset.
2. Anbring først dejdysen i huset, derefter formskiven.
3. Drej formskiven, indtil det ønskede profil er nede.
4. Sæt skrueringen på huset, og spænd den med uret uden at bruge kræfter.

Formeren til sprøjtede småkager er forberedt.

### Brug

**Bemærk:** Afhængigt af anvendelsesformål forarbejdes fødevarerne forskelligt.

→ "Opskrifter" se side 87

### Følgende eksempel beskriver anvendelsen af basispåsatsen som kødhakker:

**⚠ Fare for tilskadekomst!**

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

**OBS!**

- Knogler, brus, sener eller andre faste bestanddele må ikke forarbejdes.
- Frosset kød må ikke forarbejdes.
- Trykket fra stopperen må ikke være for stort.

→ **Billedrække I**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den går hørbart i hak.
3. Monter påfyldningsskålen, og stik stopperen i påfyldningsskakten.

4. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
  5. Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.
  6. Sæt netstikket i. Tænd for apparatet.
- Bemærk (MFW36.../MFW38...):**  
Når apparatet tændes, kører det med optimal hastighed **2** (hurtigt).
7. Skub fødevarerne i påfyldningsskakten med stopperen med et let tryk.
  8. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud, når arbejdet er afsluttet.
  9. Fjern påfyldningsskålen og stopperen.
  10. Hold sikringstasten trykket, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
  11. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. → *"Pleje og daglig rengøring" se side 86*

## 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 fødevareren, som skal forarbejdes. → *"Tips" se side 88*

### Forberedelse

#### **⚠ Fare for tilskadekomst!**

Berør aldrig de skarpe knive og kanter på raspe-, rive- og skæreindsatserne med fingrene.

#### → **Billedrække**

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

Raspepåsatsen er parat.

### Brug

#### **⚠ Fare for tilskadekomst!**

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

#### **OBS!**

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

#### **OBS! (MFW36.../MFW38...)**

- Brug altid raspe- og skæreindsatse med hastighed **1** (langsomt).
- Brug riveindsatsen med hastighed **2** (hurtigt). → *"Betjenings- og displayelementer" se side 82*

#### → **Billedrække**

1. Monter den forberedte påsats skråt på motorenhedens drev.
2. Drej påsatsen mod uret, indtil den går hørbart i hak.
3. Monter påfyldningsskålen, og stik stopperen i påfyldningsskakten.
4. Forbered fødevarerne. Skær store dele i mindre stykker, så de passer i påfyldningsskakten uden at trykke.
5. Stil en egnet beholder under påsatsen. Kom de forberedte fødevarer i påfyldningsskålen.
6. Sæt stikket i. Tænd for apparatet.

#### **OBS! (MFW36.../MFW38...)**

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 83*

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 sikringstasten trykket, og drej påsatsen med uret, indtil den løsner sig.
11. Tag påsatsen af, adskil den, og rengør alle dele. → *"Pleje og daglig rengøring" se side 86*

## Citruspresserpåsat

Til at presse citrusfrugter som f.eks. citroner, appelsiner og grapefrugter.

### Forberedelse

#### **⚠ Fare for tilskadekomst!**

Citruspressepåsatzen samles direkte på motorenheden. Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.

#### **OBS!**

Motorenheden vipkes 90° til forberedelse og anvendelse af citruspressepåsatzen. Brug aldrig andre påsatse i denne position.

#### → **Billedrække**

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. Citruspressepåsatzen er monteret på motorenheden og klar til brug.

### Brug

#### → **Billedrække**

1. Halver citrusfrugter.
2. Stil en egnet beholder under påsatzen.
3. Sæt stikket i. Tænd for apparatet. Motoren kører.

#### **OBS! (MFW36.../MFW38...)**

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 83

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 sikringstasten trykket, og drej påsatzen med uret, indtil den løsner sig.
8. Tag påsatzen af, adskil den, og rengør alle dele. → *"Pleje og daglig rengøring"* se side 86

#### **Henvisninger:**

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

## Pleje og daglig rengøring

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

#### **⚠ Fare for elektrisk stød!**


- Træk netkablet ud af stikdåsen inden rengøringen.
- Dyp aldrig motorenheden i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.

#### **⚠ Fare for at komme til skade!**

Berør ikke de skarpe knive og kanter på raspe- og skæreindsatserne med fingrene.

#### **OBS!**

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

På **billede**  ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

- Tør motorenheden af med en blød og fugtig klud, og tør den.
- Adskil de anvendte påsatse i omvendt rækkefølge (se „Forberedelse“ ved den pågældende påsat).

- Rengør alle tilbehørsdele med sæbevand og en blød klud/svamp eller med en blød børste.
- Lad alle dele tørre.

#### Henvisninger:

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

## Opskrifter

### Kibbeh

#### Bemærk (MFW36.../MFW38...):

Indstil hastigheden til **2** (hurtigt) ved alle arbejdsstrin.

#### Kødrulle:

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

#### Fyld:

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

#### Tilberedning af kibbeh:

- Forarbejd blandingen til kødrullerne med kibbeh-formeren.
- Skær 7,5 cm lange stykker af den hule kødslange.

- Tryk den ene ende af kødrullen sammen.
- Tryk en smule fyld ind i åbningen, og tryk derefter den anden ende af kødrullen sammen.
- Opvarm olie (ca. 180 °C) og frituresteg kødrullerne i ca. 6 minutter, til de får en gylden farve.

### Melboller

- 300 g frisk franskbrød
- 20 ml mælk
- 40 g smør eller margarine
- 3 æg
- 1 spsk. finthakkede løg
- Persille
- Lidt mel
- Salt og peber
- Skær brødet i 10 mm tykke skiver, og halvér dem på langs. Hæld 20 ml mælk over, og lad det trække.
- Forarbejd de fugtige brødstykker med kødhakkeren (middel hulskive) ca. 50 sek.
- Tilsæt de småhakkede løg, persille 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!

### Pasta

#### Grundopskrift dej til æggepasta:

- 230 g hvedemel (type 405) eller meget fint malet hvedemel
- 2 æg

**Bemærk:** De bedste resultater opnås, hvis dejen laves med Bosch køkkenmaskinen MUM5 og røriset (største mængde: 1 x grundopskrift).

- Forarbejd kort alle ingredienser (10 x ca. 3 sekunder) på trin **M** med røriset.
- Tilsæt mere mel efter behov.

### Fremstilling af pasta:

- Forbered motorenhed med pastaformer og den ønskede indsats.
- Kom en lille del af dejen i påfyldningsskålen.
- Tænd apparatet, og tryk dejen i skakten med stopperen.
- Skær pastaen af i den ønskede længde med en kniv direkte ved udgangen, og læg den på et bomuldsklæde eller et træbræt drysset med mel.

### Sprøjtede småkager

#### Grundopskrift mørdej:

- 125 g smør (stuetemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- en smule citronskal eller vaniljesukker
- 250 g mel
- evt. bagepulver

**Bemærk:** De bedste resultater opnås, hvis dejen laves med Bosch køkkenmaskinen MUM5 og røreriset.

- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin **1 (1)**, herefter i ca. 2-3 minutter på trin **6 (3)** med røreriset.

#### Fremstilling af kiks:

- Forbered motorenhed med former til sprøjtede småkager og den ønskede dejprofil.
- Kom en del af dejen i påfyldningsskålen.
- Tænd apparatet, og tryk dejen i skakten med stopperen.
- Skær dejprofilen af i den ønskede længde direkte ved udgangen, og læg den på en bageplade drysset med mel eller med bagepapi.

---

## Tips

### Kødhakker

#### Anvendelse af hulskiver

- **Fin hulskive (2,7 mm) til:**  
kogt hønse-, svine- og oksekød, kogt lever, kogt fisk til supper; rå svine- og oksekød til forløren 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).
- Andre ingredienser (f.eks. løg, krydderier) kan tilsættes direkte ved forarbejdningen. Alle ingredienser blandes dermed godt med hinanden.

### Pøsestopper

- 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.

### Raspepåsat

#### OBS! (MFW36.../MFW38...)

- Brug altid raspe- og skæreindsatse med hastighed **1** (langsomt).
- Brug riveindsatsen med hastighed **2** (hurtigt). → *"Hastighedsindstilling" se side 83*

#### Anvendelse af indsats

- **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



---

## 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.















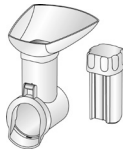











---

## Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

## Reservedele og tilbehør

### Reservedele og tilbehør

 2.7 mm	 638407	<b>Hulskive</b> (fin) til kødhakker
 4 mm	 637985	<b>Hulskive</b> (middel) til kødhakker
 8 mm	 637986	<b>Hulskive</b> (grov) til kødhakker
	 637987	<b>Pølsestopper:</b> til at fylde kunst- og naturtarm med pølsemasse. Til at forme små ruller.
	 12000397	
	 638281	<b>Kibbeh-former:</b> til at forme dej- eller hakkekødsruller.
	 12001096	<b>Pastaformer:</b> Til formning af spaghetti eller båndnudler. <b>Former til sprøjtede småkager:</b> Til formning af 3 forskellige dejprofiler til sprøjtede småkager.
	 12011263	<b>Raspepåsats:</b> til at raspe, rive og skære
	 798161	<b>Skæreindsats</b> til raspepåsats
	 798162	<b>Raspeindsats</b> (grov) til raspepåsats
	 798160	<b>Raspeindsats</b> (fin) til raspepåsats
	 798130	<b>Riveindsats</b> til raspepåsats
	 791603	<b>Citruspresserpåsats:</b> til presning af citroner, appelsiner og grapefrugt.

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 83
Fødevarerne forarbejdes ikke eller kun meget langsomt.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	<b>Apparater uden modsatløb:</b> 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 86
		<b>Apparater med modsatløb:</b> 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 83
	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 86

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.

**Kebbe-former:** Til produksjon av deig- og kjøttdeigpasties.

**Pastaformer:** Til å lage spaghetti eller tagliatelle.

**Sprøytebakstformer:** Til å lage sprøytebakst.

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

**Sitruspresse:** Til pressing av sitrusfrukter.

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 stikkkontakt med jording til et strømnnett 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 kople 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 damprensere. 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 skjære-innsatsene. 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, skjær) 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 99

**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 .....	92
Sikkerhetshenvisninger .....	93
En oversikt .....	94
Før første gangs bruk .....	95
Betjenings- og indikatorelementer .....	95
Overlastvern .....	96
Innstilling av hastigheten .....	96
Basismaskin .....	96
Basispåsets .....	96
Raspe-påsets .....	98
Sitruspresse-påsets .....	99
Stell og daglig rengjøring .....	99
Oppskrifter .....	100
Tips .....	101
Avfallshåndtering .....	102
Kundeservice .....	102
Reservedeler og tilbehør .....	103
Hjelp ved feil .....	104

**En oversikt****→ Bilde **

- 1 Basismaskin**
  - a Drev for påsætser
  - b Tasten I eller O/I\*
  - c Tasten O eller 1-2 | rev\*
  - d Driftsindikator
  - e Sikringstast
  - f Bærehåndtak
  - g Oppbevaringsrom med lokk
  - h Strømkabel
  - i Kabeloppbevaring
- 2 Basispåsets**
  - a Hus
  - b Påfyllingssjakt
  - c Matebrett
  - d Støter
  - e Snekke med medbringer
  - f Skruring
- 3 Kjøttkverninsats**
  - a Kniv
  - b Hullskive, fin (2,7 mm)\*
  - c Hullskive, middels (4 mm)
  - d Hullskive, grov (8 mm)
- 4 Pølsestopperinsats**
  - a Bæring
  - b Pølsestopperdyse
- 5 Kebbe-innsats\***
  - a Konusring
  - b Kebbe-dyse
- 6 Pastainnsats\***
  - a Skive for spaghetti
  - b Skive for tagliatelle
  - c Rengjøringsverktøy
- 7 Sprøytebakstinnsats\***
  - a Deigdyse
  - b Formskive (dreibar)

→ **Bilde** **8 Raspelpåsats\***

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

**9 Sitruspresse-påsats\***

- a Oppsamlingsskål
- b Silinnsats
- c Pressekjegle
- d Drivaksling med fjær

\* avhengig av modell

Denne bruksanvisningen beskriver flere versjoner av maskinen. Du finner en oversikt på sidene med bilder. → **Bilde**

Tilbehør og reservedeler kan kjøpes hos kundeservice eller på internettadressen **www.bosch-home.com**. → "Reservedeler og tilbehør" se side 103

## Før første gangs bruk

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

**Obs!**

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

- Ta basismaskinen og alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
- Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Ta de monterte enkeltdelene fra hverandre i sine enkeltdele. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge til det som er beskrevet under "Forberedelse".
- Kontroller at alle delene er fullstendige. → **Bilde** /
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Stell og daglig rengjøring" se side 99

## Betjenings- og indikatorelementer

**MFW35...****I-tasten**

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

**O-tasten**

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

**MFW36.../MFW38...****O/I-tasten**

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 maskinen av. Drevet stoppes.

**1·2 | rev-tasten**

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 96

Når du trykker og holder 1·2 | rev-tasten, startes reversfunksjonen. → "Reversfunksjon" se side 96

**Alle modeller****Driftsindikator**

Driftsindikatoren lyser når maskinen 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 maskinen. Først når sikringstasten er trykket, kan påsatsen dries med urviseren og tas av basismaskinen.

**Kabeloppbevaring**

Nettkabelen 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 maskinen 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. 630701). Reservedeler med fastlagt bruddsted er ikke inkludert i våre garantiforpliktelser.

### Utskiftning av medbringeren

#### → Bilde


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 MFW36.../MFW38...

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 **

- Slå på apparatet 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 MFW36.../MFW38...

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 holde 1•2 | rev-tasten lenge inne mens apparatet er slått på. Vent med å holde 1•2 | rev-tasten inne til apparatet har stanset helt.

- 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 sekunder og vent til drevet har stanset.
- Slå maskinen på igjen med O/I-tasten.

#### Merk:

Hvis matvarene som har satt seg fast, ikke har løsnet etter en kort reversering, må du slå maskinen av, trekke ut støpselet og rengjøre maskinen. → "Stell og daglig rengjøring" se side 99

## Basismaskin

### Forberedelse

#### Fare for personskader!

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

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

Basismaskin er klargjort.

## Basispåsats

Basispåsatsen brukes i følgende brukstilfeller:

#### Kjøttkvern

Til kutting av rå eller kokte matvarer. Bruk passende hullskive, avhengig av matvarenes type og konsistens. → "Tips" se side 101

#### Pølsestopper

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

#### Kebbe-former

Forming av deig- eller kjøttdeigpasties.

#### Pastaformer

Til forming av spaghetti eller tagliatelle.

#### Sprøytebakstformer

Til forming av 3 ulike deigprofiler for sprøytebakst.



**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

1. Sett først snekken med medbringeren 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

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

## Forberedelse av Kebbe-formeren

#### → Bilde

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

## Forberedelse av pastaformeren

#### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett den ønskede pastaskiven inn i huset.
3. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt. Pastaformeren er klargjort.

## Forberedelse av sprøytebakstformeren

#### → Bilde

1. Sett snekken med medbringeren vendt fram inn i huset.
2. Sett først deigdyesen inn i huset, deretter formskiven.
3. Drei formskiven, helt til ønsket profil er nederst.
4. Sett skruringen på huset og skru den fast med urviseren uten å bruke makt. Sprøytebakstformeren er klargjort.

## Bruk

**Merk:** Matvarene bearbeides ulikt, avhengig av bruksformål. → "Oppskrifter" se side 100

### Eksemplet nedenfor beskriver bruken av basispåsatsen som kjøttkvern:

#### ⚠ Fare for personskader!

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

#### Obs!

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

#### → Bildesekvens

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

5. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
6. Koble til støpselet. Slå maskinen på.  
**Merk (MFW36.../MFW38...):**  
Etter start går apparatet med optimal hastighet **2** (hurtig).
7. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk.
8. Slå av maskinen og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
9. Ta av matebrettet og støteren.
10. Hold sikringstasten trykket og dreii påsatsen med urviseren til den løsner.
11. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. → "Stell og daglig rengjøring" se side 99

## Raspe-påstats

Til rasping, riving og skjæring av f.eks. ost, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler, tørkede rundstykker og andre harde matvarer. Bruk den innsatsen som passer til matvarenes type og konsistens. → "Tips" se side 101

### Forberedelse

#### ⚠ Fare for personskader!

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

#### → Bildesekvens

1. Åpne dekslet. Sett ønsket innsats inn i huset.
2. Lukk dekslet. Det skal gå hørbart i lås. Raspe-påstatsen 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! (MFW36.../MFW38...)

- Raspe- og skjæreinnsatsene skal brukes med hastighet **1** (sakte).
- Riveinnsatsen skal brukes med hastighet **2** (hurtig). → "Innstilling av hastigheten" se side 96

#### → Bildesekvens

1. Sett den klargjorte påsatsen skrå på basismaskinens drev.
2. Drei påsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
3. Sett matebrettet på og stikk støteren ned i påfyllingssjakten.
4. Forbered matvarene. Kutt opp store deler på forhånd, slik at de passer ned i påfyllingssjakten uten å måtte presses.
5. Plasser en egnet beholder under påsatsen. Ha de klargjorte matvarene på matebrettet.
6. Koble til støpselet. Slå maskinen på.

#### Obs! (MFW36.../MFW38...)

- 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 96
7. Skyv matvarene ned i påfyllingssjakten med støteren med et lett trykk. Matvarene skjæres eller raspes.
  8. Slå av maskinen og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
  9. Ta av matebrettet og støteren.
  10. Hold sikringstasten trykket og dreii påsatsen med urviseren til den løsner.
  11. Ta av påsatsen, ta den fra hverandre og rengjør alle delene. → "Stell og daglig rengjøring" se side 99

## Sitruspresse-påsats

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

### Forberedelse

#### ⚠ Fare for personskader!

Sitruspresse-påsatsen settes sammen direkte på basismaskinen. Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.

#### Obs!

Basismaskinen vipper 90° for å forberede og bruke sitruspresse-påsatsen. Du må aldri bruke andre påsatser i denne stillingen.

#### → Bildesekvens

1. Hold tak i basismaskinens bærehåndtak og vipp den forsiktig, slik at drevet vender opp. Snu eventuelt på basismaskinen, slik at tastene er lett tilgjengelige.
2. Sett drivakslingen med fjærelementet vendt ned i basismaskinens drev.

#### Obs!

Drivakslingen må kunne trykkes lett ned med fingeren. Den må ikke være sammenklisset 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 basismaskinen og klargjort.

### Bruk

#### → Bildesekvens

1. Halver sitrusfruktene.
2. Plasser en egnet beholder under påsatsen.
3. Koble til støpselet. Slå maskinen på. Drevet går.

#### Obs! (MFW36.../MFW38...)

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 96

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 maskinen 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 99

#### Merknader:

- Pressingen bør gjentas noen ganger for å få optimal juiceutvinning.
- Tøm silinnsatsen med det grove frukt-kjøttet og kjernene ved behov.

## Stell og daglig rengjøring

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

#### ⚠ Fare for elektrisk støt!


- Koble strømkabelen fra stikkkontakten før rengjøring.
- Basismaskinen må aldri dyppes ned i væske og må heller ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

#### ⚠ Fare for skade!

Grip ikke inn i de skarpe knivene og kantene på raspe- og skjæreinnsettene.

#### Obs!

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

På **bildet**  finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

- Tørk basismaskinen ren med en myk, fuktig klut og gni den deretter tørr.
- Ta fra hverandre de benyttede påsatsene i motsatt rekkefølge (se „Forberedelse“ for den aktuelle påsatsen).
- Rengjør alle tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut/svamp, eller med en myk børste.
- Alle delene må tørkes.

#### **Merknader:**

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

---

## **Oppskrifter**

### **Merk (MFW36.../MFW38...):**

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

### **Kebbe**

#### **Deigpute:**

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

#### **Fylling:**

- 400 g lammekjøtt, skåret i strimler
- 2 middels store løk, hakket
- 1 spiseskje olje
- 1 spiseskje mel
- 2 teskjeer piment
- salt og pepper
- Bearbeid lammekjøttet med kjøttkvernen (fin hullskive).
- Løken stekes gulbrun.
- Lammekjøttet tilsettes og gjennomstekes.
- De øvrige ingrediensene tilsettes.
- Alt må koke litt i ca. 1-2 minutter.
- Overflødig fett helles av.
- Fyllingen må avkjøles.

#### **Tilberedning av “kebbe”:**

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

#### **Kumle av brødsmuler**

- 300 g ferskt franskbrød
- 20 ml mel
- 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 mel over og la det trekke.
- Bearbeid de fuktige brødstykkene med kjøttkvernen (middels hullskive) i ca. 50 sek.
- Finhakket løk, persille og smeltet smør tilsettes og blandes sammen.
- Bland de vispede eggene, salt og pepper med brødmassen.
- Deigen må stå og trekke i noen minutter. Deretter eltes den en gang til.
- For å forme kumlene må hendene alltid fuktes godt med vann. Kumlene vendes i mel.
- Kumlene legges i kokende vann og må trekke i ca. 20 minutter. De må ikke koke opp!

## Pasta

### Grunnoppskrift eggpastadeig:

- 230 g hvetemel (type 405) eller fint malt hvetemel
- 2 egg

**Merk:** Du får best resultat hvis du lager deigen med Bosch kjøkkenmaskin MUM5 og rørepinnen (maks. mengde: 1 x grunnoppskrift).

- Alle ingrediensene bearbeides kort med rørepinnen (10 x ca. 3 sekunder) på trinn **M**.
- Tilsett litt mer mel ved behov.

### Produksjon av pasta:

- Klargjør basisapparatet med pastaformen og ønsket innsats.
- Ha en liten del av deigen på matebrettet.
- Slå apparatet på og press deigen inn i sjakten med støteren.
- Skjær av pastaen i ønsket lengde med en kniv direkte ved utgangen og legg den på en bomullsklut eller et trebrett som det er strødd mel over.

## Sprøytebakst

### Grunnoppskrift mørdeig:

- 125 g smør (romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver

**Merk:** Du får best resultat hvis du lager deigen med Bosch kjøkkenmaskin MUM5 og rørepinnen.

- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn **1 (1)**, deretter i ca. 2-3 minutter på trinn **6 (3)** med rørepinnen.

### Produksjon av småkakene:

- Klargjør basisapparatet med sprøytebakstformen og ønsket deigprofil.
- Ha en del av deigen på matebrettet.
- Slå apparatet på og press deigen inn i sjakten med støteren.
- Ta av deigprofilen i ønsket lengde direkte ved utgangen og legg sprøytebaksten på et stekebrett som det er strødd mel over, eller som det er lagt bakepapir over.

## 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 bearbejdede matvarene har en finere konsistens, må man gjenta kutteprosessen eller bruke ulike hullskiver etter hverandre (grov, middels, fin).
- Andre ingredienser (f.eks. løk, krydder) kan tilsettes direkte under bearbeidningen. Dermed blandes alle ingrediensene godt med hverandre.

### Pøsestopper

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

## Raspe-påsats

### Obs! (MFW36.../MFW38...)

- Raspe- og skjæreinnsettingsene skal brukes med hastighet **1** (sakte).
- Riveinnsettingsen skal brukes med hastighet **2** (hurtig). → "Innstilling av hastigheten" se side 96

### Bruk av innsatsene

- **Skjæreinnsettings:** 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

## 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.















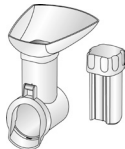











---

## Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

## Reservedeler og tilbehør

### Reservedeler og tilbehør

 2.7 mm  638407	<b>Hullskive</b> (fin) for kjøttkvern
 4 mm  637985	<b>Hullskive</b> (middels) for kjøttkvern
 8 mm  637986	<b>Hullskive</b> (grov) for kjøttkvern
  637987	<b>Pølsestopper:</b> påfylling av kunst- og naturtarm med pølsedeig. Forming av ruller.
  12000397	
  638281	<b>Kebbe-former:</b> forming av deig- eller kjøttdeigpasties.
  12001096	<b>Pastaformer:</b> Til forming av spaghetti eller tagliatelle. <b>Sprøytebakstformer:</b> Til forming av 3 ulike deigprofiler for sprøytebakst.
  12011263	<b>Raspe-påsats:</b> rasping, riving og skjæring
  798161	<b>Skjære-innsats</b> for raspe-påsats
  798162	<b>Raspe-innsats</b> (grov) for raspe-påsats
  798160	<b>Raspe-innsats</b> (fin) for raspe-påsats
  798130	<b>Rivjern-innsats</b> for raspe-påsats
  791603	<b>Sitruspresse-påsats:</b> for pressing av appelsiner, sitroner eller grapefrukt.

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 bearbejdes 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 96
Matvarene bearbejdes ikke, eller svært sakte.	Påsatsen eller snekken er tilstoppet.	<b>Maskin uten reversfunksjon:</b> 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 99  <b>Maskiner med reversfunksjon:</b> 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 96
	Det utøves for sterkt press på støteren, eller påfyllingssjakten er for full.	Reduser trykket på støteren og fyll mindre matvarer på påfyllingssjakten.
	Matvarene som bearbejdes inneholder fortsatt harde bestanddeler.	Fjern de harde bestanddelene. Forhåndskok eller dampkok harde grønnsaker før bearbejdingen.
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 99

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.

**Kubbeformare:** för att tillverka deg- och köttknyten.

**Nudelformare:** För framställning av spaghetti eller bandnudlar.

**Spritskakformare:** För framställning av spritskakor.

**Rivtillsats:** för att riva, strimla och skiva matvaror.

**Citruspress:** för att pressa saft ur citrusfrukter.

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 originaltillbehör. 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 roterande 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 112

## Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch.

På de följande sidorna i bruksanvisningen hittar du 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.....	105
Säkerhetsanvisningar.....	106
Översikt.....	107
Före första användningen.....	108
Reglage och displayer.....	108
Överbelastningsskydd.....	108
Hastighetsinställning.....	109
Backfunktion.....	109
Motordel.....	109
Bastillsats.....	109
Rivtillsats.....	111
Citruspress.....	111
Skötsel och daglig rengöring.....	112
Recept.....	113
Tips.....	114
Avfallshantering.....	114
Kundtjänst.....	114
Reservdelar och tillbehör.....	115
Råd vid fel.....	116

## Översikt

### → Figur A

#### 1 Motordel

- a Motor för tillsatser
- b Knapp I eller O/I\*
- c Knapp O eller 1·2 | rev\*
- d Driftsindikering
- e Låsknapp
- f Bärhandtag
- g Förvaringsfack med lock
- h Nätsladd
- i Sladdförvaring

#### 2 Bastillsats

- a Hölje
- b Påfyllningsrör
- c Matarbord
- d Påmatare
- e Vals med medbringare
- f Låsring

#### 3 Köttkvarnsinsats

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

#### 4 Korvstoppningsinsats

- a Bärning
- b Korvstoppningstratt

#### 5 Kubbeinsats\*

- a Konusring
- b Kubbetratt

#### 6 Nudelinsats\*

- a Skiva för spaghetti
- b Skiva för bandnudlar
- c Rengöringsverktyg

#### 7 Spritskakinsats\*

- a Smetmunstycke
- b Formskiva (vridbar)

### → Figur B

#### 8 Rivtillsats\*

- a Hölje
- b Påfyllningsrör
- c Förslutningsring
- d Matarbord
- e Påmatare
- f Skärinsats
- g Rivinsats, grov
- h Rivinsats, fin
- i Rivinsats

sv Före första användningen

## 9 Citruspress\*

- a Uppsamlingsस्कål
- b Silinsats
- c Presskägla
- d Drivaxel med fjäder

\* beroende på modell

I bruksanvisningen beskrivs olika utföranden av apparaten. En översikt finns på figursidorna. → **Figur 9**

Tillbehör och reservdelar går att beställa via kundtjänst eller på [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → "Reservdelar och tillbehör" se sidan 115

---

## 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.
- Omhändertä förpackningsmaterialet.
- Ta isär hopsatta delar. Utför sedan de steg som beskrivs under "Förberedelser" i omvänd ordningsföljd.
- Kontrollera att alla delar är kompletta. → **Bild A / B**
- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delarna noggrant före den första användningen. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 112

---

## Reglage och displayer

### MFW35

#### Knapp I

Apparaten startas med knappen I. Motorn går igång genast.

#### Knapp O

Apparaten stängs av med knappen O. Motorn stannar.

### MFW36.../MFW38...

#### Knapp O/I

Apparaten startas med knappen O/I. Drivningen startar omedelbart med hastighet 2 (snabb). Tryck på knappen O/I igen för att stänga av apparaten. Motorn stannar.

#### Knapp 1·2 | rev

Om du trycker kortvarigt på knappen 1·2 | rev växlar apparatens hastighet mellan 1 (långsam) och 2 (snabb). → "Hastighetsinställning" se sidan 109

Om du håller 1·2 | rev intryckt startar backfunktionen. → "Backfunktion" se sidan 109

## Alla modeller

### Driftsindikering

När apparaten är påslagen lyser driftsindikeringen. På modeller med backfunktion blinkar funktionsindikeringen så länge knappen 1·2 | rev hålls inne.

### Låsknapp

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

### Sladdförvaring

Nätsladden kan dras ut ur och skjutas in i sladdförvaringsutrymmet. Dra endast ut så mycket sladd som behövs.

### Förvaringsfack

Hålskivor till köttkvarnen kan ligga i förvaringsfacket när de inte används och täckas för med locket.

---

## Överbelastningsskydd

För att förhindra större skador på din apparat vid en överbelastning av bas-tillsatsen är medbringaren försedd med en skåra (överbelastningsskydd). Vid överbelastning bryts medbringaren på detta ställe. Nya medbringare finns att köpa hos kundtjänst (nr. 630701). Reservdelar med överbelastningsskydd ingår inte i våra garantiättaganden.

## Byta medbringare

### → Figur 9

1. Lossa skruven i medbringaren med en passande skruvmejsel (PH2) och ta bort den defekta medbringaren.
2. Sätt i en ny medbringare och skruva fast.

## Hastighetsinställning

### ENDAST MFW36.../MFW38...

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 9**

- 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 växlar tillbaka till hastigheten **2** (snabb).

## Backfunktion

### ENDAST MFW36.../MFW38...

Backfunktionens uppgift är att lossa fastnade matvaror genom att kortvarigt köra valsen baklänges. Efter 15 sekunder stängs backfunktionen av automatiskt.

### Varning!

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 motorn har stannat.
- Håll knappen 1·2 | rev intryckt.
- Släpp knappen 1·2 | rev efter 5–10 sekunder och vänta tills drivningen står stilla.
- Slå på apparaten igen med knappen O/I.

### Obs:

Om råvaran som fastnat inte lossar efter att backfunktionen använts ska du stänga av apparaten, dra ur sladden och rengöra apparaten. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 112

## Motordel

### Förberedelser

#### ⚠ Risk för personskador!

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

- Motordelen på ett stabilt och vågrätt underlag.
- Dra ut nödvändig längd på sladden ur sladdutrymmet.

Nu är motordelen iordningsställd.

## Bastillsats

Bastillsatsen används till följande tillämpningar:

### Köttkvarn

För att finfördela råa eller tillagade matvaror. Använd en hålskiva som passar till sort och konsistens på de matvaror som ska bearbetas. → "Tips" se sidan 114

### Korvstoppare

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

### Kubbeformare

För att forma deg- eller kötttrör.

### Nudelformare

För formning av spaghetti eller bandnudlar.

### Spritskakformare

För formning av 3 olika smetprofiler till spritskakor.

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

### Varning!

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

## Förberedelser för köttkvarnen

### ⚠ Risk för personskador!

Ta aldrig direkt i knivbladet.

### Varning!

Använd alltid bara en hålskiva.

#### → Figur D

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt först på kniven, sedan önskad hålskiva, på valsen.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast i medurs riktning utan att ta i alltför hårt. Köttkvarnen är nu iordningställd.

## Förberedelser för korvstopparen

#### → Figur E

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

## Förberedelser för kubbeformaren

#### → Figur F

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

## Förberedelser, nudelformare

#### → Bild G

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.
2. Sätt in den önskade nudelskivan i höljet.
3. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt. Nudelformaren är nu förberedd.

## Förberedelser för spritskakformaren

#### → Bild H

1. Sätt in valsen och medbringaren framtill på höljet.

2. Sätt först in smetmunstycket i höljet och därefter formskivan.
3. Vrid formskivan tills den önskade profilen är nedtill.
4. Sätt låsringen på höljet och skruva fast den medurs utan att ta i för hårt. Spritskakformaren är nu förberedd.

## Användning

**Obs:** Beroende på önskad slutprodukt bearbetas matvarorna olika. → "Recept" se sidan 113

## Följande exempel beskriver bastillsatsen när den används som köttkvarn:

### ⚠ Risk för personskador!

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

### Varning!

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

#### → Bildserie I

1. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på motordelen.
2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick.
3. Sätt på matarbordet och sätt i påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered råvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att de passar in i påfyllningsröret utan att man måste pressa.
5. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg den förberedda råvaran på matarbordet.
6. Sätt in stickkontakten. Slå på maskinen. **Obs: (MFW36.../MFW38...):** Efter starten körs apparaten med optimal hastighet **2** (snabb).
7. Använd påmataren för att med lätt tryck föra ner matvarorna i påfyllningsröret.
8. När arbetet är klart stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget.
9. Lossa matarbordet och påmataren.

10. Håll nere låsknappen och vrid tillsatsen medurs tills den har lossnat helt.
11. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör alla delar. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 112

## Rivtillsats

För att riva, strimla och skära t.ex. ost, frukt, grönsaker, nötter, mandel, torrt bröd och andra hårda matvaror. Använd en insats som passar till sort och konsistens på de matvaror som ska bearbetas. → "Tips" se sidan 114

### Förberedelser

#### ⚠ Risk för personskador!

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

#### → Bildserie

1. Öppna förslutningsringen. Sätt i önskad insats i höljet.
2. Stäng förslutningsringen så att den hörbart klickar i lås.

Rivtillsatsen är nu iordningsställd.

### Användning

#### ⚠ Risk för personskador!

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

#### Varning!

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

#### Varning! MFW36.../MFW38...

- Använd alltid grov riv- och skärinsatserna med hastighet **1** (långsam).
- Använd rivinsatsen med hastighet **2** (snabb). → "Hastighetsinställning" se sidan 109

#### → Bildserie

1. Sätt på den förberedda tillsatsen snett på motordelen.
2. Vrid sedan tillsatsen moturs tills den snäpper fast med ett hörbart klick.
3. Sätt på matarbordet och sätt i påmataren i påfyllningsröret.
4. Förbered råvarorna. Dela stora stycken i mindre bitar så att de passar in i påfyllningsröret utan att man måste pressa.
5. Ställ en passande behållare under tillsatsen. Lägg den förberedda råvaran på matarbordet.
6. Anslut nätkontakten. Slå på maskinen. **Varning! (MFW36.../MFW38...)** Efter starten körs apparaten med hastighet **2** (snabb). Om du ska använda grov riv- och skärinsatserna måste du trycka en gång på knappen 1•2 | rev för att växla till hastighet **1** (långsam). → "Hastighetsinställning" se sidan 109
7. Använd påmataren för att med lätt tryck föra ner matvarorna i påfyllningsröret. Matvarorna skärs eller rivs.
8. När arbetet är klart stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget.
9. Lossa matarbordet och påmataren.
10. Håll nere låsknappen och vrid tillsatsen medurs tills den har lossnat helt.
11. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör alla delar. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 112

## Citruspress

För pressning av citrusfrukter, t.ex. citroner, apelsiner och grapefrukter.

### Förberedelser

#### ⚠ Risk för personskador!

Citruspressen monteras på direkt på motordelen. Sätt först stickkontakten i vägguttaget när alla förberedelser för att kunna arbeta med apparaten är klara.

#### Varning!

För att förbereda och använda citruspressen måste motordelen lutas i 90°. Inga andra tillsatser får användas i denna position.

→ **Bildserie** 

1. Håll motordelen i bärhandtaget och vält den försiktigt så att drivenheten pekar uppåt. Vrid eventuellt på motordelen så att knapparna är lättåtkomliga.
2. Sätt i drivaxeln med fjädringen nedåt i motordelen.

**Varning!**

Det ska gå att trycka ned drivaxeln lätt med fingret. Den får inte klibba fast av juicerester eller blockeras av kärnor eller andra främmande föremål.

3. Sätt på uppsamlingsskålen snett på drivenheten.
4. Vrid uppsamlingsskålen moturs tills den hörbart klickar fast.
5. Sätt på silinsatsen på uppsamlingsskålen.
6. Sätt fast presskäglan på drivaxeln. Nu är citruspressen monterad på motordelen och klar att användas.

**Användning**

→ **Bildserie** 

1. Halvera citrusfrukterna.
2. Ställ en passande behållare under tillsatsen.
3. Anslut nätkontakten. Slå på maskinen. Motorn går.

**Varning! (MFW36.../MFW38...)**

Efter starten körs apparaten med hastighet **2** (snabb). Om du ska använda citruspressen måste du trycka en gång på knappen **1·2** | rev för att växla till hastighet **1** (långsam). → "Hastighetsinställning" se sidan 109

4. Sätt på citrusfrukthalvorna med snittytan mot presskäglan och tryck nedåt. När frukten trycks mot presskäglan startar den.
5. Stoppa genom att minska trycket på presskäglan.
6. När arbetet är klart stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget.
7. Håll nere låsknappen och vrid tillsatsen medurs tills den har lossnat helt.

8. Ta av tillsatsen, montera isär den och rengör alla delar. → "Skötsel och daglig rengöring" se sidan 112

**Observera:**

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

---

**Skötsel och daglig rengöring**

Rengör apparaten och alla dess tillbehör noggrant efter varje användning.

**⚠ Risk för elektrisk stöt!**


- Dra ut nätsladden ur eluttaget före rengöringen.
- Sänk aldrig ned motordelen i vätska och diska den inte i maskin.

**Risk för personsador!**

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

**Varning!**

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.

På **bild**  finns en översikt över hur de enskilda delarna ska rengöras.

- Torka av motordelen med en mjuk fuktig trasa och låt den torka.
- Ta isär de tillsatser som har använts i omvänd ordning (se "Förberedelser" för respektive tillsats).
- Rengör alla tillbehör i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller använd en mjuk borste.
- Låt samtliga delar torka.

**Observera:**

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



## Recept

### Kubbe

**Obs: (MFW36.../MFW38...):**

Ställ för alla arbetsmoment in hastigheten på **2** (snabb).

#### Degknyte:

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

#### Fyllning:

- 400 g lammkött, skuret i strimlor
- 2 medelstora gula lökar, hackade
- 1 matsked matolja
- 1 matsked mjöl
- 2 teskedar kryddpeppar
- Salt och peppar
- Bearbeta lammköttet med köttkvarnen (använd fin hålskiva).
- Stek löken gyllenbrun.
- Tillsätt lammköttet och låt det bli helt genomstekt.
- Tillsätt de övriga ingredienserna.
- Fräs allt i ca 1-2 minuter.
- Häll av överskottsfettet.
- Låt fyllningen svalna.

#### Tillagning av kubbe:

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

### Brödklimpar

- 300 g färskt vitt bröd
- 20 ml mjölk
- 40 g smör eller margarin
- 3 ägg
- 1 msk finhackad gul lök
- persilja
- litet mjöl
- salt och peppar
- Skär brödet i 10 mm tjocka skivor och halvera det på längden. Häll över 20 ml mjölk och låt den sugas upp.
- Bearbeta de fuktiga brödbitarna med köttkvarnen (hålskiva medel) i cirka 50 sekunder.
- Tillsätt den finhackade löken, persiljan och det smälta smöret och blanda.
- Blanda ned de hoprörda äggen, saltet och pepparen i brödmassan.
- Låt smeten stå några minuter. Knåda sedan igenom den på nytt.
- Fukta alltid händerna rejält med vatten när du formar klimparna. Rulla klimparna i mjöl.
- Lägg klimparna i kokande vatten och låt dem dra cirka 20 minuter. Låt dem inte koka upp!

### Nudlar

#### Grundrecept äggnudeldeg:

- 230 g vetemjöl (typ 405) eller mycket finmalet vetemjöl
- 2 ägg

**Anmärkning:** Du får bästa resultat om du gör degen med Bosch köksmaskin MUM5 och grovvispen (största mängd 1 x grundreceptet).

- Bearbeta alla ingredienserna kortvarigt (10 x cirka 3 sekunder) i läge **M** med grovvispen.
- Tillsätt mer mjöl om det behövs.

#### Framställning av nudlar:

- Förbered motordelen med nudelformaren och den önskade insatsen.
- Lägg en liten bit deg i påfyllningsskålen.
- Starta apparaten och tryck ned degen i påfyllningsröret med påmataren.
- Skär av nudlarna i önskad längd med en kniv direkt vid utloppet och lägg dem på en mjölad bomullsduk eller träbräda.

## Spritskakor

### Grundrecept mördeg:

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vanillinsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver

**Anmärkning:** Du får bästa resultat om du gör degen med Bosch köksmaskin MUM5 och grovvispen.

- Bearbeta alla ingredienserna med grovvispen cirka ½ minut i läge **1 (1)** och sedan cirka 2-3 minuter i läge **6 (3)**.

### Framställning av kex:

- Förbered motordelen med spritskakformaren och den önskade smetprofilen.
- Lägg en del av smeten i påfyllningsskålen.
- Starta apparaten och tryck ned degen i påfyllningsröret med påmataren.
- Ta av smetprofilen i önskad längd direkt vid utloppet och lägg den på en mjölad eller bakpappertäckt bakplåt.

## Tips

### Köttkvarn

#### Användning av hålskivorna

- **Fin hålskiva (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 leverkorv; fläskkött till medvurst
- **Mellanhålskiva (4 mm) för:** fläsk- och nötkött till pastejer och cervelatvurst
- **Grov hålskiva (8 mm) för:** stekt fläskkött till gulaschsoppa; rester (stek, korv) till låda av resterna
- Önskas en finare konsistens på matvarorna upprepar du malningsproceduren eller använder olika hålskivor efter varandra (grov, mellan, fin).
- Andra ingredienser (t.ex. lök, kryddor) kan tillsättas vid bearbetningen. På så vis blandas alla ingredienser ordentligt.

## Korvstoppare

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

## Rivtillsats

### Varning! MFW36.../MFW38...

- Använd alltid grovriv- och skärinsatserna med hastighet **1** (långsam).
- Använd rivinsatsen med hastighet **2** (snabb). → "Hastighetsinställning" se sidan 109

### Användning av insatserna

- **Skärinsats:** till morötter, selleri, kålrabbi och zucchini
- **Rivinsats (grov):** till morötter, nötter och hårdost (t.ex. herrgårdstost)
- **Rivinsats (fin):** till nötter, hårdost och parmesanost
- **Strimmelinsats:** till potatis, parmesanost och nötter

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med det 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.

## Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

## Reservdelar och tillbehör

Reservdelar och tillbehör		
 2.7 mm	 638407	<b>Hålskiva (fin)</b> för köttkvarn
 4 mm	 637985	<b>Hålskiva (medel)</b> för köttkvarn
 8 mm	 637986	<b>Hålskiva (grov)</b> för köttkvarn
	 637987	<b>Korvstoppare:</b> för att fylla konst- och naturtarm med korvmassa. För att forma rullar.
	 12000397	
 	 638281	<b>Kubbe-formare:</b> för att forma deg- eller kötttrör.
 	 12001096	<b>Nudelformare:</b> För formning av spaghetti eller bandnudlar.
		<b>Spritskakformare:</b> För formning av 3 olika smetprofiler till spritskakor.
	 12011263	<b>Rivtillsats:</b> för att riva, strimla och skiva
	 798161	<b>Skärinsats</b> till rivtillsats
	 798162	<b>Rivinsats (grov)</b> till rivtillsats
	 798160	<b>Rivinsats (fin)</b> till rivtillsats
	 798130	<b>Rivinsats</b> till rivtillsats
	 791603	<b>Citruspress:</b> för att pressa apelsiner, citroner eller grapefrukt.

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

## 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. → "Överbelastningsskydd" se sidan 108
Matvarorna bearbetas inte eller bara väldigt långsamt.	Tillsatsen eller valsen är igenproppad.	<b>Apparater utan backfunktion:</b> 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 112 <b>Apparater med backfunktion:</b> 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 112

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:

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

**Makkaran täyttölaitte:** makkaroitten ja rullien valmistukseen.

**Kebben valmistusosa:** taikina- ja jauhelihakääröjen valmistukseen.

**Pastan valmistusosa:** spagetin tai nauhamakaronin valmistukseen.

**Pikkuleipäpursoitin:** pursotin pikkuleipien valmistukseen.

**Raastinosa:** elintarvikkeiden raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin.

**Sitruspuserrin:** sitrushedelmien puseramiseen.

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 suoja- maadoitusjärjestelmä 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 vältetään 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. Verkkajohto 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 pyöriiviin osiin. Älä laita käsiä täyttösuppiloon tai poistoaukkoon. Älä koskaan työnnä käsiteltäviä elintarvikkeita täyttösuppiloon käsin. Käytä aina oheista syöttöpaininta! Älä missään tapauksessa puhdistusta viipalointi- tai raastinosien teräviä teriä tai syrjiä käsin.

### **Huomio! Laite saattaa vahingoittua**

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai lisäosissa ole ylimääräisiä kappa- leita. 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 124

**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.....	117
Turvallisuusohjeet.....	118
Yhdellä silmäyksellä .....	119
Ennen ensimmäistä käyttöä .....	120
Käyttökylkimet ja merkkivalot .....	120
Ylikuormitussuoja .....	120
Nopeussäätö .....	121
Peruslaite.....	121
Perusyksikkö .....	121
Raastinosa.....	123
Sitruspuserrin .....	124
Hoito ja päivittäinen puhdistus.....	124
Reseptit .....	125
Vinkkejä .....	126
Jätehuolto .....	127
Huoltopalvelu.....	127
Lisävarusteet ja varaosat.....	128
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	129

**Yhdellä silmäyksellä****→ Kuva ****1 Peruslaite**

- a Lisäosien käyttöakseli
- b Valitsin I tai O/I\*
- c Valitsin O tai 1·2 | rev\*
- d Toiminnan näyttö
- e Turvakytin
- 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 Kiinnitysrenkas

**3 Lihamyllä**

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

**4 Makkaran täyttölaite**

- a Kannatinrenkas
- b Makkaran täyttösuiutin

**5 Kebben valmistusosa\***

- a Kartiorengas
- b Kebbe-suiutin

**6 Pastaterä\***

- a Spagettiterä
- b Nauhamakaroniterä
- c Puhdistustyökalu

**7 Pikkuleipäpursotin\***

- a Taikinasuiutin
- b Muotoiluterä (kääntyvä)

**→ Kuva ****8 Raastinosa\***

- a Runko
- b Täyttösuppilo
- c Kanssi
- d Täyttöastia
- e Syöttöpainin
- f Viipalointiterä
- g Raastinterä, karkea
- h Raastinterä, hieno
- i Hienonnusterä

fi Ennen ensimmäistä käyttöä

## 9 Sitruspuserrin\*

- a Keruustasia
- b Siivilä
- c Puserrin
- d Jousella varustettu käyttöakseli

\* mallista riippuen

Käyttöohje on tarkoitettu eri laitemalleille.

Kuvasivuilta näet niitä koskevat tiedot.

→ **Kuva** 

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**  / 
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ *"Hoito ja päivittäinen puhdistus" katso sivu 124*

---

## Käyttökytkimet ja merkkivalot

### MFW35...

#### Valitsin I

Valitsinta I painamalla kytketään laite päälle. Laite käynnistyy välittömästi.

#### Valitsin O

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

### MFW36.../MFW38...

#### 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 121*

Pitämällä valitsinta 1·2 | rev painettuna käynnistetään suunnanvaihtotoiminto.

→ *"Suunnanvaihtotoiminto" katso sivu 121*

## 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 säilytysloker

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

### Säilytysloker

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

---

## Ylikuormitussuoja

Vääntiössä on lovi (murtumiskohta), joka suojaa laitetta suuremmilta vahingoilta perusyksikön ylikuormituessa. Vääntiö murtuu tästä kohtaa ylikuormituksessa. Uuden vääntiön voit tilata huoltopalvelusta (nro 630701). Murtumiskohdalla varustetut varaosat eivät kuulu takuun piiriin.



## Vääntiön vaihto

### → Kuva


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

## Nopeussäätö

### VAIN MFW36.../MFW38...

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

### Huomio!

Tietyt käyttösovellukset vaativat nopeutta **1** (hidas). Noudata nopeudesta annettuja suosituksia! Katso taulukko → **Kuva **

- 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 MFW36.../MFW38...

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

### Huomio!

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 pistoke pistorasiasta ja puhdista laite. → ”*Hoito ja päivittäinen puhdistus*” katso sivu 124

## Peruslaite

### Valmistelut

#### Loukkaantumisvaara!

Kytke pistoke pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työkentelyä 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:

### Lihamyly

Raakojen tai keitettyjen elintarvikkeiden hienontamiseen. Käytä käsiteltävän elintarvikkeen tyyppille ja koostumukselle sopivaa reikälevyä. → ”*Vinkkejä*” katso sivu 126

### Makkaran täyttölaite

Teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien muotoiluun.

### Kebben valmistusosa

Taikina- tai jauhelihakääröjen muotoiluun.

### Pastan valmistusosa

Spagetin tai nauhamakaronin muotoilemiseen.

### Pikkuleipäpursotin

3 erilaista muotoiluterää pursotinpikkuleipien muotoilemiseen.

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

### Huomio!

Lisäosissa olevat kolot on aina kohdistettava rungossa olevan vastakappaleen kohdalle.

### Lihamyllyn valmistelut

#### ⚠ Loukkaantumiswaara!

Älä koske terävään terään.

### Huomio!

Käytä aina vain yhtä terää kerrallaan.

#### → Kuva

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

Lihamyllly on valmis käytettäväksi.

### Makkaran täyttölaitteen valmistelut

#### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kannatinrenkas syöttöruuviin ja sitten makkarasuutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Makkaran täyttölaite on valmis käytettäväksi.

### Kebben valmistusosan valmistelut

#### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä ensin kartiorengas syöttöruuviin ja sitten kebbe-suutin runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Kebben valmistusosa on valmis käytettäväksi.

### Pastan valmistusosan valmistelu

#### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä haluamasi pastaterä runkoon.
3. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Pastan valmistusosa on valmis käytettäväksi.

### Pikkuleipäpursottimen valmistelut

#### → Kuva

1. Kiinnitä syöttöruuvi runkoon vääntöpuoli edellä.
2. Kiinnitä runkoon ensin taikinasuutin ja sitten muotoiluterä.
3. Käännä muotoiluterää, kunnes haluamasi muoto on alhaalla.
4. Kierrä kiinnitysrenkas paikalleen runkoon myötäpäivään kääntäen ja voimaa käyttämättä.

Pikkuleipäpursotin on valmis käytettäväksi.

### Käyttö

**Huomautus:** Elintarvikkeet käsitellään eri tavoin käyttötarkoituksen mukaan.

→ ”Reseptit” katso sivu 125

**Seuraavassa esimerkissä kuvataan perusyksikön käyttöä lihamylyllä:**

#### ⚠ Loukkaantumiswaara!

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

### Huomio!

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

#### → Kuvasarja

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen käyttöakselille.
2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
3. Aseta täyttöastia paikalleen ja syöttöpainin täyttösuppiloon.

4. Valmistelee 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.
- Huomautus: (MFW36.../MFW38...):**  
Laitte on käynnissä päällekytkennän jälkeen optimaalisella nopeudella **2** (nopea).
7. Työnnä elintarvikkeet täyttösuppiloon syöttöpainimella vain kevyesti painaen.
  8. Kun työskentely on päättynyt, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
  9. Poista täyttöastia ja syöttöpainin.
  10. Pidä turvakytintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtaoo.
  11. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdistaa kaikki osat. → *"Hoito ja päivittäinen puhdistus" katso sivu 124*

## Raastinosa

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

## Valmistelut

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### → Kuvasarja

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! MFW36.../MFW38...

- Käytä raastin- ja viipalointiteriä ehdottomasti nopeudella **1** (hidas).
- Käytä hienonnusteriä nopeudella **2** (nopea).  
→ *"Nopeussäätö" katso sivu 121*

## → Kuvasarja

1. Aseta valmisteltu lisäosa viistosti peruslaitteen käyttöakselille.
  2. Käännä lisäosaa vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
  3. Aseta täyttöastia paikalleen ja syöttöpainin täyttösuppiloon.
  4. Valmistelee 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! (MFW36.../MFW38...):**  
Laitte 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 121*

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 turvakytintä painettuna ja kierrä lisäosaa myötäpäivään, kunnes se irtaoo.
11. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdistaa kaikki osat. → *"Hoito ja päivittäinen puhdistus" katso sivu 124*

## Sitruspuserrin

Sitruhedelmien kuten sitruunoiden, appelsiinien ja greippien mehuksi puristamiseen.

### Valmistelut

#### ⚠ Loukkaantumiswaara!

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

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 epäpuhauksia, 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

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

#### Huomio! (MFW36.../MFW38...):

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 121

4. Paina halkaistujen sitruhedelmien leikkauspintaa alaspäin puserrinkartiota vasten. Kun hedelmää painetaan puserrinkartiota vasten, se alkaa pyöriä.
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 puhdistu kaikki osat. → ”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 124

#### Ohjeita:

- Voit toistaa puserruksen muutamia kertoja, jotta saat puserrettua mehun optimaalisesti.
- Tyhjennä karkea hedelmäliha ja siemenet siivilästä tarvittaessa.

## Hoito ja päivittäinen puhdistus

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

#### ⚠ Sähköiskun vaara!


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

#### ⚠ Loukkaantumiswaara!

Älä koske raastin- tai viipalointiosien teräviin teriin tai syrjiin.

#### Huomio!

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

**Kuvasta**  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

- Pyyhi peruslaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
- Pura käyttämäsi lisäosat päinvastaisessa järjestyksessä kuin kunkin osan kohdassa "Valmistelut" on kuvattu.
- Puhdista kaikki lisävarusteet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla/sienellä tai pehmeällä harjalla.
- Anna kaikkien osien kuivua.

#### Ohjeita:

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

## Reseptit

### Huomautus: (MFW36.../MFW38...):

Aseta nopeus työn kaikissa vaiheissa asetukseen 2 (nopea).

### Kebbe

#### Taikinakääröt:

- 500 g suikaloitua lampaanlihaa
- 500 g huuhdottua ja valutettua bulgurvehnää
- 1 pieni silputtu sipuli
- Jauha vuorotellen lampaanlihaa ja vehnää lihamyllyn hienon reikälevyn läpi
- Sekoita taikina hyvin, lisää joukkoon sipuli.
- Jauha seos vielä kaksi kertaa lihamyllyssä.

#### Täyte:

- 400 g suikaloitua lampaanlihaa
- 2 keskikokoista silputtua sipulia
- 1 rkl öljyä
- 1 rkl jauhoa
- 2 tl maustepippuria
- Suolaa ja pippuria
- Jauha lampaanliha lihamyllyn hienon reikälevyn läpi
- Kuullota sipulit kullanuskeiksi.
- Lisää lampaanliha ja paista, kunnes liha on kypsää.

- Lisää muut ainekset.
- Hauduta noin 1-2 minuuttia.
- Kaada liika rasva pois.
- Anna täyteen jäähtyä.

#### Kebben valmistus:

- Syötä kääroihin tuleva täyte kebben valmistusosan läpi.
- Leikkaa taikinarullasta 7,5 cm:n pituisia paloja.
- Sulje käärön toinen pää.
- Työnnä avonaisesta päästä kääroön vähän täytettä ja sulje sitten myös käärön toinen pää.
- Kuumenna öljy (noin 180 °C) ja uppoa paista käärojä noin 6 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita.

#### Leipäknöödelit

- 300 g tuoretta vaaleaa leipää
- 20 ml maitoa
- 40 g voita tai margariinia
- 3 kananmunaa
- 1 rkl hienoksi silputtua sipulia
- Persiljaa
- Vähän jauhoja
- Suolaa ja pippuria
- Leikkaa leipä 10 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja leikkaa ne pituussuunnassa kahteen osaan. Kaada päälle 20 ml maitoa ja anna sen imeytyä.
- Jauha kosteita leivänpaloja n. 50 sekuntia lihamyllyllä (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!

## Pasta

### Munapastataikinän perusohje:

- 230 g vehnä jauhoja (tyyppi 405) tai hienoksi jauhettuja vehnä jauhoja
- 2 kananmunaa

**Huomautus:** Parhaan lopputuloksen saat, kun valmistat taikinän Bosch-yleiskoneella MUM5 ja vispilällä (maksimimäärä: 1 x perusohje).

- Käsittele kaikkia aineksia hetken aikaa teholla **M** (10 x n. 3 sekuntia).
- Lisää tarvittaessa vielä jauhoja.

### Pastan valmistus:

- Kiinnitä peruslaitteeseen pastan valmistusosa ja haluamasi terä.
- Laita pieni osa taikinasta täyttöastiaan.
- Kytke laite päälle ja paina taikina syöttöpainimella täyttösuppiloon.
- Leikkaa pasta veitsellä haluamaasi pituuteen aivan ulostulokohdan vierestä ja aseta se jauhotetun puuvillapyyhkeen päälle tai puulaudalle.

## Pursotin pikkuleivät

### Murotaikinän perusohje

- 125 g voita (huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahdoll. leivinjauhetta

**Huomautus:** Parhaan lopputuloksen saat, kun valmistat taikinän Bosch-yleiskoneella MUM5 ja vispilällä.

- Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1 (1)**, sitten noin 2-3 minuuttia teholla **6 (3)**.

### Pikkuleipiä valmistus:

- Kiinnitä peruslaitteeseen pikkuleipäpursotin ja haluamasi muotoiluterä.
- Laita osa taikinasta täyttöastiaan.
- Kytke laite päälle ja paina taikina syöttöpainimella täyttösuppiloon.
- Irrota muotoiltu taikina aivan ulostulokohdan vierestä ja aseta se jauhotetulle tai leivinpaperilla varustetulle leivinpelleille.

## Vinkkejä

### Lihamyllä

#### Reikälevyjien käyttö

- **Reikälevy, hieno (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
- **Reikälevy, keskikarkea (4 mm):** sian- ja naudanliha pastejoihin ja Cervelat-makkaraan
- **Reikälevy, karkea (8 mm):** paistettu sianliha gulassikeittoihin; tähteet (esim. paisti, makkarat, ...) laatikoihin
- Mikäli toivot elintarvikkeiden hienompaa koostumusta, toista hienontaminen tai käytä peräkkäin eri kokoisia reikälevyjä (karkea, 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

### Huomio! MFW36.../MFW38...

- Käytä raastin- ja viipalointiteriä ehdottomasti nopeudella **1** (hidas).
- Käytä hienonnusteriä nopeudella **2** (nopea). → ”Nopeussäätö” katso sivu 121

### 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

---

## 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.

---

## Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

## Lisävarusteet ja varaosat

### Lisävarusteet ja varaosat

 2.7 mm  638407	<b>Reikälevy</b> (hieno) lihamyllyä varten
 4 mm  637985	<b>Reikälevy</b> (keskikarkea) lihamyllyä varten
 8 mm  637986	<b>Reikälevy</b> (karkea) lihamyllyä varten
  637987	<b>Makkaran täyttölaite:</b> teko- ja luonnonsuolien täyttämiseen makkaramassalla. Rullien muotoiluun.
  12000397	
  638281	<b>Kebben valmistusosa:</b> Taikina- tai jauheliihakääröjen muotoiluun.
  12001096	<b>Pastan valmistusosa:</b> Spagetin tai nauhamakaronin muotoilemiseen.
  12001096	<b>Pikkuleipäpursotin:</b> 3 erilaista muotoiluterää pursotinpikkuleipiä muotoilemiseen.
  12011263	<b>Raastinosa:</b> raastamiseen, hienontamiseen ja viipalointiin
  798161	<b>Viipalointiterä</b> raastinosaa varten
  798162	<b>Raastinterä</b> (karkea) raastinosaa varten
  798160	<b>Raastinterä</b> (hieno) raastinosaa varten
  798130	<b>Hienonnusterä</b> raastinosaa varten
  791603	<b>Sitruspuserrin:</b> sitruunoiden, appelsiinien ja greippien mehuksi puristamiseen

Varaosa 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.	<b>Laitteet ilman suunnanvaihtotoimintoa:</b> Kytke laite pois päältä ja odota, kunnes se pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota lisäosa, pura se osiin ja puhdista, jotta tukos poistuu. <b>Suunnanvaihtotoiminnolla varustetut laitteet:</b> 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 121
	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 124

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.

**Moldeador para kebbe:** para preparar albóndigas de masa y albóndigas rellenas de carne.

**Moldeador para pasta:** para dar forma a espaguetis y tallarines.

**Moldeador para repostería:** para dar forma a masas.

**Adaptador para rallado grueso:** para rallar, raspar y cortar alimentos.

**Exprimidor de cítricos:** para exprimir cítricos.

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 138

### 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 entregarlas 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 .....	132
Antes de usar el aparato por primera vez	133
Controles e indicadores .....	133
Seguro contra sobrecarga .....	134
Ajuste de la velocidad .....	134
Función de marcha inversa .....	134
Base motriz .....	135
Adaptador básico .....	135
Adaptador para rallado grueso .....	136
Adaptador exprimidor de cítricos .....	137
Cuidado y limpieza diaria .....	138
Recetas .....	139
Sugerencias .....	140
Eliminación .....	141
Servicio de Asistencia Técnica .....	141
Piezas de repuesto y accesorios .....	142
Localización de averías .....	143

## Descripción del aparato

### → Figura

- 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, mediano (4 mm)
  - d Disco perforado, grueso (8 mm)
- 4 Elemento insertable embutidora**
  - a Anillo de soporte
  - b Boquilla para embutidora
- 5 Elemento insertable para kebbe\***
  - a Anillo cónico
  - b Boquilla para kebbe
- 6 Elemento insertable para pasta\***
  - a Disco para espagueti
  - b Disco para tallarines
  - c Herramienta de limpieza
- 7 Elemento insertable de repostería\***
  - a Boquilla para masa
  - b Disco moldeador (girable)

→ **Figura B**

**8 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 Adaptador para rallado grueso (agujeros más grandes)
- h Adaptador para rallado grueso (agujeros más pequeños)
- i Adaptador para rallado fino

**9 Adaptador exprimidor\***

- a Bandeja colectora
- b Filtro
- c Cono exprimidor
- d Eje de accionamiento con resorte

\* según modelo

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con imágenes encontrará una vista general. → **Figura C**

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 142

## Antes de usar el aparato por primera vez

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

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado!

- Sacar del embalaje la base motriz y todos los accesorios.
- Retirar el material de embalaje existente.
- Desarmar los componentes en piezas individuales. Seguir los pasos indicados en el apartado "Preparativos", pero en orden inverso.
- Comprobar que estén todas las piezas.

→ **Figura A / B**

- 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 138

## Controles e indicadores

### MFW35...

#### 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.

### MFW36.../MFW38...

#### Tecla O/I

Pulsando la tecla O/I el aparato se enciende. 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 134  
Manteniendo pulsada la tecla 1·2 | rev se inicia la función de marcha inversa. → «Función de marcha inversa» véase la página 134

## 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 sólo podrá girarse en sentido horario y desmontarse de la base motriz después del pulsar 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 sólo la cantidad de cable necesaria.

### Compartimento para guardar accesorios

Los discos perforados de la picadora de carne que no se utilicen pueden guardarse en el compartimento de almacenamiento y éste puede cerrarse 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. En caso de sobrecarga, el elemento de arrastre se rompe en ese punto. Puede solicitarse un nuevo elemento de arrastre al servicio de asistencia técnica (n.º 630701). Los repuestos con punto de ruptura prescrito no entran dentro de nuestras obligaciones de garantía.

### Sustitución del elemento de arrastre

#### → Figura 9

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 MFW36.../MFW38...

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 9**

- 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 MFW36.../MFW38...

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 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 138

## Base motriz

### Preparativos

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

- Colocar la base motriz sobre una superficie de trabajo estable y horizontal.
- 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 140

#### Embutidora

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

#### Moldeador de kebbe

Para hacer albóndigas de masa o de carne picada.

#### Moldeador para pasta

Para dar forma a espaguetis y tallarines.

#### Moldeador para repostería

Para dar forma a 3 tipos distintos de masa de repostería.

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

#### ¡Atención!

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

### Preparativos picadora de carne

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la cuchilla afilada.

#### ¡Atención!

Utilizar siempre solo un disco perforado.

#### → Figura

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 embutidora

#### → Figura

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

La embutidora está preparada.

### Preparativos moldeador para Kebbe

#### → Figura

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

El moldeador de kebbe está preparado.

### Preparativos moldeador para de pasta

#### → Figura

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar el disco para pasta que se desee en la carcasa.

## es Adaptador para rallado grueso

3. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

El moldeador para pasta está preparado.

### Preparativos moldeador para repostería

#### → Figura 13

1. Introducir el tornillo sin fin en la carcasa con el elemento de arrastre por delante.
2. Colocar primero la boquilla para masa en la carcasa y después, el disco moldeador.
3. Girar el disco moldeador hasta que la silueta deseada esté abajo.
4. Colocar el anillo roscado sobre la carcasa y atornillarlo en sentido horario sin ejercer fuerza.

El moldeador para repostería está preparado.

### Uso

**Nota:** Los alimentos se procesan de forma diferente dependiendo de para qué se vayan a utilizar. → «*Recetas*» véase la página 139

**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 11

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.

#### **Nota (MFW36.../MFW38...):**

Cuando se enciende, el aparato se pone en marcha con la velocidad óptima **2** (rápida).

7. Introducir los alimentos en la boca de llenado empujándolos ligeramente con el empujador.
8. Una vez terminado el trabajo, apagar el aparato y desenchufarlo de la corriente eléctrica.
9. Retirar la bandeja de carga y el empujador.
10. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el adaptador en sentido horario hasta que se desencaje.
11. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. → «*Cuidado y limpieza diaria*» véase la página 138

---

## 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 140

### Preparativos

#### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

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



**→ Secuencia de imágenes** 

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.

**Uso****⚠ ¡Peligro de lesiones!**

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

**¡Atención!**

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

**¡Atención! (MFW36.../MFW38...)**

- 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 134

**→ Secuencia de imágenes** 

1. Colocar el adaptador preparado inclinado sobre el accionamiento de la base motriz.
2. Girar el adaptador en sentido antihorario hasta oír como encaja.
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! (MFW36.../MFW38...)**

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 134

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 desenganche.
11. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiar todas las piezas. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 138

**Adaptador exprimidor de cítricos**

Para exprimir cítricos, como limones, naranjas, 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 sólo 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

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.

## Uso

### → Secuencia de imágenes

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! (MFW36.../MFW38...)

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 134

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 138

### Advertencias:

- 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.

---

## Cuidado y limpieza diaria

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

### ¡Peligro de descarga eléctrica!


- Antes de limpiar el aparato, desconectar el cable de red de la toma de corriente.
- No sumergir nunca la base motriz en líquidos ni lavarla en el lavavajillas.

### ¡Peligro de lesiones!

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

### ¡Atención!

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

En la **figura ** encontrará una vista general de cómo limpiar cada pieza.

- Limpiar y secar la base motriz con un paño suave y húmedo.
- Desmontar los adaptadores utilizados siguiendo los mismos pasos pero en orden inverso (véase «Preparativos» en el correspondiente adaptador).
- Limpiar todos los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o con un cepillo suave.
- Dejar secar todas las piezas.

**Advertencias:**

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

**Recetas****Nota (MFW36.../MFW38...):**

Ajustar la velocidad **2** (rápida) en todos los pasos.

**Kebbe****Albóndigas de masa:**

- 500 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 500 gramos de trigo burgol lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña picada
- Procesar alternativamente el cordero y el trigo con la picadora (disco perforado fino).
- Amasar bien la mezcla, añadiendo la cebolla.
- Volver a procesar dos veces la mezcla con la picadora de carne.

**Ingredientes para el relleno:**

- 400 gramos de carne de cordero cortada en tiras
- 2 cebollas medianas picadas
- 1 cucharada sopera de aceite
- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharillas de pimentón
- Sal y pimienta
- Procesar el cordero con la picadora de carne (disco perforado fino).
- Dorar las cebollas.
- Añadir la carne de cordero y freír hasta que esté dorada por fuera.
- Agregar los restantes ingredientes.
- Rehogar durante 1-2 minutos.
- Verter el aceite sobrante.
- Dejar enfriar el relleno.

**Preparación de la masa de Kebbe:**

- Procesar la masa para las albóndigas con el moldeador de kebbe.
- Cortar el rollo hueco de masa en tiras de 7,5 cm.
- Aplastar uno de los extremos de las tiras para cerrarlo.
- Introducir por el extremo abierto de la albóndiga algo de relleno; aplastar también este extremo para cerrar la albóndiga.
- Calentar aceite (aprox. a 180 °C) y freír las albóndigas durante aprox. 6 minutos, hasta que adquieran un color dorado.

**Albóndigas de pan rallado y leche**

- 300 g de pan blanco del día
- 20 ml de leche
- 40 g de margarina o mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de cebollas finamente picadas
- Perejil
- Un poco de harina
- Sal y pimienta
- Cortar el pan en rodajas de 10 mm de grosor y por la mitad a lo largo. Regar con 20 ml de leche y dejar reposar.
- Procesar los trozos de pan humedecidos con la picadora de carne (disco perforado mediano) durante unos 50 segundos.
- Agregar la cebolla finamente picada, el perejil y la mantequilla derretida y mezclarlo todo.
- Añadir los huevos batidos, la sal y la pimienta a la masa de pan y mezclar.
- Dejar reposar la masa unos minutos. Amasarla nuevamente.
- Formar las albóndigas siempre con las manos mojadas. Pasar las albóndigas por la harina.
- Poner las albóndigas en una cacerola con agua hirviendo y dejarlas reposar durante 20 minutos. ¡Prestar atención a que no rompan a hervir!.

## Pasta

### Receta básica para masa de pasta al huevo:

- 230 g de harina de trigo (tipo 405) o harina fina de trigo molido
- 2 huevos

**Nota:** Obtendrá los mejores resultados si elabora la masa con el robot de cocina MUM5 de Bosch y la varilla mezcladora (cantidad máxima: 1 vez la receta básica).

- Procesar todos los ingredientes brevemente (10 veces aprox. 3 segundos) en la posición de trabajo **M** con la varilla mezcladora.
- En caso necesario, añadir harina.

### Elaboración de la pasta:

- Preparar la base motriz con el moldeador para pasta y el elemento insertable deseado.
- Introducir una pequeña porción de masa en la bandeja de carga.
- Conectar el aparato y empujar la masa con el empujador en el compartimento.
- Cuando la pasta sale, cortarla directamente con un cuchillo a la longitud que se desee.

## Galletas de mantequilla

### Receta básica de pastaflora:

- 125 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- un poco de corteza de limón o de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo

**Nota:** Obtendrá los mejores resultados si elabora la masa con el robot de cocina MUM5 de Bosch y la varilla mezcladora.

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en el nivel **1 (1)** y, a continuación, durante 2-3 minutos en el nivel **6 (3)**.

### Elaboración de las galletas:

- Preparar la base motriz con el moldeador para repostería y la silueta deseada para masa.

- Introducir una porción de masa en la bandeja de carga.
- Conectar el aparato y empujar la masa con el empujador en el compartimento.
- Retirar la silueta para masa directamente en la salida una vez conseguida la longitud deseada y colocarla en una bandeja de horno preparada con harina o papel de hornear.

---

## 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 (de asados, embutidos) para preparar soufflés de restos de carne
- Si se desea que los alimentos procesados tengan una consistencia más fina, repetir el proceso de triturado o utilizar distintos discos perforados uno detrás de otro (grueso, 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. diez minutos en agua templada antes de embutir la carne en ella.
- No introducir demasiada carne en la tripa, ya que si no se abriría al cocerla o freirla.

## Adaptador para rallado grueso

### ¡Atención! (MFW36.../MFW38...)

- 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 134

### 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

## 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.

## Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

## Piezas de repuesto y accesorios

### Piezas de repuesto y accesorios

 2.7 mm  638407	<b>Disco perforado</b> (fino) para picadora
 4 mm  637985	<b>Disco perforado</b> (mediano) para picadora
 8 mm  637986	<b>Disco perforado</b> (grosso) para picadora
  637987	<b>Embutidora:</b> Para embutir carne picada en tripas naturales o artificiales. Para formar rollitos.
  12000397	
  638281	<b>Moldeador para kebbe:</b> para moldear albóndigas de masa o de carne picada.
  12001096	<b>Moldeador para pasta:</b> Para dar forma a espaguetis y tallarines.
  12011263	<b>Moldeador para repostería:</b> Para dar forma a 3 tipos distintos de masa de repostería.
  12011263	<b>Adaptador para rallado grueso:</b> para rallar y cortar
  798161	<b>Elemento insertable para corte</b> para adaptador de rallado grueso
  798162	<b>Elemento insertable para rallado grueso</b> (agujeros más grandes) para adaptador de rallado grueso
  798160	<b>Elemento insertable para rallado grueso</b> (agujeros más pequeños) para adaptador de rallado grueso
  798130	<b>Elemento insertable para rallado fino</b> para adaptador de rallado grueso
  791603	<b>Adaptador exprimidor de cítricos:</b> Para exprimir naranjas, limones o pomelos.

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. → « <i>Seguro contra sobrecarga</i> » véase la página 134
Los alimentos no se procesan o se procesan muy lentamente.	El adaptador o el tornillo sin fin están atascados.	<b>Aparatos sin marcha inversa:</b> Apagar el aparato, esperar a que se detenga completamente y desenchufarlo de la red. Retirar el adaptador, desmontarlo y limpiarlo para soltar el bloqueo. → « <i>Cuidado y limpieza diaria</i> » véase la página 138 <b>Aparatos con marcha inversa:</b> 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. → « <i>Función de marcha inversa</i> » véase la página 134
	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. → « <i>Cuidado y limpieza diaria</i> » véase la página 138

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 bolinhos de carne:** Para confeccionar rissóis de massa e de carne.

**Acessório para massa:** Para a confeção de esparguete ou tagliatelle.

**Acessório para biscoitos:** Para a confeção de biscoitos.

**Acessório para ralar:** Para ralar, raspar e cortar alimentos.

**Espremedor de citrinos:** Para espremer citrinos.

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 impererível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização, conforme descrito. ➔ *“Conservação e limpeza diária” ver página 153*

### **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.....	144
Avisos de segurança.....	145
Panorâmica do aparelho.....	147
Antes da primeira utilização.....	147
Elementos de comando e indicadores ....	148
Protecção contra sobrecarga.....	148
Regulação da velocidade .....	148
Aparelho base.....	149
Acessório base.....	149
Acessório para ralar.....	151
Acessório para espremer citrinos.....	152
Conservação e limpeza diária .....	153
Receitas .....	153
Sugestões .....	155
Eliminação do aparelho .....	155
Assistência Técnica .....	155
Peças de substituição e acessórios .....	156
Ajuda em caso de anomalia .....	157

## Panorâmica do aparelho

→ Fig. **A**

### 1 Aparelho base

- a Accionamento para acessórios
- b Botão I ou O/I\*
- c Botão 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 eléctrico
- i Compartimento do cabo

### 2 Acessório base

- a Estrutura
- b Canal de enchimento
- c Cubeta 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

### 5 Peça de encaixe do acessório para bolinhos de carne\*

- a Anel cónico
- b Bico para bolinhos de carne

### 6 Peça de encaixe para massa\*

- a Disco para esparquete
- b Disco para tagliatelle
- c Ferramenta de limpeza

### 7 Peça de encaixe para biscoitos\*

- a Bico para massa
- b Disco com moldes (rotativo)

→ Fig. **B**

### 8 Acessório para ralar\*

- a Estrutura
- b Canal de enchimento
- c Tampa de bloqueio
- d Cubeta 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

### 9 Acessório para espremer citrinos\*

- a Recipiente de recolha
- b Passador de encaixe
- c Cone espremedor
- d Veio de accionamento com mola

\* conforme o modelo

As instruções de serviço aplicam-se a diferentes modelos do aparelho. Nas páginas das ilustrações encontra-se uma panorâmica geral. → Fig. **C**

Os acessórios e as peças de substituição podem ser adquiridos através dos Serviços de Assistência Técnica ou em [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → “Peças de substituição e acessórios” ver página 156

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o novo aparelho, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um aparelho em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retire da embalagem o aparelho base e todos os acessórios.
- Remova o material de embalagem existente.
- Desmonte as peças montadas nas respectivas peças individuais. Neste caso, proceda na sequência contrária à da sequência descrita em “Preparação”.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. → Fig. **A** / **B**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Conservação e limpeza diária” ver página 153

## Elementos de comando e indicadores

### MFW35...

#### Botão I

Ao premir o botão I, o aparelho é ligado. O accionamento arranca imediatamente.

#### Botão O

Ao premir o botão O, o aparelho é desligado. O accionamento pára.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 148

A função de sentido inverso inicia-se ao premir e manter premido o botão 1·2 | rev.

→ “Função de sentido inverso” ver página 149

## 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 respectiva 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.

## Protecção 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 630701). Peças de substituição com ponto teórico de ruptura não fazem parte das nossas obrigações de garantia.

### Substituir o arrastador

→ Fig. 6

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 MFW36.../MFW38...

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. 6

- 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 MFW36.../MFW38...

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 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.

#### Indicação:

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 153

## Aparelho base

### Preparação

#### Perigo de ferimentos!

Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho e os acessórios necessários estiverem correctamente montados e ligados ao aparelho base.

- Coloque o aparelho base sobre uma superfície de trabalho estável e horizontal.
- 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 155

#### Acessório para enchidos

Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para formar rolos.

#### Acessório para bolinhos de carne

Para formar rolos de massa ou carne picada.

#### Acessório para massa

Para formar esparguete ou tagliatelle.

#### Acessório para biscoitos

Para formar 3 perfis de massa diferentes para biscoitos.

**Indicação:** Com o acessório base e outros acessórios adequados, disponíveis através do Serviço de Assistência Técnica, é possível utilizar o aparelho para outras aplicações.

#### Atenção!

Ao montar as diferentes peças isoladas, alinhar os entalhes das peças de encaixe com a lingueta correspondente na estrutura.

### Preparação do picador de carne

#### Perigo de ferimentos!

Não tocar com os dedos na lâmina afiada.

#### Atenção!

Utilizar sempre apenas um disco com furos.

#### → Fig.

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. 13

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel de suporte no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para enchidos na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para enchidos está montado.

## Preparação do acessório para bolinhos de carne

### → Fig. 14

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o anel cônico no sem-fim e, em seguida, colocar o bico para bolinhos de carne na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para bolinhos de carne está montado.

## Preparação do acessório para massa

### → Fig. 15

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Colocar o disco para massa desejada na estrutura.
3. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para massa está montado.

## Preparação do acessório para biscoitos

### → Fig. 16

1. Colocar o sem-fim com o arrastador à frente na estrutura.
2. Em primeiro lugar, colocar o bico para massa na estrutura e, em seguida, o disco com moldes.
3. Rodar o disco com moldes até que o perfil desejado fique em baixo.
4. Colocar o anel roscado na estrutura e aparafusar, com pouca força, no sentido dos ponteiros do relógio.

O acessório para biscoitos está montado.

## Utilização

**Indicação:** Os alimentos são submetidos a diferentes tipos de processamento, segundo a utilização pretendida. → “Receitas” ver página 153

**O exemplo seguinte descreve a utilização do acessório base como picador de carne:**

### ⚠ Perigo de ferimentos!

- Não tocar com as mãos no canal de enchimento.
- Para empurrar os alimentos utilizar, exclusivamente, o calcador.

### Atenção!

- Não processar ossos, cartilagens, nervos ou outras partes sólidas.
- Não processar carne congelada.
- Não pressionar com força com o calcador.

### → Sequência de imagens 11

1. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no accionamento do aparelho base.
2. Rodar o acessório em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
3. Colocar a cubeta de enchimento e enfiar o calcador no canal de enchimento.
4. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.

5. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente na cubeta de enchimento.
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.  
**Indicação (MFW36.../MFW38...):**  
Após ligar, o aparelho arranca com a velocidade ideal **2** (rápida).
7. Empurrar os alimentos no canal de enchimento, pressionando levemente com o calcador.
8. Quando o trabalho terminar, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
9. Retirar a cubeta de enchimento e o calcador.
10. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
11. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.  
→ “*Conservação e limpeza diária*” ver página 153

## 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 155

### Preparação

#### **⚠ Perigo de ferimentos!**

Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para ralar, raspar e cortar.

#### → **Sequência de imagens**

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! (MFW36.../MFW38...)**

- 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 148

#### → **Sequência de imagens**

1. Introduzir o acessório montado em posição inclinada no accionamento do aparelho base.
2. Rodar o acessório em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
3. Colocar a cubeta de enchimento e enfiar o calcador no canal de enchimento.
4. Preparar os alimentos. Triturar previamente pedaços grandes, para que passem no canal de enchimento sem ser necessário pressionar.
5. Colocar um recipiente adequado por baixo do acessório. Introduzir os alimentos preparados previamente na cubeta de enchimento.
6. Ligar a ficha à tomada. Ligar o aparelho.

#### **Atenção! (MFW36.../MFW38...)**

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 148

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 a cubeta de enchimento e o calcador.
10. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.

11. Retirar o acessório, desmontar e limpar todas as peças individualmente.  
→ “*Conservação e limpeza diária*” ver página 153

## Acessório para espremer citrinos

Para espremer citrinos, p. ex., limões, laranjas e toranjas.

### Preparação

#### ⚠ Perigo de ferimentos!

O acessório para espremer citrinos é montado directamente 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

1. Segurar no aparelho base pela pega de transporte e rebater, para que o accionamento fique virado para cima. Caso seja necessário, virar o aparelho base para aceder facilmente aos botões.
2. Introduzir o veio de accionamento, com o elemento de mola virado para baixo, no accionamento do aparelho base.

#### Atenção!

Deve ser possível premir ligeiramente para baixo o veio de accionamento com o dedo. Não deve haver resíduos de sumo colados ao veio nem caroços ou objectos estranhos a bloqueá-lo.

3. Enfiar o recipiente de recolha inclinado no accionamento.
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 accionamento.

O acessório para espremer citrinos está montado no aparelho base e preparado.

## Utilização

### → Sequência de imagens

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 accionamento arranca.

#### Atenção! (MFW36.../MFW38...)

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 148

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 153

#### Indicações:

- 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.



## Conservação e limpeza diária

O aparelho, todos os acessórios e as peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpos após cada utilização.

### **⚠ Perigo de choque eléctrico!**

- Desligue o cabo eléctrico da tomada antes de limpar o aparelho.
- Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

Não tocar nas lâminas e arestas afiadas das peças de encaixe para ralar e cortar.

### **Atenção!**

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilize objectos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilize panos ou detergentes abrasivos.

Para saber como lavar cada uma das peças, consulte a tabela da **figura N**.

- Limpe o aparelho base com um pano macio humedecido e seque.
- Desmonte os acessórios utilizados na sequência inversa (consultar a secção “Preparação” do respectivo acessório).
- Limpe todos os acessórios com solução à base de detergente e um pano/uma esponja ou com uma escova suave.
- Deixar secar bem todas as peças.

### **Indicações:**

- As peças metálicas devem ser secas imediatamente após a lavagem e, depois, deverá passar-lhes um pouco de óleo alimentar para protecção contra oxidação.
- Ao preparar, p. ex., cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

## Receitas

### **Indicação (MFW36.../MFW38...):**

Regular a velocidade **2** (rápida) para todos os passos do processo.

### **Bolinhos de carne**

#### **Massa exterior:**

- 500 g de borrego cortado em tiras
- 500 g de trigoilho lavado e escorrido
- 1 pequena cebola picada
- Processar, alternadamente, o borrego e o trigoilho com o picador de carne (disco com furos fino).
- Mexer bem a massa e envolver a cebola.
- Processar a mistura mais duas vezes com o picador de carne.

#### **Para o recheio:**

- 400 g de borrego cortado em tiras
- 2 cebolas médias picadas
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de chá de pimenta da Jamaica
- Sal e pimenta
- Processar o borrego com o picador de carne (disco com furos fino).
- Refogar a cebola até ficar alourada.
- Adicionar a carne de borrego e salteá-la bem.
- Adicionar os restantes ingredientes.
- Deixar estufar tudo durante cerca de 1 a 2 minutos.
- Escorrer a gordura excedente.
- Deixar o recheio arrefecer.

#### **Preparação dos bolinhos de carne:**

- Processar a mistura para a massa exterior com o acessório para bolinhos de carne.
- Cortar o tubo de massa em pedaços de 7,5 cm.
- Pressionar a extremidade de um tubinho de massa.
- Inserir um pouco de recheio pela abertura e depois também fechar a outra extremidade do tubo de massa, pressionando-a.
- Aquecer o óleo (a cerca de 180 °C) e fritar os tubos de massa recheados durante cerca de 6 minutos, até ficarem alourados.

## Bolinhos de pão

- 300 g de pão branco fresco
- 20 ml de leite
- 40 g de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de cebolas bem picadas
- Salsa
- Um pouco de farinha
- Sal e pimenta
- Corte o pão em fatias de 10 mm de espessura e divida ao meio longitudinalmente. Acrescente os 20 ml de leite e deixe apurar.
- Processe os pedaços de pão húmidos com o picador de carne (disco com furos médios) durante aprox. 50 segundos.
- Adicione a cebola picada, a salsa e a manteiga derretida e misture.
- Misture os ovos mexidos, o sal e a pimenta com a massa de pão.
- Deixe a massa apurar durante alguns minutos. Depois amasse bem novamente.
- Para moldar os bolinhos, molhe bem as mãos em água. Passe os bolinhos por farinha.
- Deite os bolinhos em água a ferver e deixe cozinhar durante 20 minutos. Não deixe levantar fervura!

## Massas

### Receita base de massa para massa de ovo:

- 230 g de farinha de trigo (tipo 405) ou farinha de trigo muito fina
- 2 ovos

**Indicação:** Conseguirá obter os melhores resultados se preparar a massa com o robô de cozinha Bosch MUM5 e a vara para massas leves (quantidade máxima: 1 x a receita base).

- Processar brevemente todos os ingredientes (10 x aprox. 3 segundos) na fase **M** com a vara para massas leves.
- Em caso de necessidade acrescentar farinha.

### Confeção da massa:

- Preparar o aparelho base com o acessório para massa e a peça de encaixe desejada.
- Colocar uma pequena parte da massa na cubeta de enchimento.
- Ligar o aparelho e pressionar a massa para dentro do canal de enchimento com o calçador.
- Cortar a massa com o comprimento desejado diretamente na saída usando uma faca e colocá-los sobre um pano de algodão polvilhado com farinha ou uma tábua de madeira.

## Biscoitos

### Receita base de massa quebrada:

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 100-125 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
- 250 g de farinha
- Um pouco de fermento em pó

**Indicação:** Conseguirá obter os melhores resultados se preparar a massa com o robô de cozinha Bosch MUM5 e a vara para massas leves.

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante aprox. ½ minuto na fase **1 (1)** e, depois, aprox. 2-3 minutos na fase **6 (3)**.

### Confeção dos biscoitos:

- Preparar o aparelho base com o acessório para biscoitos e o perfil de massa desejado.
- Colocar uma parte da massa na cubeta de enchimento.
- Ligar o aparelho e pressionar a massa para dentro do canal de enchimento com o calçador.
- Retirar o perfil de massa com o comprimento desejado diretamente na saída e colocá-lo sobre um tabuleiro polvilhado com farinha ou forrado com papel vegetal.

## 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 directamente mais ingredientes (p. ex., cebolas, especiarias) enquanto processa os alimentos. Deste modo, todos os ingredientes ficam bem misturados.

#### Acessório para enchidos

- Demolhar a tripa natural em água morna durante 10 minutos antes de a utilizar.
- Não encher demasiado a tripa do enchido, pois, caso contrário, os enchidos podem rebentar ao serem cozidos ou fritos.

#### Acessório para ralar

##### Atenção! (MFW36.../MFW38...)

- É imperterível 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 148

#### 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., queijo suíço)
- **Peça de encaixe para ralar (fina):** para nozes, queijo duro, queijo parmesão
- **Peça de encaixe para raspar:** para batatas, queijo parmesão, nozes

## 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.

## Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web. Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

## Peças de substituição e acessórios

### Peças de substituição e acessórios

 2.7 mm  638407	<b>Disco com furos</b> (fino) para picador de carne
 4 mm  637985	<b>Disco com furos</b> (médio) para picador de carne
 8 mm  637986	<b>Disco com furos</b> (grosso) para picador de carne
  637987	<b>Acessório para enchidos:</b> Para encher tripas naturais e sintéticas com massa de enchidos. Para formar rolos.
  12000397	
  638281	<b>Acessório para bolinhos de carne:</b> para formar rolos de massa ou carne picada.
  12001096	<b>Acessório para massa:</b> Para formar esparguete ou tagliatelle.
  12001096	<b>Acessório para biscoitos:</b> Para formar 3 perfis de massa diferentes para biscoitos.
  12011263	<b>Acessório para ralar:</b> Para ralar, raspar e cortar
  798161	<b>Peça de encaixe para cortar</b> do acessório para ralar
  798162	<b>Peça de encaixe para ralar</b> (grossa) do acessório para ralar
  798160	<b>Peça de encaixe para ralar</b> (fina) do acessório para ralar
  798130	<b>Peça de encaixe para raspar</b> do acessório para ralar
  791603	<b>Acessório para espremer citrinos:</b> Para espremer laranjas, limões ou toranjas.

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. → <i>“Protecção contra sobrecarga” ver página 148</i>
Os alimentos não são processados ou são processados muito lentamente.	O acessório ou o sem-fim está entupido.	<b>Aparelhos sem função de sentido inverso:</b> desligar o aparelho, aguardar até ficar imobilizado e desligar da tomada. Retirar o acessório, desmontar e limpar para soltar os alimentos. → <i>“Conservação e limpeza diária” ver página 153</i>  <b>Aparelhos com função de sentido inverso:</b> Desligar o aparelho com o botão O/1 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. → <i>“Função de sentido inverso” ver página 149</i>
	Demasiada pressão no calçador ou canal de enchimento demasiado cheio.	Reduzir a pressão exercida no calçador 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. → <i>“Conservação e limpeza diária” ver página 153</i>

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.

**Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe):** Για την παρασκευή πίτες ζύμης και πίτες κιμά.

**Παρασκευαστής ζυμαρικών:** Για την παρασκευή από σπαγγέτι ή ταλιατέλες.

**Διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ:** Για την παρασκευή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ.

**Προσάρτημα ξυσίματος:** Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων.

**Λεμονοστύφτης:** Για το στύψιμο εσπεριδοειδών.

Τα προς επεξεργασία τρόφιμα 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 υγρασία, 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! Συνιστάται 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 167



## 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.....	158
Υποδείξεις ασφαλείας.....	159
Με μια ματιά.....	161
Πριν την πρώτη χρήση.....	162
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων.....	162
Ασφάλεια υπερφόρτωσης.....	163
Ρύθμιση της ταχύτητας.....	163
Βασική συσκευή.....	164
Βασικό προσάρτημα.....	164
Προσάρτημα ξυσίματος.....	166
Προσάρτημα λεμονοσύφτη.....	166
Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός... ..	167
Συνταγές.....	168
Συμβουλές.....	170
Απόσυρση.....	170
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.....	170
Ανταλλακτικά και εξαρτήματα.....	171
Αντιμετώπιση βλαβών.....	172

## 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 Περιβλήμα
  - b Υποδοχή πλήρωσης
  - c Δοχείο πλήρωσης
  - d Εξάρτημα ώθησης
  - e Κοχλίας με σύνδεσμο
  - f Βιδωτός δακτύλιος
- 3 Εξάρτημα κρεατομηχανής**
  - a Μαχαίρι
  - b Διάτρητος δίσκος, λεπτός (2,7 mm)\*
  - c Διάτρητος δίσκος, μεσαίος (4 mm)
  - d Διάτρητος δίσκος, χοντρός (8 mm)
- 4 Εξάρτημα γεμιστικού λουκάνικων**
  - a Δακτύλιος στήριξης
  - b Ακροφύσιο γεμιστικού λουκάνικων
- 5 Εξάρτημα για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)\***
  - a Κωνικός δακτύλιος
  - b Ακροφύσιο για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)
- 6 Εξάρτημα ζυμαρικών\***
  - a Δίσκος για σπαγκέτι
  - b Δίσκος για ταλιατέλες
  - c Εργαλείο καθαρισμού
- 7 Εξάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ\***
  - a Ακροφύσιο ζύμης
  - b Δίσκος διαμόρφωσης (περιστροφόμενος)

→ **Εικ. B**

**8 Προσάρτημα ξυσίματος\***

- a Περιβλημα
- b Υποδοχή πλήρωσης
- c Κλαπέτο φραγής
- d Δοχείο πλήρωσης
- e Εξάρτημα ώθησης
- f Εξάρτημα κοπής:
- g Εξάρτημα ξυσίματος, χοντρό
- h Εξάρτημα ξυσίματος, λεπτό
- i Εξάρτημα τριψίματος

**9 Προσάρτημα λεμονοσύφτη\***

- a Δοχείο συλλογής
- b Σουρωτήρι
- c Κώνος στυψίματος
- d Κινητήριος άξονας με ελατήριο

\* ανάλογα με το μοντέλο

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις της συσκευής. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μια επισκόπηση.

→ **Εικ. G**

Τα εξαρτήματα και τα ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στη διεύθυνση **www.bosch-home.com**. → «Ανταλλακτικά και εξαρτήματα» βλέπε στη σελίδα 171

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η νέα συσκευή, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστεί εντελώς, να καθαριστεί και να ελεγχθεί.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ μια συσκευή που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Αποσυναρμολογήστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα στα ξεχωριστά τους μέρη. Σε αυτή την περίπτωση προχωρήστε με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία».
- Ελέγξτε την πληρότητα όλων των εξαρτημάτων. → **Εικ. A / B**
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για εμφανείς ζημιές.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.

→ «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 167

## Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεων

### MFW35...

#### Πλήκτρο I

Πατώντας το πλήκτρο I, ενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας ξεκινά αμέσως.

#### Πλήκτρο O

Πατώντας το πλήκτρο O, απενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας σταματά.

### MFW36.../MFW38...

#### Πλήκτρο O/I

Πατώντας το πλήκτρο O/I, ενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας ξεκινά αμέσως με την ταχύτητα 2 (γρήγορα). Πατώντας ξανά το πλήκτρο O/I, απενεργοποιείται η συσκευή. Ο κινητήρας σταματά.

#### Πλήκτρο 1·2 | rev

Πατώντας σύντομα το πλήκτρο 1·2 | rev αλλάζει η ταχύτητα της συσκευής μεταξύ 1 (αργά) και 2 (γρήγορα).

Πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο 1·2 | rev, ξεκινά η λειτουργία αναστροφής. → «Λειτουργία αναστροφής» βλέπε στη σελίδα 163

## 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. Αφού πρώτα πατηθεί το πλήκτρο ασφάλισης μπορεί να περιστραφεί το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και να αφαιρεθεί από τη βασική συσκευή.

### 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, διαθέτει ο σύνδεσμος 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. 630701). Ανταλλακτικά με προκαθορισμένο σημείο θραύσης δεν αποτελούν μέρος των υποχρεώσεων μας στα πλαίσια της παροχής εγγύησης.

### Αντικατάσταση του συνδέσμου

→ **Εικ. 6**

1. Λύστε τη βίδα στο σύνδεσμο με ένα κατάλληλο κατσαβίδι (PH2) και αφαιρέστε τον ελαττωματικό σύνδεσμο.
2. Τοποθετήστε νέο σύνδεσμο και σφίξτε τον ξανά.

## Ρύθμιση της ταχύτητας

### ΜΟΝΟ ΜΦW36.../ΜΦW38...

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. 6**

- 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

### ΜΟΝΟ ΜΦW36.../ΜΦW38...

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 κρατήσετε το πλήκτρο **1·2** | rev ποτέ για πολύ πατημένο, κατά τη διάρκεια που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Κρατήστε το πλήκτρο **1·2** | rev για πολύ πατημένο, αφού πρώτα η συσκευή ακινητοποιηθεί εντελώς.

- 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 τη συσκευή ξανά με το πλήκτρο **O/I**.

### Υπόδειξη:

Όταν τα μπλοκαρισμένα τρόφιμα μετά από σύντομη αναστροφή δε χαλαρώσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή, τραβήξτε το φιν από την πρίζα και καθαρίστε τη συσκευή.

→ «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός»  
βλέπε στη σελίδα 167

## Βασική συσκευή

### Προετοιμασία

#### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Τοποθετήστε το φιν 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 χρησιμοποιείτε για τις ακόλουθες εφαρμογές:

#### Κρεατομηχανή

Για τον τεμαχισμό ωμών ή βρασμένων τροφίμων. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο διάτρητο δίσκο.

→ «Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 170

#### Γεμιστικό λουκάνικων

Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.

#### Διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)

Για τη διαμόρφωση ρολών ζύμης ή κιμά.

#### Παρασκευαστής ζυμαρικών

Για τη διαμόρφωση από σπαγγέτι ή ταλιατέλες.

#### Διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ

Για τη διαμόρφωση 3 διαφορετικών προφίλ ζύμης για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ.

**Υπόδειξη:** Με το βασικό προσάρτημα και τα κατάλληλα εξαρτήματα, που μπορείτε να τα προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές.

### Προσοχή!

Κατά τη συναρμολόγηση των διαφόρων ξεχωριστών εξαρτημάτων ευθυγραμμίστε τις εγκοπές στα εξαρτήματα με τα αντίστοιχα σημεία στο περίβλημα.

### Προετοιμασία της κρεατομηχανής

#### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια.

#### Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο το διάτρητο δίσκο.

#### → Εικ. IJ

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το μαχαίρι και μετά τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο πάνω στον κοχλία.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Η κρεατομηχανή είναι προετοιμασμένη.

### Προετοιμασία του γεμιστικού λουκάνικων

#### → Εικ. IJ

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το δακτύλιο στήριξης πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο λουκάνικων στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Το γεμιστικό λουκάνικων είναι προετοιμασμένο.

### Προετοιμασία του διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe)

#### → Εικ. IJ

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα τον κωνικό δακτύλιο πάνω στον κοχλία και μετά το ακροφύσιο για μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe) στο περίβλημα.

3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο διαμορφωτής μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe) είναι προετοιμασμένος.

### Προετοιμασία παρασκευαστή ζυμαρικών

#### → Εικ. 6

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο ζυμαρικών στο περίβλημα.
3. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο παρασκευαστής ζυμαρικών είναι προετοιμασμένος.

### Προετοιμασία του διαμορφωτή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ

#### → Εικ. 7

1. Τοποθετήστε τον κοχλία με το σύνδεσμο μπροστά μέσα στο περίβλημα.
2. Τοποθετήστε πρώτα το ακροφύσιο ζύμης στο περίβλημα, μετά το δίσκο διαμόρφωσης.
3. Γυρίστε το δίσκο διαμόρφωσης, μέχρι να βρίσκεται το επιθυμητό προφίλ κάτω.
4. Τοποθετήστε το βιδωτό δακτύλιο στο περίβλημα και βιδώστε τον χωρίς μεγάλη δύναμη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ο διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ είναι προετοιμασμένος.

### Χρήση

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με το σκοπό χρήσης η επεξεργασία των τροφίμων είναι και διαφορετική. → «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 168

**Το ακόλουθο παράδειγμα περιγράφει την χρήση του βασικού προσαρτήματος ως κρεατομηχανή:**

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης.

### Προσοχή!

- Μην επεξεργάζεστε καθόλου κόκκαλα, χόνδρους, τένοντες ή άλλα στερεά συστατικά.
- Μην επεξεργάζεστε κανένα κατεψυγμένο κρέας.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

### → Σειρά εικόνων 11

1. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.
2. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης και περάστε το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
4. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
5. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην δοχείο πλήρωσης.
6. Συνδέστε το φιν. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

### Υπόδειξη (MFW36.../MFW38...):

Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ιδανική ταχύτητα **2** (γρήγορα).

7. Με το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε τα τρόφιμα με ελαφρά πίεση στην υποδοχή πλήρωσης.
8. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
9. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.
10. Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.

11. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.  
 → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 167

## Προσάρτημα ξυσίματος

Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή π.χ. τυριού, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων, ξερών φυμακιών και άλλων σκληρών τροφίμων. Ανάλογα με το είδος και τη συνεκτικότητα των επεξεργαζόμενων τροφίμων χρησιμοποιείτε και τον αντίστοιχο εξάρτημα.  
 → «Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 170

### Προετοιμασία

#### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων ξυσίματος, τριψίματος και κοπής.

#### → Σειρά εικόνων

1. Ανοίξτε το κλαπέτο φραγής. Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα στο περιβλήμα.
2. Κλείστε το κλαπέτο φραγής, μέχρι να ασφαλίσει με το 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 εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

#### Προσοχή! (MFW36.../MFW38...)

- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ξυσίματος και κοπής οπωσδήποτε με την ταχύτητα 1 (αργά).
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τριψίματος με την ταχύτητα 2 (γρήγορα).  
 → «Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 163

#### → Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε το προετοιμασμένο προσάρτημα λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.
2. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης και περάστε το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
4. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Τεμαχίστε προηγουμένως τα μεγάλα κομμάτια, για να ταιριάζουν στην υποδοχή πλήρωσης χωρίς πίεση.
5. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην δοχείο πλήρωσης.
6. Συνδέστε το φως. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

#### Προσοχή! (MFW36.../MFW38...)

Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ταχύτητα 2 (γρήγορα). Για τη χρήση των εξαρτημάτων 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 163

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 φως από την πρίζα.
9. Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης και το εξάρτημα ώθησης.
10. Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
11. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη.  
 → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 167

## Προσάρτημα λεμονοσύφτη

Για το στύσιμο των εσπεριδοειδών, όπως π.χ. λεμόνια, πορτοκαλι, γκρέιπ φρουτ.

## Προετοιμασία

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το προσάρτημα λεμονοσύφτη συναρμολογείται απευθείας στη βασική συσκευή. Βάλτε το φινι στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

### Προσοχή!

Για την προετοιμασία και τη χρήση του προσαρτήματος λεμονοσύφτη ανατρέπεται η βασική συσκευή κατά 90°. Σε αυτή τη θέση μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα προσαρτήματα.

### → Σειρά εικόνων

1. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή από τη λαβή μεταφοράς και ανατρέψτε την προσεκτικά, για να δείχνει ο μηχανισμός κίνησης προς τα επάνω. Ενδεχομένως γυρίστε τη βασική συσκευή, για να είναι τα πλήκτρα καλά προσιτά.
2. Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα με το ελατηριωτό στοιχείο προς τα κάτω στο μηχανισμό κίνησης της βασικής συσκευής.

### Προσοχή!

Ο κινητήριος άξονας πρέπει να μπορεί να πιεστεί ελαφρά με το δάκτυλο 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 στο μηχανισμό κίνησης.
4. Γυρίστε το δοχείο συλλογής ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Τοποθετήστε το σουρωτήρι πάνω στο δοχείο συλλογής.
6. Τοποθετήστε τον κώνο συψίματος πάνω στον κινητήριο άξονα.

Το προσάρτημα λεμονοσύφτη είναι συναρμολογημένο στη βασική συσκευή και προετοιμασμένο.

## Χρήση

### → Σειρά εικόνων

1. Κόψτε τα εσπεριδοειδή στη μέση.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από το προσάρτημα.

3. Συνδέστε το φινι. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Ο κινητήρας ξεκινά.

### Προσοχή! (MFW36.../MFW38...)

Η συσκευή μετά την ενεργοποίηση λειτουργεί με την ταχύτητα **2** (γρήγορα). Για τη χρήση του λεμονοσύφτη πατήστε οπωσδήποτε 1 φορά το πλήκτρο 1•2 | rev, για να περάσετε στην ταχύτητα **1** (αργά). → «Ρύθμιση της ταχύτητας» βλέπε στη σελίδα 163

4. Βάλτε τα κομμένα στη μέση εσπεριδοειδή με την επιφάνεια κοπής πάνω στον κώνο συψίματος εναπόθεση και πιέστε τα προς τα κάτω. Μόλις π.χ. το λεμόνι πιεστεί πάνω στον κώνο συψίματος, αυτός περιστρέφεται.
5. Για τον τερματισμό της διαδικασίας συψίματος μειώστε την πίεση πάνω στον κώνο συψίματος.
6. Όταν τελειώσει η εργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φινι από την πρίζα.
7. Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
8. Αφαιρέστε το προσάρτημα, αποσυναρμολογήστε το και καθαρίστε όλα τα μέρη. → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 167

### Υποδείξεις:

- Για την επίτευξη μιας ιδανικής απόδοσης του χυμού, πρέπει να επαναληφθεί η διαδικασία συψίματος μερικές φορές.
- Αδειάστε, σε περίπτωση που χρειάζεται, το σουρωτήρι με το χοντρό πολτό και τους σπόρους.

## Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Η συσκευή, όλα τα προσαρτήματα και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Πριν από τον καθαρισμό αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.

- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή σε υγρά και μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Μη βάζετε τα χέρια σας στα κοφτερά μαχαίρια και στις κοφτερές ακμές των εξαρτημάτων ξυσίματος και κοπής.

### **Προσοχή!**

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

Στην **Εικ. 1** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε την.
- Αποσυναρμολογήστε τα χρησιμοποιούμενα προσαρτήματα με την αντίθετη σειρά (βλέπε «Προετοιμασία» στο εκάστοτε προσάρτημα).
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί/σφουγγάρι ή με μια μαλακιά βούρσα.
- 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 (MFW36.../MFW38...):**

Θέστε την ταχύτητα σε όλα τα βήματα εργασίας στο **2** (γρήγορα).

## **Μπιφτέκια με κενό εσωτερικά (Kebbe)**

### **Πίτα:**

- 500 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 500 γρ. πληγούρι από σιτάρι, πλυμένο και στραγγισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- Επεξεργαστείτε εναλλάξ αρνί και σιτάρι με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
- Αναμίξτε καλά τη ζύμη, προσθέστε το κρεμμύδι και ανακατέψτε τα.
- Επεξεργαστείτε το μείγμα ακόμα δύο φορές με την κρεατομηχανή.

### **Γέμιση:**

- 400 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
- 2 μέτρια κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κουταλιά λάδι
- 1 κουταλιά αλεύρι
- 2 κ.γλ. μπαχάρι
- Αλάτι και πιπέρι
- Επεξεργαστείτε το αρνί με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος λεπτός).
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια, ώστε να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέστε το αρνίσιο κρέας και τηγανίστε το.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Σοτάρετέ τα όλα περίπου για 1-2 λεπτά.
- Χύστε το πλεονάζον λίπος.
- Αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.

### **Παρασκευή των ανατολίτικων κεφτέδων:**

- Επεξεργαστείτε το μείγμα για τις πίτες ζύμης με το διαμορφωτή μπιφτεκιών με κενό εσωτερικά (Kebbe).
- Από το κούφιο κορδόνι ζύμης κόψτε κάθε φορά κομμάτια με μήκος 7,5 cm.
- Κλείστε, πιέζοντας τη μια άκρη της πίτας ζύμης.
- Βάλτε λίγη γέμιση μέσα στο άνοιγμα και πιέστε επίσης το άλλο άκρο της πίτας για να κλείσει.
- Ζεστάνετε το λάδι (περίπου 180 °C) και τηγανίστε τις πίτες ζύμης για περίπου 6 λεπτά στη φριτέζα, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.



## Κνέντελ (ψωμοκεφτέδες)

- 300 γρ. φρέσκο άσπρο ψωμί
- 20 ml γάλα
- 40 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 3 αυγά
- 1 κουταλιά φιλοκομμένα κρεμμύδια
- Μαϊντανός
- Λίγο αλεύρι
- Αλάτι και πιπέρι
- Κόψτε το ψωμί σε φέτες 10 mm χοντρές κόψτε τες στη μέση κατά μήκος. Χύστε από πάνω 20 ml γάλα και αφήστε τες να τραβήξουν.
- Επεξεργαστείτε τα υγρά κομμάτια ψωμιού με την κρεατομηχανή (διάτρητος δίσκος μεσαίος) για περίπου 50 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τα φιλοκομμένα κρεμμύδια, το μαϊντανό και το λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε τα.
- Αναμειξτε τα χτυπημένα αυγά, το αλάτι και το πιπέρι στη μάζα του ψωμιού.
- Αφήστε τη ζύμη να τραβήξει μερικά λεπτά. Μετά ζυμώστε την ακόμη μια φορά.
- Για να πλάσετε τα κνέντελ, βρέχετε τα χέρια σας πάντοτε καλά με νερό. Αλευρώστε τα κνέντελ.
- Βάλτε τα κνέντελ σε βραστό νερό και αφήστε τα να τραβήξουν περίπου 20 λεπτά. Μην τα αφήσετε να αναβράσουν!

## Ζυμαρικά

### Βασική συνταγή ζύμης ζυμαρικών με αυγά:

- 230 γρ. σπάλευρο (τύπος 405) ή εξαιρετικά ψιλοαλεσμένο σπάλευρο
- 2 αυγά

**Υπόδειξη:** Τα καλύτερα αποτέλεσμα τα πετυχαίνετε, όταν παρασκευάζετε τη ζύμη με τη μηχανή κουζίνας Bosch MUM5 και τον αναδευτήρα (μέγιστη ποσότητα: 1 φορά τη βασική συνταγή).

- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά σύντομα (10 φορές περίπου από 3 δευτερόλεπτα) στη βαθμίδα **M** με τον αναδευτήρα.
- Αν χρειάζεται προσθέστε επιπλέον αλεύρι.

### Παρασκευή ζυμαρικών:

- Προετοιμάστε τη βασική συσκευή με τον παρασκευαστή ζυμαρικών και το επιθυμητό εξάρτημα.
- Βάλτε ένα μικρό μέρος της ζύμης στο δοχείο πλήρωσης.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και πιέστε τη ζύμη με το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Κόψτε τα ζυμαρικά απευθείας στην έξοδο στο επιθυμητό μήκος μ' ένα μαχαίρι και τοποθετήστε τα πάνω σ' ένα αλευρωμένο, βαμβακερό πανί ή μια ξύλινη σανίδα.

## Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ

### Βασική συνταγή ζύμης τάρτας:

- 125 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

**Υπόδειξη:** Τα καλύτερα αποτέλεσμα τα πετυχαίνετε, όταν παρασκευάζετε τη ζύμη με τη μηχανή κουζίνας Bosch MUM5 και τον αναδευτήρα.

- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1 (1)**, μετά περίπου 2-3 λεπτά στη βαθμίδα **6 (3)** με τον αναδευτήρα.

### Παρασκευή μπισκότων:

- Προετοιμάστε τη βασική συσκευή με τον διαμορφωτή μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ και το επιθυμητό προφίλ ζύμης.
- Βάλτε ένα μέρος της ζύμης στο δοχείο πλήρωσης.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και πιέστε τη ζύμη με το εξάρτημα ώθησης μέσα στην υποδοχή πλήρωσης.
- Κόψτε το προφίλ της ζύμης απευθείας στην έξοδο στο επιθυμητό μήκος και τοποθετήστε τα κομμάτια πάνω σ' ένα αλευρωμένο ή καλυμμένο με λαδόκολλα ταψί.

## 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 σουπές, 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:**  
Για χοιρινό και βοδινό κρέας για πατέ και λουκάνικο cervelat
- **Διάτρητος δίσκος χοντρός (8 mm) για:**  
Ψητό χοιρινό κρέας για σουπτα 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 πολύ, επειδή διαφορετικά τα λουκάνικα μπορεί να «σκάσουν» κατά το βράσιμο ή το ψήσιμο.

#### Προσάρτημα ξυσίματος

##### Προσοχή! (MFW36.../MFW38...)

- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ξυσίματος και κοπής οπωσδήποτε με την ταχύτητα **1** (αργά).
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τριψίματος με την ταχύτητα **2** (γρήγορα). → «*Ρύθμιση της ταχύτητας*» βλέπε στη σελίδα 163

#### Χρήση των εξαρτημάτων

- **Εξάρτημα κοπής:** Για καρότα σέλινο, γογγυλοκράμβη κολοκυθάκια
- **Εξάρτημα ξυσίματος (χοντρό):**  
Για καρότα, καρύδια, σκληρό τυρί (π.χ. έμμενταλ)
- **Εξάρτημα ξυσίματος (λεπτό):** Για καρύδια, σκληρό τυρί, τυρί παρμεζάνα
- **Εξάρτημα τριψίματος:** Για πατάτες, τυρί παρμεζάνα, καρύδια

#### 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 συσκευιών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών 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.

#### Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

## Ανταλλακτικά και εξαρτήματα

### Ανταλλακτικά και εξαρτήματα

	2.7 mm	 638407	<b>Διάρτητος δίσκος</b> (λεπτός) για την κρεατομηχανή
	4 mm	 637985	<b>Διάρτητος δίσκος</b> (μεσαίος) για την κρεατομηχανή
	8 mm	 637986	<b>Διάρτητος δίσκος</b> (χοντρός) για την κρεατομηχανή
		 637987	<b>Γεμιστικό λουκάνικων:</b> Για το γέμισμα τεχνητού και φυσικού εντέρου με μάζα για λουκάνικα. Για το σχηματισμό μικρών ρολών.
		 12000397	
		 638281	<b>Διαμορφωτής μπιφτεκίων με κενό εσωτερικά (Kebbe):</b> Για τη διαμόρφωση ρολών ζύμης ή κιμά.
		 12001096	<b>Παρασκευαστής ζυμαρικών:</b> Για τη διαμόρφωση από σπαγγέτι ή ταλιατέλες.
			<b>Διαμορφωτής μικρών γλυκών φτιαγμένων με κορνέ:</b> Για τη διαμόρφωση 3 διαφορετικών προφίλ ζύμης για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ.
		 12011263	<b>Προσάρτημα ξυσίματος:</b> Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή
		 798161	<b>Εξάρτημα κοπής</b> για το προσάρτημα ξυσίματος
		 798162	<b>Εξάρτημα ξυσίματος</b> (χοντρό) για το προσάρτημα ξυσίματος
		 798160	<b>Εξάρτημα ξυσίματος</b> (λεπτό) για το προσάρτημα ξυσίματος
		 798130	<b>Εξάρτημα τριψίματος</b> για το προσάρτημα ξυσίματος
		 791603	<b>Προσάρτημα λεμονοσύφτη:</b> Για το στύψιμο λεμονιών, πορτοκαλιών ή γκρέιπ φρουτ.

Τα ανταλλακτικά και τα εξαρτήματα μπορεί 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 φως 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 163
Τα τρόφιμα δεν επεξεργάζονται καθόλου ή μόνο πολύ αργά.	Το προσάρτημα ή ο κοχλίας είναι φραγμένος.	<b>Συσκευές χωρίς λειτουργία αναστροφής:</b> 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 167 <b>Συσκευές με λειτουργία αναστροφής:</b> Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο Ο/Ι 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 163
	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. Ο κοχλίας είναι πάρα πολύ φραγμένος.	Κρατήστε το πλήκτρο 1·2   rev πατημένο, μέχρι να ξεκινήσει η λειτουργία αναστροφής. 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 167

Σε περίπτωση που τυχόν προβλήματα δεν μπορούν να επιλυθούν, καλέστε οπωσδήποτε τη Hotline! Οι αριθμοί τηλεφώνων βρίσκονται στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών.

## Amaca uygun kullanım

**Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz.**

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

Cihaz ve aksesuarları (modele göre) aşağıdaki kullanım alanları için uygundur:

**Et kıyma makinesi:** Çiğ ve pişmiş et, jambon, kümes hayvanları eti ve balıkdoğramak ve karıştırarak işlemek için uygundur.

**Sucuk doldurma ünitesi:** Dolgu sosis veya sucuk hazırlamak için uygundur.

**Kebbe şekil verme ünitesi:** Hamur bohçalarının ve kıymalı bohçaların yapılması içindir.

**Makarna şekil verme ünitesi:** Spaghetti veya Tagliatelle yapımı içindir.

**Sıkma çörek şekil verme ünitesi:** Sıkma çörek yapımı içindir.

**Rendeleme ünitesi:** Besinlerin kesilmesi, doğruanması ve rendelenmesi içindir.

**Narenciye sıkacağı:** Narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak içindir.

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 olması gereklidir.

Bu cihaz fiziksel, duyuşsal 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 prize 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 tıkaçı 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 181*

### **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 .....	173
Güvenlikle ilgili uyarılar.....	174
Genel Bakış .....	176
İlk kullanımdan önce.....	176
Kumanda ve gösterge elemanları.....	177
Aşırı yüklenme emniyeti .....	177
Hız ayarı .....	177
Dönme yönü değiştirme fonksiyonu .....	178
Ana cihaz.....	178
Ana ünite .....	178
Rendeleme ünitesi.....	180
Narenciye sıkacağı ünitesi.....	180
Bakım ve günlük temizlik .....	181
Tarifler.....	182
Yararlı bilgiler .....	183
Elden çıkartılması .....	184
Müşteri hizmetleri .....	184
Yedek parçalar ve aksesuarlar .....	185
Arıza durumunda yardım .....	186

## 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 Gösterge
- e Sigorta/emniyet tuşu
- f Taşıma kulpu
- g Kapaklı muhafaza gözü
- h Elektrik şebekesi kablosu
- i Kablo saklama bölmesi

#### 2 Ana ünite

- a Gövde
- b Dolum kanalı
- c Malzeme doldurma kabı
- d Tıkaç
- e Kavrama ünitesi helezon
- f Montaj bileziği

#### 3 Et kıyma ünitesi

- a Bıçak
- b İnce delikli disk (2,7 mm)\*
- c Orta delikli disk (4 mm)
- d Kaba delikli disk (8 mm)

#### 4 Sucuk doldurma ünitesi

- a Tutucu bilezik
- b Sucuk doldurma ünitesi başlığı

#### 5 Kebbe ünitesi\*

- a Konik halka
- b Kebbe başlığı

#### 6 Makarna ünitesi\*

- a Spagetti disk
- b Tagliatelle disk
- c Temizleme aleti

#### 7 Sıkma çörek ünitesi\*

- a Hamur başlığı
- b Şekil verme disk (döndürülebilir)

### → Resim B

#### 8 Rendeleme ünitesi\*

- a Gövde
- b Dolum kanalı
- c Kilitleme kapağı
- d Malzeme doldurma kabı
- e Tıkaç
- f Kesme ünitesi
- g Rendeleme ünitesi, kaba
- h Rendeleme ünitesi, ince
- i Doğrama ünitesi

#### 9 Narenciye sıkacağı ünitesi\*

- a Toplama çanağı
- b Süzgeç ünitesi
- c Sıkma hunisi
- d Yaylı tahrik mili

\* modele bağlı

Kullanım kılavuzunda cihazın çeşitli modelleri açıklanmıştır. Resimli sayfalarda bir genel bakış sunulmuştur. → Resim C

Aksesuarlar ve yedek parçalar müşteri hizmetlerinden veya [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) adresinden temin edilebilir. → “Yedek parçalar ve aksesuarlar” bkz. sayfa 185

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir cihaz ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir cihazı kesinlikle kullanmayınız!

- Ana cihazı ve tüm aksesuar parçalarını ambalajlarından çıkartınız.
- Mevcut ambalaj malzemesi çıkartılmalıdır.
- Birleştirilmiş parçalar ayrılarak tekil parçalar haline getirilmelidir. Burada “Hazırlık” altında açıklanan sıranın tersine hareket edilmelidir.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. → Resim A / B
- Tüm parçaları görünür bir hasara karşı kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 181



## Kumanda ve gösterge elemanları

### MFW35...

#### I tuşu

I tuşuna bastığınızda cihaz açılır. Tahrik sistemi (motor) hemen çalışmaya başlar.

#### O tuşu

O tuşuna bastığınızda cihaz kapatılır. Tahrik sistemi (motor) durdurulur.

### MFW36.../MFW38...

#### O/I tuşu

O/I tuşuna bastığınızda cihaz açılır. Tahrik sistemi (motor) hemen **2** (hızlı) hız ayarı 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 hız ayarı **1** (yavaş) ve **2** (hızlı) arasında değişir. → “Hız ayarı” bkz. sayfa 177

1·2 | rev tuşuna bastığınızda ve tuşu basılı tuttuğunuzda, dönme yönü değiştirme fonksiyonu çalıştırılır. → “Dönme yönü değiştirme fonksiyonu” bkz. sayfa 178

## 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 bölgesi

Elektrik şebekesi kablosu, kablo saklama bölgesinden 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.630701). Zaruri kırılma yerine sahip yedek parçalar garanti sorumluluğumuz kapsamına girmez.

## Kavrama ünitesinin değiştirilmesi

### → Resim 6

1. Kavrama ünitesindeki civatayı uygun bir tornavida (PH2) ile çözünüz ve arızalı kavrama ünitesini çıkartınız.
2. Yeni kavrama ünitesini yerleştiriniz ve terkar vidalayınız.

## Hız ayarı

### SADECE MFW36.../MFW38...

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 değerleri dikkate alınmalıdır!

Bkz. Tablo → Resim 6

- 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 MFW36.../MFW38...

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!

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:

Yapışkan besinler dönme yönü değiştirildikten sonra da çözülmezse; cihazı kapatınız, elektrik fişini çekiniz ve cihazı temizleyiniz.

→ “*Bakım ve günlük temizlik*” bkz. sayfa 181

## 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 bölümünden gereken uzunlukta çekiniz.

Ana cihaz hazırdır.

## Ana ünite

Ana ünite aşağıdaki uygulamalar için kullanılır:

### Et kıyma makinesi

Çiğ veya pişmiş besinlerin doğranması içindir. İşlenecek besinin türüne ve yapısına uygun delikli disk kullanınız. → “*Yararlı bilgiler*” bkz. sayfa 183

### Sucuk doldurma ünitesi

Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmallarının yapılması içindir.

### Kebbe şekil verme ünitesi

Hamur bohçalarının veya kıymalı sarmalların yapılması içindir.

### Makarna şekil verme ünitesi

Spagetti veya Tagliatelle makarnalara biçim vermek için.

### Sıkma çörek ünitesi

Sıkma çörelere 3 farklı hamur profiliyle şekil vermek için.

**Not:** Ana ünite ve müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz uygun aksesuarlar ile başka uygulamalar yapmanız da mümkündür.

#### Dikkat!

Farklı münferit parçaların birleştirilmesi için, üniteler üzerindeki girinrileri gövde üzerindeki ilgili karşı parçaya hizalayınız.

## Et kıyma makinesi hazırlığı

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Keskin bıçakları tutmayınız.

#### Dikkat!

Her zaman sadece delikli disk kullanınız.

#### → Resim 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 1

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle tutucu bileziği helezon üzerine, ardından da sucuk başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Sucuk doldurma ünitesi hazırdır.

## Kebbe şekil verme ünitesi hazırlığı

### → Resim 2

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle konik halkayı helezon üzerine, ardından da kebbe başlığını gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Kebbe şekil verme ünitesi hazırdır.

## Makarna şekil verme ünitesi hazırlığı

### → Resim 3

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. İstedığınız makarna diskini gövde içine yerleştiriniz.
3. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Makarna şekil verme ünitesi hazırdır.

## Sıkma çörek ünitesi hazırlığı

### → Resim 4

1. Helezonu, kavrama ünitesi önde olacak şekilde gövde içine yerleştiriniz.
2. Öncelikle hamur başlığını gövdeye yerleştiriniz, ardından şekil verme diskini takınız.
3. İstedığınız profil alta gelene kadar şekil verme diskini döndürünüz.
4. Montaj bileziğini gövde üzerine yerleştiriniz ve kuvvet uygulamadan saat dönüş yönünde çeviriniz.

Sıkma çörek ünitesi hazırdır.

## Kullanım

**Not:** Besinler kullanım amaçlarına göre farklı şekilde işlenirler. → “*Tarifler*” bkz. sayfa 182

**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, kırıkdak, sinir veya benzeri katı cisimler işlemeyiniz.
- Donmuş et işlemeyiniz.
- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayınız.

### → Resim sırası 1

1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eşik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Doldurma kabını yerleştiriniz ve tıkaçı dolum kanalına sokunuz.
4. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.
5. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
6. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.

### Bilgi (MFW36.../MFW38...):

Açıldıktan sonra cihaz 2 (hızlı) optimum hız ayarı ile çalışır.

7. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz.
8. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.
9. Doldurma kabını ve tıkaçı 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 181

## Rendeleme ünitesi

Peynir, meyve, sebze, fındık, badem, kurutulmuş kahvaltılık ekme ve diğer sert besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelenmesi içindir. İşlenecek besinin türüne ve yapısına uygun tertibat kullanınız. → “Yararlı bilgiler” bkz. sayfa 183

### Hazırlık

#### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Rendeleme, kesme ve doğrama ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

#### → Resim sırası 1

1. Kilitleme kapağını açınız. İstedığınız tertibatı cihazın içine yerleştiriniz.
2. Kilitleme kapağını yerine duyulur şekilde oturana kadar kapatınız.

Rendeleme ünitesi hazırdır.

### Kullanım

#### ⚠ 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! (MFW36.../MFW38...)

- Doğrama ve kesme başlıklarını mutlaka 1 (yavaş) hız ayarı ile kullanınız.
- Rende başlığını 2 (hızlı) hız ayarı ile kullanınız.

#### → Resim sırası 2

1. Hazırlanan üniteyi, ana cihazın tahrik sistemine eğik şekilde yerleştiriniz.
2. Duyulur şekilde yerine oturana kadar üniteyi saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
3. Doldurma kabını yerleştiriniz ve tıkaçı dolum kanalına sokunuz.
4. Besinleri hazırlayınız. Öncelikle büyük parçaları herhangi bir baskı uygulamadan dolum kanalından geçirerek küçük parçalara ayırınız.

5. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz. Hazırlanan besinleri doldurma deliğine doldurunuz.

6. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız.

#### Dikkat! (MFW36.../MFW38...)

Açıldıktan sonra cihaz 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 177

7. Tıkaç ile hafifçe baskı uygulayarak besinleri dolum kanalına itiniz. Besinler kesilir veya rendelenir.

8. İşiniz bittiğinde cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz.

9. Doldurma kabını ve tıkaçı 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 181

## Narenciye sıkacağı ünitesi

Limon, portakal, greyfurt gibi narenciyelerin sıkılıp suyunun çıkartılması içindir.

### 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 1

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.

**Kullanım****→ Resim sırası **

1. Narenciyeleri ikiye bölünüz.
2. Ünitenin altına uygun bir kap koyunuz.
3. Elektrik fişini takınız. Cihazı çalıştırınız. Tahrik sistemi (motor) çalışmaya başlar.

**Dikkat! (MFW36.../MFW38...)**

Açıldıktan sonra cihaz **2** (hızlı) hız ayarı ile çalışır. Narenciye suyu sıkma cihazını kullanmaya başlamadan önce, **1** (yavaş) hız ayarına geçmek için mutlaka 1 kez 1·2 | rev tuşuna basınız. → “Hız ayarı” bkz. sayfa 177

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 işlemi 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 181

**Uyarılar:**

- 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.

**Bakım ve günlük temizlik**

Cihazı, tüm üniteleri ve kullanılan aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

**⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!**


- Temizlikten önce elektrik şebekesi kablosunu prizden çekiniz.
- Ana cihazı kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

**⚠ Yaralanma tehlikesi!**

Rendeleme ve kesme ünitelerinin keskin bıçaklarını ve kenarlarını tutmayınız ve buralara dokunmayınız.

**Dikkat!**

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.

**Resim ** münferit parçalarını nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

- Ana cihazı yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
- Kullanılan üniteleri adımları tersi sırayla uygulayarak parçalarına ayırınız (bkz. ilgili ünitenin “Hazırlık” bölümü).
- Aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez/sünger veya yumuşak bir fırça kullanarak temizleyiniz
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

### Uyarılar:

- Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.
- Havuç gibi malzemeleri işlerken plastik parçalarda renk değişimleri oluşabilir. Bu renklemeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

## Tarifler

### Bilgi (MFW36.../MFW38...):

Tüm çalışma adımları için hız ayarını 2 (hızlı) olarak yapınız.

### Kebbe

#### Doldurulmuş hamur:

- 500 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 500 g bulgur, yıkanmış ve suyu süzölmüş
- 1 küçük soğan, doğranmış
- Kuzu etini ve buğdayı et kıyma makinesine (ince delikli disk) dönüşümlü koyarak işleyiniz.
- Hamuru iyice karıştırınız, soğanı ilave edip karıştırınız.
- Karışımı iki kez daha et kıyma makinesi ile işleyiniz.

#### İçi için:

- 400 g kuzu eti, şeritler halinde kesilmiş
- 2 orta büyüklükte soğan, doğranmış
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber
- Kuzu etini et kıyma makinesi (ince delikli disk) ile işleyiniz.
- Soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- Kuzu etini ilave ediniz ve iyice kavurunuz.
- Diğer malzemeleri ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri yakl. 1-2 dakika soteleyiniz.
- Fazlalık yağı dökünüz.
- İç malzemenin soğumasını bekleyiniz.

### Kebbe hazırlanması:

- Doldurulmuş hamur bohçalarının karışım malzemesini kebbe şekil verme ünitesi ile işleyiniz.
- İçi boş hamur rulosundan 7,5 mm uzunluğunda parçalar kesiniz.
- Doldurulmuş hamur bohçasının bir ucunu bastırıp kapatınız.
- İçine biraz iç dolgu malzemesi doldurunuz ve bohçanın diğer ucunu da bastırıp kapatınız.
- Sıvı yağı ısıtınız (yakl. 180°C) ve doldurulmuş hamur bohçalarını yakl. 6 dakika süreyle altın rengini alana kadar kızartınız.

### Ekmecli hamur köftesi

- 300 g taze beyaz ekme
- 20 ml süt
- 40 g tereyağı veya margarin
- 3 yumurta
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış soğan
- Maydanoz
- biraz un
- Tuz ve karabiber
- Ekmeği 10 mm kalınlığında dilimler halinde kesiniz ve boyuna ikiye bölünüz. Üzerine 20 ml süt dökünüz ve çekmesini bekleyiniz.
- Islak ekme parçalarını et kıyma makinesi (orta delikli disk) ile yakl. 50 saniye işleyiniz.
- Küçük doğranmış soğanları, maydanozu ve erimiş tereyağını ilave ediniz ve karıştırınız.
- Ekmecli 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!

## Makarna

### Yumurtalı makarna hamuru için temel tarif:

- 230 g buğday unu (405 tip) veya çok ince öğütülmüş buğday unu
- 2 yumurta

**Bilgi:** En iyi sonuçları hamurunuzu Bosch MUM5 mutfak robotunu ve karıştırma telini kullanarak yaptığınızda elde edersiniz (En yüksek miktar: 1 x temel tarif).

- Tüm malzemeleri kısa süre (10 x yakl. 3 dakika) karıştırma teli ile **M** kademesinde işleyiniz.
- Gerekirse un ilave ediniz.

### Makarna yapımı:

- Ana cihazı, makarna şekil verme ünitesi ve istediğiniz ünite ile birlikte hazır ediniz.
- Hamurun küçük bir bölümünü doldurma deliğine doğru sokunuz.
- Cihazı açınız ve hamuru tıkaçla kanalın içine bastırınız.
- Makarnaları doğrudan çıkış yerinden, bir bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz ve unlanmış pamuklu bir bez veya bir ahşap kesme tahtası üzerine koyunuz.

## Sıkma çörek

### Tuzlu tart temel tarifi:

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100-125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya şekerli vanilin
- 250 g un
- gerekirse kabartma tozu

**Bilgi:** En iyi sonuçları hamurunuzu Bosch MUM5 mutfak robotunu ve karıştırma telini kullanarak yaptığınızda elde edersiniz.

- Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle Kademe **1 (1)**, ardından da yakl. 2-3 dakika süreyle Kademe **6 (3)** ayarında karıştırma teli ile karıştırınız.

## Bisküvi yapımı:

- Ana cihazı, kesme bisküvi şekil verme ünitesi ve istediğiniz hamur profili ile birlikte hazır ediniz.
- Hamurun bir bölümünü doldurma deliğine yerleştiriniz.
- Cihazı açınız ve hamuru tıkaçla kanalın içine bastırınız.
- Hamur profilini doğrudan çıkış yerinden, istediğiniz uzunlukta alınız ve unlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsinine koyunuz.

## Yararlı bilgiler

### Et kıyma makinesi

#### Delikli disklerin kullanımı

- **İnce delikli disk (2,7 mm):**  
Pişmiş tavuk, domuz, sığır eti, pişmiş ciğer, pişmiş çorbalık et, kızartmalı 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
- **Kaba delikli disk (8 mm):**  
Gulaş çorbası için kavrulmuş domuz eti; artıklardan yapılan sufle için kullanılan artıklar (kızartma, sucuk, ...)
- İşlenecek besinde daha ince bir kıvam elde etmek isiyorsanız, parçalama işlemini tekrarlayınız veya farklı delikli disleri birbiri ardına kullanınız (kaba, orta, ince).
- İşleme sırasında başka malzemeler de (örn. soğan, baharat) ekleyebilirsiniz. Böylece tüm malzemeler birbirleriyle iyice karıştırılır.

### Sucuk doldurma ünitesi

- Doğal bağırsağı işlemeyen önce yakl. 10 dakika ılık suda yumuşatınız.
- Sosis sarmalarını "tıka basa" doldurmanız, aksi halde sosisler pişerken veya kızarıırken patlayabilir.

## Rendeleme ünitesi

### Dikkat! (MFW36.../MFW38...)

- Doğrama ve kesme başlıklarını mutlaka **1** (yavaş) hız ayarı ile kullanınız.
- Rende başlığını **2** (hızlı) hız ayarı ile kullanınız.

### Ünite kullanımı

- **Kesme ünitesi:** Havuç, kereviz, kolrabi, kabak için
- **Rendeleme ünitesi (kaba):** Havuç, fındık, sert peynir (örn. Emmentaler) için
- **Rendeleme ünitesi (ince):** Fındık, sert peynir, parmesan peyniri için
- **Doğrama ünitesi:** Patates, parmesan peyniri, fındık için

## 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.

## Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır.




















Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.



## Yedek parçalar ve aksesuarlar

Yedek parçalar ve aksesuarlar		
 2.7 mm  638407	Et kıyma makinesi için <b>delikli disk</b> (ince)	
 4 mm  637985	Et kıyma makinesi için <b>delikli disk</b> (orta)	
 8 mm  637986	Et kıyma makinesi için <b>delikli disk</b> (kaba)	
  637987	<b>Sucuk doldurma ünitesi:</b> Suni ve doğal bağırsağın sucuk malzemesi ile doldurulması içindir. Sosis sarmalarının yapılması içindir.	
  12000397		
  638281	<b>Kebbe şekil verme ünitesi:</b> Hamur bohçalarının veya kıymalı sarmaların yapılması içindir.	
  12001096	<b>Makarna şekil verme ünitesi:</b> Spagetti veya Tagliatelle makarnalara biçim vermek için.	
  12011263	<b>Sıkma çörek ünitesi:</b> Sıkma çörelere 3 farklı hamur profiliyle şekil vermek için.	
  12011263	Rendeleme ünitesi: Kesme, doğrama, rendeleme içindir	
  798161	Rendeleme ünitesi için <b>kesme ünitesi</b>	
  798162	Rendeleme tertibatı için <b>rendeleme ünitesi</b> (ince)	
  798160	Rendeleme tertibatı için <b>rendeleme ünitesi</b> (kaba)	
  798130	Rendeleme tertibatı için <b>doğrama ünitesi</b>	
  791603	<b>Narenciye sıkacağı ünitesi:</b> Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmaq içindir.	

Yedek parçalar ve aksesuarlar piyasadan ve müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

## Arıza durumunda yardım

Sorun	Sebebe	Çözüm
Cihaz açıldığında çalışmaya başlamıyor.	Cihaza güç gitmiyor.	Elektrik fişini prize takınız.
Cihaz normal çalışıyor ancak besinler işlenmiyor.	Cihazı aşırı yüklenmiş ve 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 177
Besinler işlenmiyor veya çok yavaş işleniyor.	Ünite veya helezon tıkanmış.	<p><b>Dönme yönü değiştirme fonksiyonu olmayan cihazlar:</b> Cihazı kapatınız, durmasını bekleyiniz ve fişten çekiniz. Üniteyi çıkartınız, parçalarına ayırınız ve tıkanmaları çözmek için iyice temizleyiniz. → “Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 181</p> <p><b>Dönme yönü değiştirme fonksiyonu olan cihazlar:</b> 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 178</p>
	Tıca 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 181

Gideremediğiniz bir sorun olduğunda mutlaka çağrı merkezimizi arayınız!  
Telefon numaraları kılavuzun sondaki sayfalarında yer almaktadır.

## 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 wyniki szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie i jego wyposażenie (w zależności od modelu) są przeznaczone do następujących celów:

**Maszynka do mielenia mięsa:** do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

**Nasadka masarska:** do wytwarzania kiełbas i rurek.

**Nasadka do kebbe:** do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.

**Przystawka do makaronu:** do wykonywania spaghetti oraz makaronu typu nitki.

**Przystawka do wyciskania ciastek:** do wykonywania wyciskanych ciastek.

**Przystawka do tarcia:** do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

**Wyciskarka do cytrusów:** do wyciskania soków z owoców cytrusowych.

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 używać 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 chwycić mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.

Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia**

Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed zamontowaniem lub wymianą nasadek, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części.

Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania lub w otwór wylotowy.

Nigdy nie popychać ręką produktów w otworze do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!

Nigdy nie czyścić gołymi rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.

**⚠ Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenie urządzenia**

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w nasadkach nie było żadnych ciał obcych. Nie operować przedmiotami (np. nożem, łyżką) w otworze do napełniania lub w otworze wylotowym.

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.

→ „*Konserwacja i codzienne czyszczenie*” patrz strona 195

**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	187
Zasady bezpieczeństwa .....	188
Opis urządzenia.....	190
Przed pierwszym użyciem .....	190
Elementy obsługowe i wskaźniki .....	191
Zabezpieczenie przed przeciążeniem ....	191
Ustawienie prędkości.....	191
Funkcja biegu wstecznego .....	192
Korpus urządzenia.....	192
Nasadka podstawowa .....	192
Przystawka do tarcia .....	194
Wyciskarka do cytrusów .....	195
Konserwacja i codzienne czyszczenie ...	195
Przepisy.....	196
Porady .....	197
Ekologiczna utylizacja .....	198
Serwis.....	198
Części zamienne i akcesoria .....	199
Usuwanie drobnych usterek .....	200

## Opis urządzenia

### → Rysunek

#### 1 Korpus urządzenia

- a Napęd nasadek
- b Przycisk I lub 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 Przewód sieciowy
- i Schowek na kabel

#### 2 Nasadka podstawowa

- a Obudowa
- b Otwór do napełniania
- c Taca wsykowa
- d Popychacz
- e Ślimak z zabierakiem
- f Nakrętka

#### 3 Zespół mielący

- a Nóż
- b Sitko do drobnego mielenia (2,7 mm)\*
- c Sitko do średniego mielenia (4 mm)
- d Sitko do grubego mielenia (8 mm)

#### 4 Zespół nasadki masarskiej

- a Pierścień nośny
- b Dysza do nadziewania

#### 5 Zespół nasadki do kebbe\*

- a Pierścień stożkowy
- b Dysza do kebbe

#### 6 Wkładka do makaronu\*

- a Tarcza do spaghetti
- b Tarcza do makaronu nitki
- c Narzędzie do czyszczenia

#### 7 Nasadka do wyciskania ciastek\*

- a Dysza do ciasta
- b Tarcza do formowania (obrotowa)

### → Rysunek

#### 8 Przystawka do tarcia

- a Obudowa
- b Otwór do napełniania
- c Zatrask
- d Taca wsykowa
- e Popychacz
- f Wkładka do szatkowania
- g Wkładka do tarcia, grubo
- h Wkładka do tarcia, drobno
- i Wkładka do przecierania

#### 9 Wyciskarka do cytrusów\*

- a Tacka ociekowa
- b Sitko
- c Stożek wyciskający
- d Wałek napędowy ze sprężyną

\* w zależności od modelu

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd wersji.

### → Rysunek



Akcesoria i części zamienne są dostępne w serwisach lub na stronie [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → „Części zamienne i akcesoria” patrz strona 199

## Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy urządzenie całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

### Uwaga!

Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie“.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. → Rysunek  / 
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.  
→ „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

## Elementy obsługowe i wskaźniki

### MFW35...

#### Przycisk I

Naciśnięcie przycisku I powoduje włączenie urządzenia. Napęd zaczyna od razu obracać się.

#### Przycisk O

Naciśnięcie przycisku O powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zatrzymuje się.

### MFW36.../MFW38...

#### 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 zatrzymuje się.

#### Przycisk 1•2 | rev

Krótkie naciśnięcie przycisku 1•2 | rev powoduje przełączanie prędkości urządzenia między **1** (wolno) a **2** (szybko).

→ „Ustawienie prędkości” patrz strona 191

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku 1•2 | rev uruchamia funkcję biegu wstecznego. → „Funkcja biegu wstecznego” patrz strona 192

## Wszystkie modele

### Wskaźnik pracy urządzenia

Wskaźnik świeci się, gdy urządzenie jest włączone. W przypadku modeli z funkcją biegu wstecznego wskaźnik działania błyska, jak długo jest wciskany przycisk 1•2 | rev.

### Przycisk zabezpieczający

Naciśnięcie przycisku zabezpieczającego powoduje odblokowanie nasadki zamontowanej w urządzeniu. Dopiero naciśnięcie przycisku zabezpieczającego pozwala obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z urządzenia.

### Schówek na kabel

Kabel sieciowy można wyciągnąć ze schowka lub z powrotem wsunąć. Zawsze wyciągać tylko tyle kabla, ile jest to potrzebne.

### Schówek

Niewykorzystywane sitka zespołu mielącego można umieścić w schowku i zamknąć pokrywą.

## Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabierak jest wyposażony w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia nasadki podstawowej. W razie przeciążenia zabierak ułamie się w tym miejscu. Nowy zabierak można nabyć w serwisie (nr 630701). Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

## Wymiana zabieraka

### → Rysunek

1. Odkręcić wkręt w zabieraku odpowiednim wkrętakiem (PH2) i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i z powrotem przykręcić.

## Ustawienie prędkości

### TYLKO MFW36.../MFW38...

Za pomocą przełącznika prędkości można ustawić obroty na **1** (wolno) lub **2** (szybko).

### Uwaga!

Określone zastosowania wymagają koniecznie prędkości **1** (wolno).

Przestrzegać zalecanych prędkości!

Patrz tabela → Rysunek 

- Włączyć urządzenie przyciskiem O/I. Urządzenie obraca się z prędkością **2** (szybko).
- Nacisnąć krótko przycisk 1•2 | rev. Prędkość urządzenia zmieni się na **1** (wolno).
- Nacisnąć krótko przycisk 1•2 | rev. Prędkość urządzenia zmieni się ponownie na **2** (szybko).

## Funkcja biegu wstecznego

### TYLKO MFW36.../MFW38...

Funkcja biegu wstecznego służy do poluzowania zablokowanego produktu poprzez krótkotrwałe włączenie obrotów w tył ślimaka. Funkcja biegu wstecznego wyłącza się automatycznie po 15 sekundach.

#### Uwaga!

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 krótki bieg wsteczny nie uwolni zablokowanego produktu, wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę sieciową i oczyścić urządzenie. → „Konservacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

## Korpus urządzenia

### Przygotowanie

#### Niebezpieczeństwo zranienia!

Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, potrzebne nasadki poprawnie zmontowane i połączone z korpusem urządzenia.

- Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni roboczej.
- Wyciągnąć kabel sieciowy ze schowka na potrzebną długość.

Korpus urządzenia jest gotowy.

## Nasadka podstawowa

Nasadka podstawowa jest używana do następujących zastosowań:

#### Przystawka do mielenia mięsa

Do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów żywnościowych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko.

→ „Porady” patrz strona 197

#### Nasadka masarska

Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kielbasianą. Do formowania rurek.

#### Nasadka do kebbe

Do formowania rurek z ciasta lub mielonego mięsa.

#### Przystawka do makaronu

Do formowania spaghetti oraz makaronu typu nitki.

#### Przystawka do wyciskania ciastek

Do formowania 3 różnych kształtów ciasta na kruche ciasteczka.

**Wskazówka:** nasadkę podstawową i odpowiednie akcesoria, które można nabyć za pośrednictwem serwisu, można użyć w dalszych zastosowaniach.

#### Uwaga!

Podczas składania różnych elementów ustawić wycięcia w przystawkach naprzeciw odpowiedniej części w obudowie.

### Przygotowanie przystawki do mielenia mięsa

#### Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie wkładać rąk do ostrego noża.

#### Uwaga!

Zawsze stosować tylko jedno sitko.

#### → Rysunek

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Na ślimak nasadzić najpierw nóż, a następnie wybrane sitko.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.



## Przygotowanie nasadki masarskiej

### → Rysunek 1

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę dyszę do nadziewania.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka masarska jest gotowa.

## Przygotowanie nasadki do kebbe

### → Rysunek 2

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień stożkowy, a następnie włożyć w obudowę dyszę do kebbe.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka do kebbe jest gotowa.

## Przygotowanie nasadki do makaronu

### → Rysunek 3

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Do obudowy włożyć wybraną tarczę do makaronu.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do makaronu jest gotowa.

## Przygotowanie przystawki do wyciskania ciastek

### → Rysunek 4

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Włożyć w obudowę najpierw dyszę do ciasta, a następnie tarczę do formowania.
3. Obrócić tarczę do formowania tak, aby żądany profil znalazł się na dole.

4. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły. Przystawka do wyciskania ciastek jest gotowa.

## Zastosowanie

**Wskazówka:** w zależności od zamierzonego przeznaczenia, produkty żywnościowe będą różnie przetwarzane. → „Przepisy” patrz strona 196

**Poniższy przykład opisuje wykorzystanie nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:**

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

### Uwaga!

- Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
- Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

### → Cykl rysunków 1

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wyspową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wciску pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wyspową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.

### **Wskazówka (MFW36.../MFW38...):**

- Urządzenie po włączeniu pracuje z optymalną prędkością 2 (szybko).
7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk.

8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wysypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → „Konservacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

## Przystawka do tarcia

Do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i innych twardych produktów spożywczych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednią wkładkę. → „Porady” patrz strona 197

### Przygotowanie

#### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania, tarcia i rozdrabniania na wiórki.

#### → Cykl rysunków

1. Otworzyć zatrzask. Włożyć do obudowy wybraną wkładkę.
2. Zamknąć zatrzask, aż do słyszalnego zablokowania.

Przystawka do tarcia jest gotowa.

### Zastosowanie

#### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
- Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

#### **Uwaga!**

- Popychacz można wkładać tylko w jednym kierunku.
- Usunąć twarde skorupy (np. z orzechów).
- Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

#### **Uwaga! (MFW36.../MFW38...)**

- Przystawki do tarcia oraz do szatkowania należy używać z prędkością **1** (wolno).
- Wkładkę do przecierania używać z prędkością **2** (szybko). → „Ustawienie prędkości” patrz strona 191

#### → **Cykl rysunków**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wysypową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę postawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wysypową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.

#### **Uwaga! (MFW36.../MFW38...)**

Urządzenie po włączeniu pracuje z prędkością **2** (szybko). W celu użycia przystawek do tarcia oraz do szatkowania należy 1 raz wcisnąć przycisk 1•2 | rev, aby przełączyć na prędkość **1** (wolno). → „Ustawienie prędkości” patrz strona 191

7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk. Produkty są szatkowane lub tarte.
8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wysypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → „Konservacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

## Wyciskarka do cytrusów

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z cytryn, pomarańczy, grejpfrutów.

### Przygotowanie

#### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Wyciskarkę do cytrusów mocuje się bezpośrednio na korpusie urządzenia. Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.

#### Uwaga!

W celu ustawienia i użycia wyciskarki należy korpus urządzenia przechylić pod kątem 90°. W tej pozycji nie używać innych przystawek.

#### → Cykl rysunków

1. Chwycić mocno korpus urządzenia za uchwyt do noszenia i ostrożnie przechylić, aby napęd był skierowany do góry. Obrócić ewentualnie korpus, aby przyciski były dobrze dostępne.
2. Do napędu korpusu urządzenia włożyć wałek napędowy z elementem sprężystym skierowanym do dołu.

#### Uwaga!

Wałek napędowy musi dać się wcisnąć do dołu lekko palcem. Nie może być sklejonny resztkami soku lub zablokowany przez nasiona lub ciała obce.

3. Na napędzie ustawić skośnie tackę ociekową.
4. Przekręcić tackę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
5. Na tacce ociekowej umieścić sitko.
6. Na wałek napędowy nasadzić stożek wyciskający.

Wyciskarka do cytrusów jest zamontowana na korpusie urządzenia i gotowa.

### Zastosowanie

#### → Cykl rysunków

1. Przepołowić owoce cytrusowe.
2. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie.

3. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie. Napęd obraca się.

#### Uwaga! (MFW36.../MFW38...)

Urządzenie po włączeniu pracuje z prędkością 2 (szybko). W celu użycia wyciskarki do cytrusów należy 1 raz wcisnąć przycisk 1-2 | rev., aby przełączyć na prędkość 1 (wolno). → „Ustawienie prędkości” patrz strona 191

4. Połówkę przekrojonego owocu cytrusowego położyć powierzchnią przekroju na stożku i nacisnąć na dół. Wyciskarka zaczyna obracać się, gdy tylko dociśnie się owoc do stożka.
5. W celu zakończenia wyciskania, zwolnić nacisk na stożek wyciskający.
6. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
7. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
8. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

#### Wskazówki:

- W celu osiągnięcia optymalnej ilości soku, operacja wyciskania powinna być powtarzana kilka razy.
- W razie potrzeby opróżnić sitko z mięszu i pestek.

## Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie, wszystkie przystawki oraz wykorzystane akcesoria muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

#### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód od gniazdka sieciowego.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

**⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania i rozdrabniania na wiórki.

**Uwaga!**

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Na **rysunku 11** zostało pokazane, w jaki sposób należy czyścić poszczególne części.

- Korpus urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Użyte przystawki rozłożyć w odwrotnej kolejności (patrz „Przygotowanie“ przy każdej przystawce).
- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

**Wskazówki:**

- Części metalowe wytrzeć bezzwłocznie do sucha i natrzeć nieco olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.
- Przy obróbce np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

**Przepisy****Wskazówka (MFW36.../MFW38...):**

Przy wszystkich etapach pracy ustawić prędkość na **2** (szybko).

**Kebbe****Pieróg:**

- 500 g baraniny, pociętej w paski
- 500 g kaszy pszennej Bulgur, wyplukanej i osuszonej
- 1 mała cebula, posiekana

- Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Masę dobrze przemieszać, dodając cebulę.
- Mieszaninę zmielić dwukrotnie za pomocą przystawki do mielenia mięsa.

**Nadzienie:**

- 400 g baraniny, pociętej w paski
- 2 średniej wielkości cebule, posiekane
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżka stołowa mąki
- 2 łyżeczki ziela angielskiego
- sól i pieprz
- Zmielić baraninę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
- Cebulę przysmażyć na kolor złocistobrązowy.
- Dodać baraninę i podsmażyć.
- Dodać pozostałe składniki.
- Wszystko razem dusić przez około 1-2 minuty.
- Odląć nadmiar tłuszczu.
- Pozostawić nadzieniu do ostygnięcia.

**Przyrządzanie kebbe:**

- Przetworzyć mieszaninę na pieróg za pomocą nasadki do kebbe.
- Z wytworzonej rurki masy odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
- Zacisnąć koniec pieroga.
- Niewielką ilość farszu wcisnąć do otworu i zacisnąć drugi koniec pieroga.
- Rozgrzać olej (około 180°C) i smażyć pieróg przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

**Knedle z bułki**

- 300 g świeżego chleba pszennego
- 20 ml mleka
- 40 g masła lub margaryny
- 3 jajka
- 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
- pietruszka zielona
- trochę mąki
- sól i pieprz
- Pokroić chleb w plastry o grubości 10 mm i przepołówić wzdłuż. Zalać 20 ml mleka i pozostawić do nasączenia.

- Zmieszać zwiłżone kawałki chleba za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do średniego mielenia) przez ok. 50 sekund.
- Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, potem zmieszać.
- Wymieszać z masą roztrzepane jajka, sól i pieprz.
- Początkowo kilka minut, aż ciasto dojrzeje. Następnie ciasto jeszcze raz zagnieść.
- Podczas formowania knedli ręce zawsze dobrze zwilżać wodą. Knedle otoczyć w mące.
- Knedle włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 20 minut. Nie dopuścić do rozgotowania!

## Makaron

### Przepis podstawowy na ciasto makaronowe:

- 230 g mąki pszennej (typ 405) albo najdrobniej zmielonej mąki pszennej
- 2 jajka

**Wskazówka:** Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy ciasto jest przygotowane za pomocą robota kuchennego Bosch MUM5 oraz końcówki do mieszania (maksymalna ilość: 1 x przepisu podstawowego).

- Wszystkie dodatki krótko (10 x po ok. 3 sekundy) miksować na stopniu **M** za pomocą końcówki do mieszania.
- W razie potrzeby dodać jeszcze trochę mąki.

### Wykonanie makaronu:

- Przygotować korpus urządzenia z przystawką do makaronu i odpowiednią wkładką.
- Wprowadzić niewielką część ciasta do tacy wysypowej.
- Włączyć urządzenie i wciskać ciasto popychaczem w otwór.
- Na wylocie odcinać makaron na żadaną długość za pomocą noża i układać na posypaną mąką tkaninę bawełnianą lub na drewnianą deskę.

## Ciasteczka wyciskane

### Przepis podstawowy na ciasto kruche:

- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ewentualnie proszek do pieczenia

**Wskazówka:** Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy ciasto jest przygotowane za pomocą robota kuchennego Bosch MUM5 oraz końcówki do mieszania.

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie **1 (1)**, następnie przez ok. 2-3 minuty na zakresie **6 (3)**.

### Wykonanie keksa:

- Przygotować korpus urządzenia z przystawką do wyciskania ciastek i odpowiednim profilem do ciasta.
- Wprowadzić część ciasta do tacy wysypowej.
- Włączyć urządzenie i wciskać ciasto popychaczem w otwór.
- Na wylocie odbierać ciasto w żądanej długości i układać na blachę posypaną mąką lub wyłożoną papierem do pieczenia.

## Porady

### Przystawka do mielenia mięsa

#### Przeznaczenie 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 kielbasę 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, kielbasa) do zapiekanek z resztek
- Jeśli chce się uzyskać drobniejszą konsystencję 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 są dobrze zmieszane.

### Nasadka masarska

- Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
- Osłonki do kielbas nie wypełniać „na pulchno”, ponieważ kielbasy mogłyby wybuchnąć podczas gotowania lub smażenia.

### Przystawka do tarcia

#### Uwaga! (MFW36.../MFW38...)

- Przystawki do tarcia oraz do szatkowania należy używać z prędkością **1** (wolno).
- Wkładkę do przecierania używać z prędkością **2** (szybko). → „Ustawienie prędkości” patrz strona 191

#### Przeznaczenie 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, sera parmezan
- **Wkładka do przecierania:** do ziemniaków, sera parmezan, orzechów

---

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych 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.

---

## Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

## Części zamienne i akcesoria

### Części zamienne i akcesoria

 2.7 mm  638407	<b>Sitko</b> (do drobnego mielenia)
 4 mm  637985	<b>Sitko</b> (do średniego mielenia)
 8 mm  637986	<b>Sitko</b> (do grubego mielenia)
  637987	<b>Nasadka masarska:</b> do włączania masy kiełbasy do osłonki syntetycznej lub naturalnej. Do formowania rurek.
  12000397	
  638281	<b>Nasadka do kebbe:</b> do formowania pieroga lub rurek z mielonym mięsem.
  12001096	<b>Przystawka do makaronu:</b> do formowania spaghetti oraz makaronu typu nitki.
  12001096	<b>Przystawka do wyciskania ciastek:</b> do formowania 3 różnych kształtów ciasta na kruche ciasteczka.
  12011263	<b>Przystawka do tarcia:</b> do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania
  798161	<b>Wkładka do szatkowania</b> w przystawce do tarcia
  798162	<b>Wkładka dotarcia</b> (grubo) w przystawce do tarcia
  798160	<b>Wkładka dotarcia</b> (drobno) w przystawce do tarcia
  798130	<b>Wkładka przecierania</b> w przystawce do tarcia
  791603	<b>Wyciskarka do cytrusów:</b> do wyciskania soku z cytryny, pomarańczy lub grejfrutów.

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 191
Produkty nie są mielone lub mielone bardzo powoli.	Przystawka lub ślimak są zatkane.	<b>Urządzenie bez biegu wstecznego:</b> wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195  <b>Urządzenie z biegiem wstecznym:</b> 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 192
	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 podduśić.
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. → „Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 195

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 виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад та аксесуари (залежно від моделі) передбачені для наступних цілей:

**М'ясорубка:** для подрібнення та перемішування сирого та відвареного м'яса, сала, птиці і риби.

**Ковбасний шприц:** для виготовлення ковбасок та рулетів.

**Насадка кеббе:** для приготування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

**Макаронна насадка:** для формування спагеті або плоских макаронів.

**Насадка для фігурного печива:** для формування фігурного відсадного печива.

**Насадка-терка:** для шаткування, тертя і нарізання продуктів.

**Насадка-соковитискач для цитрусових:** для вичавлювання цитрусових фруктів.

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 очищення» див. стор. 210

### **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 .....	201
Правила техніки безпеки .....	202
Стислий огляд .....	204
Перед першим використанням .....	204
Елементи управління і індикатори .....	205
Захист від перевантаження .....	205
Налаштування швидкості .....	205
Основний блок приладу .....	206
Базова насадка .....	206
Насадка-терка .....	208
Насадка-соковитискач для citrusових .....	209
Догляд і щоденне очищення .....	210
Рецепти .....	210
Поради .....	212
Утилізація .....	212
Сервісні центри .....	212
Запасні частини та аксесуари .....	213
Допомога при неполадках .....	214

## 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 Аварійна кнопка
- f Ручка
- g Відсік для зберігання з кришкою
- h Кабель живлення
- i Відсік для зберігання кабелю

#### 2 Базова насадка

- a Корпус
- b Горловина
- c Завантажувальна чаша
- d Штовхач
- e Шнек із захоплювачем
- f Нарізне кільце

#### 3 Вставка м'ясорубки

- a Ніж
- b Решітковий диск, дрібний (2,7 мм)\*
- c Решітковий диск, середній (4 мм)
- d Решітковий диск, крупний (8 мм)

#### 4 Вставка ковбасного шприца

- a Опорне кільце
- b Сопло ковбасного шприца

#### 5 Вставка кеббе\*

- a Конусне кільце
- b Сопло кеббе

#### 6 Макаронна насадка\*

- a Диск для формування спагеті
- b Диск для формування плоских макаронів
- c Інструмент для очищення

#### 7 Насадка для фігурного печива\*

- a Матриця для пропускання тіста
- b Формувальний диск (обертовий)

### → Малюнок **B**

#### 8 Насадка-терка\*

- a Корпус
- b Горловина
- c Заслінка
- d Завантажувальна чаша
- e Штовхач
- f Вставка для нарізання
- g Вставка для шаткування, крупна
- h Вставка для шаткування, дрібна
- i Вставка для тертя

#### 9 Насадка-соковитискач для цитрусових

- a Збірна чаша
- b Сітчастий фільтр
- c Конус соковитискача
- d Привідний вал з пружиною

\* залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. На ілюстрованих сторінках є огляд приладу. → **Малюнок B**

Акcesуари і запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com). → «Запасні частини та акcesуари» див. стор. 213

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Ніколи не вводіть в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та всі акcesуари з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. → **Малюнок A / B**
- Перевірте всі частини на візуальні пошкодження.
- Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 210

## Елементи управління і індикатори

### MFW35...

#### Кнопка I


У результаті натискання кнопки I прилад вмикається. Привод відразу ж запускається.

#### Кнопка O

У результаті натискання кнопки O прилад вимикається. Привод зупиняється.

### MFW36.../MFW38...

#### 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. → «*Налаштування швидкості*» див. стор. 205

У результаті натискання й утримання кнопки 1•2 | rev запускається функція зворотного ходу. → «*Функція зворотного ходу*» див. стор. 206

### Усі моделі

#### Індикатор робочого стану

Індикатор робочого стану горить, коли прилад увімкнений. У моделях з функцією зворотного ходу індикатор функції мигає, поки кнопка 1•2 | rev перебуває у натиснутому стані.

#### Аварійна кнопка

У результаті натискання аварійної кнопки встановлена на приладі насадка розблоковується. Тільки у результаті натискання аварійної кнопки насадку можна обертати проти годинникової стрілки і зняти з основного блоку приладу.

#### Відсік для зберігання кабелю

Кабель живлення можна вийняти з відсіку для кабелю або вставити назад. Завжди витягуйте кабель на потрібну Вам довжину.

### Відсік для зберігання

Решіткові диски, що не використовуються, можна покласти у відсік для зберігання і закрити кришкою.

## Захист від перевантаження

Щоб попередити значні пошкодження 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 (№ 630701). На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

### Заміна захоплювача

#### → Малюнок


1. Відпустіть гвинт у захоплювачі за допомогою відповідної відкрутки (PH2) і зніміть пошкоджений захоплювач.
2. Вставте новий захоплювач і міцно закрутіть.

## Налаштування швидкості

### ЛИШЕ MFW36.../MFW38...

Налаштування 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 → **Малюнок **


- 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 знову повернеться на швидкість **2** (швидко).

## Функція зворотного ходу

### ЛИШЕ MFW36.../MFW38...

Функція зворотного ходу служить для того, щоб короточасним ходом шнека у зворотному напрямку можна було вивільнити продукт, який застряг у м'ясорубці. Функція зворотного ходу автоматично вимикається через 15 секунд.

### Увага!

Категорично заборонено довго втримувати натиснутою кнопку 1•2 | rev, коли прилад увімкнено . Натискайте та втримуйте кнопку 1•2 | rev лише після того, як прилад повністю зупинився.

- 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.
- Повторно увімкніть прилад кнопкою O/I.

### Вказівка

Якщо після короточасного ходу шнека у зворотному напрямку продукт, що застряг, не вдалося вивільнити, м'ясорубку слід вимкнути, витягнути вилку з розетки і прочистити прилад. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 210

## Основний блок приладу

### Підготовка

#### Існує небезпека травмування!

Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи, а необхідні насадки – встановлені та з'єднані з основним блоком приладу належним чином.

- Поставте основний блок приладу на стійку, горизонтальну робочу поверхню.
- Витягніть кабель живлення з відсіку для зберігання кабелю на необхідну довжину.

Основний блок приладу готовий до роботи.

## Базова насадка

Базова насадка використовується для наступних операцій:

### М'ясорубка

Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідний решітковий диск. → «Поради» див. стор. 212

### Ковбасний шприц

Для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.

### Насадка кеббе

Для формування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

### Макаронна насадка

Для формування спагеті або плоских макаронів.

### Насадка для фігурного печива

Для формування трьох різновидів відсадного фігурного печива.

**Вказівка:** за допомогою базової насадки і належних аксесуарів, які можна придбати в сервісному центрі, відкриваються нові можливості застосування.

### Увага!

При зборці різних деталей прорізи на вставках вирівняйте по відповідному виступу на корпусі.

### Підготовка м'ясорубки

#### Існує небезпека травмування!

Не торкайтесь гострого ножа.

### Увага!

Використовуйте тільки один решітковий диск.

#### → Малюнок

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний решітковий диск.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

М'ясорубка готова до роботи.

## Підготовка ковбасного шприца

### → Малюнок 13

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку опорне кільце, а потім вставте в корпус сопло для виробництва ковбаси.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

## Підготовка насадки кеббе

### → Малюнок 14

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку конусне кільце, а потім вставте в корпус сопло кеббе.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Насадка кеббе готова до роботи.

## Підготовка макаронної насадки

### → Малюнок 15

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Вставте в корпус потрібний диск для формування макаронів.
3. Установіть на корпус нарізне кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Макаронна насадка готова до роботи.

## Підготовка насадки для фігурного печива

### → Малюнок 16

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Спочатку вставте в корпус матрицю для пропускання тіста, тоді формувальний диск.
3. Прокрутіть формувальний диск так, щоб отвір потрібної форми опинився внизу.

4. Установіть на корпус нарізне кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Насадка для фігурного печива готова до роботи.

## Застосування

**Вказівка:** залежно від мети використання продукти переробляються по-різному.

→ «Рецепти» див. стор. 210

### Наступний приклад описує застосування базової насадки у якості м'ясорубки:

#### ⚠ Існує небезпека травмування!

- Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

#### Увага!

- Забороняється перемелювати кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді частки.
- Не обробляйте заморожене м'ясо.
- Не сильно натискайте на штовхач.

#### → Ряд малюнків 17

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Встановіть завантажувальну чашу і вставте штовхач в горловину.
4. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

#### **Вказівка (MFW36.../MFW38...):**

після увімкнення прилад запускається з оптимальною швидкістю **2** (швидко).

7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину.

8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 210

## Насадка-терка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, горіхи, мигдаль, сухарі тощо.

Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідну вставку.

→ «Поради» див. стор. 212

### Підготовка

#### ⚠ Існує небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування, тертя та нарізання.

#### → Ряд малюнків

1. Відкрийте заслінку. Установіть в корпусі бажану вставку.
2. Закрийте заслінку, щоб вона чутно зафіксувалася.

Насадка-терка готова до роботи.

### Застосування

#### ⚠ Існує небезпека травмування!

- Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

#### Увага!

- Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку.
- Видаліть шкаралупу (напр., горіхів).
- Не сильно натискайте на штовхач.

#### Увага! (MFW36.../MFW38...)

- Насадки для шаткування та нарізання можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Насадку для натирання слід використовувати на швидкості **2** (швидко). → «Налаштування швидкості» див. стор. 205

#### → Ряд малюнків

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Встановіть завантажувальну чашу і вставте штовхач в горловину.
4. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
6. Під'єднайте вилку до розетки. Увімкніть прилад.

#### Увага! (MFW36.../MFW38...)

Після увімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися насадками для шаткування й нарізання, обов'язково натисніть кнопку **1+2 | rev** 1 раз; прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «Налаштування швидкості» див. стор. 205

7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину. Відбувається різка або шаткування продуктів.
8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 210



## Насадка-соковитискач для цитрусових

Для вичавлювання цитрусових фруктів, таких як, напр.: лимони, апельсини, грейпфрути.

### Підготовка

#### **⚠ Існує небезпека травмування!**

Збірка насадки-соковитискача для цитрусових здійснюється безпосередньо на основному блоці приладу. Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи.

#### **Увага!**

Для підготовки і використання насадки-соковитискача для цитрусових основний блок приладу відкидається на 90°. У цьому положенні ніколи не використовуйте інші насадки.

#### **→ Ряд малюнків**

1. Тримайте основний блок приладу за ручку і обережно відкидайте, щоб привод був спрямований вгору. За потреби поверніть основний блок приладу, щоб до кнопок був забезпечений добрий доступ.
2. Привідний вал з пружинним елементом вставте вниз у привід основного блоку.

#### **Увага!**

Привідний вал повинен забезпечувати легке притискання пальцем донизу. Він не повинен містити налипань залишків соку і блокуватися кісточками або сторонніми предметами.

3. Поставте збірну чашу під кутом на привод.
4. Збірну чашу поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
5. Вставте сітчастий фільтр на збірну чашу.
6. Вставте конус соковитискача на привідний вал.

Насадку-соковитискач для цитрусових встановлено на основному блоці приладу, і вона готова до роботи.

## Застосування

### **→ Ряд малюнків**

1. Розріжте навпіл цитрусові фрукти.
2. Підставте придатну ємність під насадку.
3. Під'єднайте вилку до розетки. Увімкніть прилад. Привод починає працювати.

### **Увага! (MFW36.../MFW38...)**

Після увімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися соковитискачем для цитрусових, обов'язково натисніть кнопку 1•2 | rev 1 раз; прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «*Налаштування швидкості*» див. стор. 205

4. Розрізані навпіл цитрусові фрукти прикладіть оброблюваною поверхнею до конуса соковитискача та притискайте донизу. Як тільки фрукти притиснуть до конуса соковитискача, конус починає обертатися.
5. Для завершення процесу витискання соку зменште силу притискання до конуса соковитискача.
6. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
7. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
8. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «*Догляд і щоденне очищення*» див. стор. 210

### **Вказівки:**

- Щоб досягти оптимального виходу соку, процес витискання соку потрібно повторювати декілька разів.
- За потреби необхідно спорожнити сітчастий фільтр з грубими частинами фруктової м'якоти та зернятками.

## Догляд і щоденне очищення

Прилад, усі насадки і використовувані аксесуари необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

### **⚠ Існує небезпека ураження струмом!**


- Перед очищенням кабель живлення необхідно вийняти з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу у рідину та не мийте у посудомийній машині.

### **⚠ Існує небезпека травмування!**

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.

### **Увага!**

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

На **малюнку**  Ви знайдете короткий опис, як слід очистити окремі деталі.

- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотній порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Усі аксесуари промийте лужним миючим засобом, використовуючи ганчірку/губку, або очистіть м'якою щіткою.
- Просушіть всі частини.

### **Вказівки:**

- Металеві деталі відразу ж витріть насухо і змастіть столовою олією для захисту від іржавіння.
- При обробці, напр., моркви на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

## Рецепти

### **Вказівка (MFW36.../MFW38...):**

для всіх робочих операцій установлюйте швидкість **2** (швидко).

### **Кеббе**

#### **Фарш для трубочок:**

- 500 г баранини, нарізаної соломкою
- 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
- 1 маленька цибулина, посічена
- Баранину і пшеницю почергово перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
- Масу добре перемішати, додати цибулю.
- Суміш ще двічі перепустити через м'ясорубку.

#### **Начинка:**

- 400 г баранини, нарізаної соломкою
- 2 цибулини середньої величини, посічених
- 1 столова ложка олії
- 1 столова ложка борошна
- 2 чайних ложки духмяного перцю
- сіль і перець
- Баранину перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
- Цибулю обсмажити до золотисто-коричневого кольору.
- Додати баранину і прожарити.
- Додати інші інгредієнти.
- Усе тушкувати протягом прибл. 1-2 хвилин.
- Злити зайвий жир.
- Начинку охолодити.

#### **Приготування кеббе:**

- Суміш для трубочок обробити за допомогою насадки кеббе.
- Порожнисту трубочку з фаршу нарізати шматками завдовжки 7,5 см.
- Заліпити один кінець трубочки.
- Трохи начинки втиснути в отвір і також заліпити інший кінець трубочки.
- Нагріти олію (прибл. 180 °C) і смажити трубочки у фритюрі прибл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

## Хлібні галушки

- 300 г свіжого білого хліба
- 20 мл молока
- 40 г вершкового масла або маргарину
- 3 яйця
- 1 с. л. дрібно посіченої цибулі
- петрушка
- трохи борошна
- сіль і перець
- Поріжте хліб на скибки 10 мм завтовшки й поздовжньо розріжте навпіл. Полийте 20 мл молока й дайте просочитися.
- Просочені шматки хліба переробляйте в м'ясорубці (решітковий диск із середніми отворами) приблизно 50 секунд.
- Додайте дрібно посічену цибулю, петрушку й розтоплене вершкове масло та перемішайте інгредієнти.
- Підмішайте до хлібної маси збиті яйця, сіль і перець.
- Витримайте тісто кілька хвилин. Потім замісіть ще раз.
- Для формування галушок завжди слід добре змочувати руки водою. Галушки потрібно обваляти в борошні.
- Опустіть галушки в окріп і витримайте їх приблизно 20 хвилин. Не доводьте їх до кипіння!

## Макаронні вироби

### Основний рецепт тіста для яєчної локшини

- 230 г пшеничного борошна (тип 405) або пшеничного борошна найдрібнішого помелу
  - 2 яйця
- Вказівка:** для досягнення найкращих результатів готуйте тісто за допомогою кухонного комбайна Bosch MUM5 і віничка-мішалки (максимальна кількість: 1 х основний рецепт).
- Недовго (10 х приблизно 3 секунди) переробляйте всі інгредієнти на ступені **M** за допомогою віничка-мішалки.
  - У разі потреби додайте ще борошна.

## Приготування макаронних виробів

- Підготуйте основний блок приладу, установивши макаронну насадку та бажану вставку.
- Покладіть невеликий шмат тіста в завантажувальну чашу.
- Увімкніть прилад і заштовхайте тісто в горловину штовхачем.
- Безпосередньо на виході обрізайте макаронні вироби ножем на потрібну довжину та кладіть на посипану борошном бавовняну серветку або дерев'яну дошку.

## Фігурне печиво

### Основний рецепт пісочного тіста

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 100-125 г цукру
- 1 яйце
- 1 пучка солі
- Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
- 250 г борошна
- За бажанням – розпушувач тіста

**Вказівка:** для досягнення найкращих результатів готуйте тісто за допомогою кухонного комбайна Bosch MUM5 і віничка-мішалки.

- Переробляйте всі інгредієнти протягом приблизно ½ хвилини на ступені **1 (1)**, потім десь 2-3 хвилини на ступені **6 (3)** віничком-мішалкою.

### Приготування сухого печива

- Підготуйте основний блок приладу, установивши на нього насадку для фігурного печива та бажану матрицю для пропускання тіста.
- Покладіть шмат тіста в завантажувальну чашу.
- Увімкніть прилад і заштовхайте тісто в горловину штовхачем.
- Обрізайте тісто на потрібну довжину безпосередньо на виході та кладіть його на деко, посипане борошном або вкрите спеціальним папером для випікання.

## Поради

### М'ясорубка

#### Застосування решіткових дисків

- **Решітковий диск, дрібний (2,7 мм):** варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба для супів; сира свинина і яловичина для рулету з рубленого м'яса; сира печінка, м'ясо і сало для ліверної ковбаси; свинина для сировокопченої ковбаси
- **Решітковий диск, середній (4 мм):** свинина і яловичина для паштету і сервелату
- **Решітковий диск, крупний (8 мм):** смажена свинина для гуляшового супу; рештки (напр., печені, ковбаси) для запіканки із решток
  - Якщо потрібна більш дрібна консистенція продуктів переробки, повторіть процес подрібнення і використовуйте по чергово різні решіткові диски (крупний, середній, дрібний).
  - Подальші інгредієнти (напр., цибулю, прянощі) можна додавати безпосередньо під час перемелювання. Таким чином добре перемішаються усі інгредієнти.

### Ковбасний шприц

- Натуральну ковбасну оболонку перед переробкою замочіть в теплій воді на прибл. 10 хвилин.
- Оболонку ковбаси не заповнюйте надто «туго», оскільки під час варіння або смаження ковбаски можуть тріснути.

### Насадка-терка

#### Увага! (MFW36.../MFW38...)

- Насадки для шаткування та нарізання можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Насадку для натирання слід використовувати на швидкості **2** (швидко).  
→ «Налаштування швидкості» див. стор. 205

### Застосування вставок

- **Вставка для нарізання:** для моркви, селери, кольрабі, кабачків
- **Вставка для шаткування (груба):** для моркви, горіхів, твердого сиру (наприклад, ементальського)
- **Вставка для шаткування (дрібна):** для горіхів, твердого сиру, сиру пармезан
- **Вставка для тертя:** для картоплі, сиру пармезан, горіхів

## 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.

## Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: «БСХ Хаузгерете ГмБХ» вул. Карл-Вері-Штраسه, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ «БСХ Побутова Техніка» вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.

## Запасні частини та аксесуари

Запасні частини та аксесуари		
 2.7 mm  638407	<b>Решітковий диск</b> (дрібний) для м'ясорубки	
 4 mm  637985	<b>Решітковий диск</b> (середній) для м'ясорубки	
 8 mm  637986	<b>Решітковий диск</b> (крупний) для м'ясорубки	
  637987	<b>Ковбасний шприц:</b> для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.	
  12000397		
  638281	<b>Насадка кеббе:</b> для формування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.	
  12001096	<b>Макаронна насадка:</b> для формування спагеті або плоских макаронів. <b>Насадка для фігурного печива:</b> для формування трьох різновидів відсадного фігурного печива.	
  12011263	<b>Насадка-терка:</b> для шаткування, тертя і нарізання	
  798161	<b>Вставка для нарізання</b> для насадки-терки	
  798162	<b>Вставка для шаткування</b> (крупна) для насадки-терки	
  798160	<b>Вставка для шаткування</b> (дрібна) для насадки-терки	
  798130	<b>Вставка для тертя</b> для насадки-терки	
  791603	<b>Насадка-соковитискач для citrusових:</b> для вичавлювання соку з лимонів, апельсинів чи грейпфрутів.	

Запасні частини та аксесуари 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. 205
Продукти не перемелюються або перемелюються надто повільно.	Насадка або шнек забиті.	<b>Прилади без функції зворотного ходу:</b> вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 210 <b>Прилади з функцією зворотного ходу:</b> 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 зворотного ходу» див. стор. 206
	На штовхач здійснюється занадто сильне натискання або горловина м'ясорубки занадто повна.	Зменште силу натискання на штовхач і заповніть 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 очищення» див. стор. 210

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.

**Формовочная насадка для кеббе:** для приготовления пирожков с мясом и пельменей.

**Формовочная насадка для макарон:** для приготовления спагетти и лапши.

**Формовочная насадка для фигурного печенья:** для приготовления фигурного печенья.

**Приставка для шинковки:** для шинковки, перетирания и резки продуктов.

**Соковыжималка для цитрусовых:** для отжима сока из цитрусовых.

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. 224

## 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.....	215
Указания по технике безопасности.....	216
Обзор.....	218
Перед первым использованием.....	219
Элементы управления и индикации.....	219
Устройство защиты от перегрузки.....	220
Настройка скорости.....	220
Основной блок.....	220
Основная приставка.....	221
Приставка для шинковки.....	222
Приставка-соковыжималка для цитрусовых.....	223
Уход и ежедневная очистка.....	224
Рецепты.....	225
Советы.....	226
Утилизация.....	227
Сервисная служба.....	227
Запчасти и принадлежности.....	228
Помощь при устранении неисправностей.....	229

## Обзор

### → Рисунок A

#### 1 Основной блок

- a Привод для приставок
- b Кнопка I или O/I\*
- c Кнопка O или 1·2 | rev\*
- d Индикатор рабочего состояния
- e Разблокирующая кнопка
- f Ручка для переноски
- g Отделение для хранения с крышкой
- h Сетевой кабель
- i Отсек для кабеля

#### 2 Основная приставка

- a Корпус
- b Загрузочный патрубок
- c Загрузочный лоток
- d Толкатель
- e Шнек с захватом
- f Кольцо с резбой

#### 3 Детали мясорубки

- a Нож
- b Формовочный диск для мелкой рубки (2,7 мм)\*
- c Формовочный диск для средней рубки (4 мм)
- d Формовочный диск для крупной рубки (8 мм)

#### 4 Детали колбасного шприца

- a Опорное кольцо
- b Мундштук колбасного шприца

#### 5 Насадка для кеббе\*

- a Конусное кольцо
- b Мундштук для кеббе

#### 6 Насадка для макарон\*

- a Диск для спагетти
- b Диск для лапши
- c Инструмент для чистки

#### 7 Насадка для фигурного печенья\*

- a Мундштук для теста
- b Формовочный диск (вращающийся)

→ Рисунок **В****8 Приставка для шинковки\***

- a** Корпус
- b** Загрузочный патрубок
- c** Крышка
- d** Загрузочный лоток
- e** Толкатель
- f** Насадка для резки
- g** Насадка для крупной шинковки
- h** Насадка для мелкой шинковки
- i** Насадка-терка

**9 Приставка-соковыжималка для цитрусовых\***

- a** Сборная чаша
- b** Сетчатый фильтр
- c** Конус соковыжималки
- d** Приводной вал с пружиной

\* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. На страницах с рисунками изображен прибор в собранном виде. → Рисунок **В**

Запчасти и принадлежности можно приобрести через нашу сервисную службу или на сайте **www.bosch-home.com**.

→ «Запчасти и принадлежности» см. стр. 228

## Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Вынуть основной блок и все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Разберите собранные принадлежности на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
- Проверьте комплектность всех частей.  
→ Рисунок **А** / **В**

- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистить и высушить все детали. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 224

## Элементы управления и индикации

### MFW35...

#### Кнопка I

Нажатием кнопки I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться.

#### Кнопка O

Нажатием кнопки O прибор выключается. Привод останавливается.

### MFW36.../MFW38...

#### 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. 220

Нажатием кнопки 1•2 | rev и ее удержанием запускается функция обратного хода. → «Функция обратного хода» см. стр. 220

## Все модели

### Индикатор 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 кабеля

Сетевую 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 (№ 630701). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

### Замена поводковой втулки

#### → Рисунок 9

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

### ТОЛЬКО MFW36.../MFW38...

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 9**

- 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 ТОЛЬКО MFW36.../MFW38...

Функция обратного хода служит для того, чтобы путем кратковременного обратного вращения шнека освободить застрявшие продукты. Функция обратного хода спустя 15 секунд автоматически выключается.

#### Внимание!

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 питания после кратковременного обратного хода не освободились, выключите прибор, выньте вилку из розетки и очистите прибор. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 224

---

## Основной блок

### Подготовка

#### ⚠ Опасность травмирования!

Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором, надлежащей сборки необходимых приставок и соединения их с основным блоком.

- Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность.
- Вытяните сетевую 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 питания. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания. → «Советы» см. стр. 226

### Колбасный шприц

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

### Формовочная насадка для кеббе

Для приготовления кеббе.

### Формовочная насадка для макарон

Для приготовления спагетти или лапши.

### Формовочная насадка для фигурного печенья

Для формовки 3 различных профилей теста для фигурного печенья.

**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

### ⚠ 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 колбасный мундштук.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Колбасный шприц готов к работе.

## Подготовка формовочной насадки для кеббе

### → Рисунок E

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек конусное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук для кеббе.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для кеббе готова к работе.

## Подготовка формовочной насадки для макарон

### → Рисунок E

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вставьте в корпус нужный диск для макарон.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для макарон готова к работе.

## Подготовка формовочной насадки для фигурного печенья

### → Рисунок E

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале вставьте в корпус мундштук для теста, а за ним - формовочный диск.
3. Поверните формовочный диск так, чтобы нужный профиль оказался внизу.

4. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для фигурного печенья готова к работе.

## Применение

**Указание.** В зависимости от назначения продукты питания перерабатываются по-разному. → «Рецепты» см. стр. 225

**Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:**

### **⚠ Опасность травмирования!**

- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

### **Внимание!**

- Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
- Не перерабатывайте мороженное мясо.
- Не создавайте толкателем большое давление.

### **→ Ряд рисунков II**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
5. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
6. Подсоедините штепсельную вилку к сети. Включите прибор.

### **Указание (MFW36.../MFW38...).**

После включения прибор начинает работать в оптимальном скоростном режиме **2** (быстро).

7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.

8. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
10. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
11. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 224

---

## 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 питания. → «Советы» см. стр. 226

## Подготовка

### **⚠ Опасность травмирования!**

Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки, перетирания и шинковки.

### **→ Ряд рисунков I**

1. Откройте крышку. Вставьте нужную насадку в корпус.
2. Закройте крышку с фиксацией до щелчка.

Приставка для шинковки готова к работе.

## Применение

### **⚠ Опасность травмирования!**

- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

### **Внимание!**

- Толкатель можно вставлять только в одном направлении.
- Удалите твердую скорлупу (например, от орехов).
- Не создавайте толкателем большое давление.

**Внимание! MFW36.../MFW38...**

- Крупной теркой и насадкой для резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Мелкой теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).  
→ «*Настройка скорости*» см. стр. 220

**→ Ряд рисунков **

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
5. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
6. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.

**Внимание! (MFW36.../MFW38...)**

После включения прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро). Для пользования крупной теркой и насадкой для резки обязательно нажмите 1 раз кнопку 1·2 | rev для переключения на скоростной режим **1** (медленно).

→ «*Настройка скорости*» см. стр. 220

7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок. Продукты питания перетираются 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. 224

**Приставка-соковыжималка для цитрусовых**

Для получения сока из цитрусовых, например, лимонов, апельсинов, грейпфрутов.

**Подготовка**** 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 **

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 заблокирован 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

1. Разрежьте цитрусовые пополам.
2. Подставьте под приставку подходящую емкость.
3. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор. Привод вращается.

### Внимание! (MFW36.../MFW38...)

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. 220

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 закончить 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. 224

### Указания.

- Чтобы обеспечить оптимальный выход сока, следует несколько раз повторить отжим.
- Если потребуется, очистите сетчатый фильтр от крупной фруктовой мякоти и косточек.

## Уход и ежедневная очистка

После каждого применения прибор, все приставки и использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

### Опасность поражения током!


- Перед очисткой отсоедините сетевую кабель от электрической розетки.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

### Опасность травмирования!

Не касайтесь руками острых ножей и кромок насадок для шинковки и резки.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

На **рисунке ** приведен обзор чистки отдельных деталей.

- Протереть основной блок корпус мягкой влажной тканью и высушить его.
- Разберите использованные приставки в обратном порядке (см. раздел «Подготовка» для соответствующей приставки).
- Очистите все принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью/ губкой или мягкой щеткой.
- Дайте высохнуть всем частям.

### Указания.

- Металлические детали сразу вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла для защиты от ржавчины.
- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.



## Рецепты

### Указание (MFW36.../MFW38...).

Для всех операций установите скоростной режим **2** (быстро).

### Кеббе

#### Фарш для трубочек:

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, нарубленная
- Загружать в мясорубку попеременно баранину и пшеницу (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Массу хорошо перемешать, добавить лук.
- Еще раз пропустить массу через мясорубку.

#### Начинка:

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 луковицы средней величины, нарубленные
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- 2 чайных ложки душистого перца
- соль и перец
- Переработать баранину в мясорубке (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Лук обжарить до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты.
- Все тушить в течение примерно 1-2 минут.
- Слить лишний жир.
- Начинку охладить.

#### Приготовление кеббе:

- Переработать смесь в формовочной насадке для кеббе.
- Полую колбаску из фарша нарезать на кусочки длиной 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Немного начинки вложить в отверстие и защепить другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °С) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

### Хлебные клецки

- 300 г свежего белого хлеба
- 20 мл молока
- 40 г сливочного масла или маргарина
- 3 яйца
- 1 ст. л. мелконарезанного лука
- петрушка
- немного муки
- соль и перец
- Хлеб порезать ломтиками толщиной 10 мм и разрезать пополам в длину. Залить 20 мл молока и оставить выстаиваться.
- Влажные ломтики хлеба переработать в мясорубке (формовочный диск со средними отверстиями) прим. 50 сек.
- Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
- Взбитые яйца, соль и перец добавить в хлебную массу.
- Тесту дать подойти несколько минут. Затем вымесить еще раз.
- Клецки лепить руками, смоченными водой. Клецки обваливать в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их в воде на маленьком огне примерно на 20 минут. Не доводить до кипения!

### Макароны

#### Основной рецепт теста для яичной лапши:

- 230 г пшеничной муки (тип 405) или пшеничной муки очень мелкого помола
- 2 яйца

**Указание.** Наилучшие результаты достигаются, если для приготовления теста используется кухонный комбайн MUM5 фирмы Bosch со сбивалкой (максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта).

- Все ингредиенты кратковременно (10 x примерно 3 секунды) перерабатывать сбивалкой на ступени **M**.
- При необходимости добавить еще муки.

### Приготовление макарон

- Подготовить основной блок с формовочной насадкой и нужной вставкой.
- Поместить небольшую часть теста в загрузочный лоток.
- Включить прибор и протолкнуть тесто толкателем в патрубок.
- Обрезать макароны непосредственно на выходе ножом до нужной длины и уложить на посыпанную мукой хлопчатобумажную салфетку или деревянную доску.

### Фигурное печенье

#### Основной рецепт песочного теста:

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка

**Указание.** Наилучшие результаты достигаются, если для приготовления теста используется кухонный комбайн MUM5 фирмы Bosch со сбивалкой.

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени **1 (1)**, а затем в течение примерно 2-3 минут на ступени **6 (3)** с помощью сбивалки.

#### Приготовление кексов

- Подготовить основной блок с формовочной насадкой для фигурного печенья и нужной формой для теста.
- Поместить часть теста в загрузочный лоток.
- Включить прибор и протолкнуть тесто толкателем в патрубок.
- Отломить тесто непосредственно на выходе до нужной длины и уложить на посыпанный мукой или выложенный пергаментной бумагой противень.

## 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 питания, 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 замочить в теплой воде примерно 10 минут.
- Не набивать колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

## Приставка для шинковки

### Внимание! MFW36.../MFW38...

- Крупной теркой и насадкой для резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Мелкой теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).  
→ «*Настройка скорости*» см. стр. 220

### 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

## 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.

## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код  
<https://www.bosch-home.ru>



## Запчасти и принадлежности

Запчасти и принадлежности		
 2.7 mm  638407	<b>Формовочный диск</b> (с мелкими отверстиями) для мясорубки	
 4 mm  637985	<b>Формовочный диск</b> (со средними отверстиями) для мясорубки	
 8 mm  637986	<b>Формовочный диск</b> (с крупными отверстиями) для мясорубки	
  637987	<b>Колбасный шприц:</b> для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.	
  12000397		
  638281	<b>Формовочная насадка для кеббе:</b> для приготовления кеббе.	
  12001096	<b>Формовочная насадка для макарон:</b> для приготовления спагетти или лапши. <b>Формовочная насадка для фигурного печенья:</b> для формовки 3 различных профилей теста для фигурного печенья.	
  12011263	<b>Приставка для шинковки:</b> для шинковки, перетирания и резки	
  798161	<b>Насадка для резки</b> используется в приставке для шинковки	
  798162	<b>Насадка для шинковки (крупной)</b> используется в приставке для шинковки	
  798160	<b>Насадка для шинковки (мелкой)</b> используется в приставке для шинковки	
  798130	<b>Насадка-терка</b> используется в приставке для шинковки	
  791603	<b>Насадка-соковыжималка для citrusовых:</b> для отжима сока из апельсинов, лимонов или грейпфрутов.	

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. 220
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	<b>Приборы без обратного хода:</b> выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 224
		<b>Приборы с обратным ходом</b> Выключите прибор кнопкой О/1 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. 220
		Уменьшите давление на толкатель и наполните загрузочный патрубком меньшим количеством продуктов.
Функция обратного хода не запускается.	Перерабатываемые продукты содержат твердые компоненты.	Удалите твердые компоненты. Твердые овощи перед переработкой предварительно потушите.
	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. 224

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»! Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

## 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.	<b>الأجهزة بدون الدوران العكسي:</b> أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف وافصل قابس الجهاز. انزع الأداة وفكها ونظفها لإزالة العائق. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-9
		<b>الأجهزة بنظام الدوران الاتعكاسي:</b> 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 الاتعكاسي.
	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-9

إذا كانت هناك بعض المشاكل التي لم يمكن حلها، يرجى الاتصال بالخط الساخن فوراً!  
توجد أرقام التليفونات في الصفحة الأخيرة من الدليل.

## قطع الغيار والملحقات

قطع الغيار والملحقات		
قرص مثقب (ناعم) لمفرمة اللحم	638407	 2.7 mm
قرص مثقب (متوسط) لمفرمة اللحم	637985	 4 mm
قرص مثقب (خشن) لمفرمة اللحم	637986	 8 mm
أداة تعبئة النفاث: لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نفاث. لتشكيل البكرات الصغيرة.	637987	
صانع الكبة: لتشكيل أسطوانات العجين واللحم المفروم.	638281	
صانع المكرونة: لصنع مكرونة اسباجتي أو مكرونة شرائح. مشكل البيتي فور: لتشكيل 3 مقاطع عجين مختلفة للبيتي فور.	12001096	
أداة البشر: للبشر والفرك والتقطيع	12011263	
وليجة التقطيع لأداة البشر	798161	
وليجة البشر (خشن) لأداة البشر	798162	
وليجة البشر (ناعم) لأداة البشر	798160	
وليجة الفرك لأداة البشر	798130	
أداة عصر الحمضيات: لعصر الليمون والبرتقال والجريب فروت.	791603	

يمكن شراء المكونات والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء.

## أداة البشر

### تنبيه! (MFW36.../MFW38...)

- تتطلب أسلحة البرد والقطع بالضرورة استخدام وضع ضبط السرعة 1 (بطيء).
- يعمل سلاح الحك بوضع ضبط السرعة 2 (سريع). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5
- استخدام الولانج
- وليجة التقطيع: للجزر والكرفس والكرنب الساقى والكوسة
- وليجة البشر (خشن): للجزر والمكسرات والجبن الصلب (مثل إيمنتال)
- وليجة البشر (ناعم): للمكسرات والجبن الصلب وجبن البارميزان
- وليجة الفرك: للبطاطس والجبن البارميزان والمكسرات

## التخلص من الجهاز

- تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## خدمة العملاء

- سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.
- تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

## صنع البسكويت:

- حضر الجهاز الأساسي بتركيب مشكل البيتي فور مع مقطع العجين المرغوب.
- ضع جزء من العجين في وعاء التعبئة.
- شغل الجهاز واضغط العجين في الأنبوب باستخدام الكباس.
- انزع مقطع العجين عند المخرج مباشرة بالطول المرغوب، ثم ضعه على لوح خبز مرشوش عليه بعض الطحين أو مغطى بورق خبز.

## نصائح

### مفرمة اللحم

#### استخدام الأقراص المثقبة

- القرص المثقب الناعم (2.7 ملم) من أجل: لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبد ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبد نينة، لحم وباكون نيء لصنع نقائق الكبد؛ لحم خنزير لصنع النقائق المدخنة
- القرص المثقب المتوسط (4 ملم) من أجل: لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونقائك السلق
- القرص المثقب الخشن (8 ملم) من أجل: لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (مثل اللحم المقلي، النقائق، ... ) لصواني البقايا
- إذا كان المطلوب تحضير طعام بتناسق أنعم فكرر عملية التقطيع أو استخدم أقراص مثقبة مختلفة بعد بعضها البعض (خشن، متوسط، نعم).
- يمكن إضافة المكونات الأخرى (مثل العدس والتوابل) عند التحضير مباشرة. وبذلك يتم خلط جميع المكونات جيداً مع بعضها البعض.

### أداة تعبئة النقائق

- قبل البدء في المعالجة يتم نفع الأغلف من الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق لتلين.
- لا تقم بتعبئة أعطية النقائق بامتلاء شديد، حيث يمكن أن تنفجر النقائك عند السلق أو التحمير.



## إعداد الكبة:

- يتم إعداد الخلطة الخاصة بأكياس العجين باستخدام صانع الكبة.
- من شريط العجين الأجوف يتم فصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سنتيمتر.
- يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال الضغط عليه.
- يتم ضغط قفرا مناسباً من الحشو في الفتحة، وبعد ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر لكيس العجين من خلال الضغط عليه.
- يتم تسخين زيت (حوالي 180 درجة مئوية) ويتم تحمير أكياس العجين لمدة حوالي 6 دقائق حتى يصبح لونها بني ذهبي.

## المكرونه

- الوصفة الأساسية لعجين مكرونة البيض: - 230 جم طحين قمح (طراز 405) أو طحين قمح مطحون بأقصى درجة نعومة
- 2 بيضات
- ملحوظة: ستحصل على أفضل النتائج عندما تُحضّر العجين باستخدام ماكينة المطبخ MUM5 من بوش مع ذراع التقليل (الكمية القصوى: 1 × الوصفة الأساسية).
- يتم إعداد جميع المكونات باستخدام ذراع التقليل لمدة قصيرة (10 × حوالي 3 ثوانٍ) على الدرجة M.
- عند الضرورة أضف المزيد من الطحين.

## كبيبات فئات الخبز

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 20 مل لبن
- 40 جم زبدة أو سمن
- 3 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخروط ناعم
- بقودونس
- قليل من الطحين
- ملح وفلفل
- يتم تقطيع الخبز إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم تقطيعها إلى أنصاف من حيث الطول. يُصب فوقهم 20 مل لبن ويُترك ليتغلغل فيهم.
- تتم معالجة قطع الخبز المبللة باستخدام المفرمة (قرص مثقب متوسط) لمدة 50 ثانية تقريباً.
- يتم إضافة البصل المخروط الناعم والبقودونس والزبد المُذاب إلى الخليط ويتم خلطه.
- يتم خلط البيض بعد تقطيعه إلى أرباع مع الملح والفلفل في كتلة خليط الخبز.
- يتم ترك العجين يخرط لبضعة دقائق. بعد ذلك يتم عجن العجين جيداً مرة أخرى.
- لتشكيل الكبيبات يجب دائماً تبليل الأيدي جيداً بما. يتم تقليب الكبيبات في طحين.
- يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. يجب عدم غلي الكبيبات!

## صنع المكرونة:

- حضّر الجهاز بتركيب صانع المكرونة والوليجة المرغوبة.
- ضع جزء صغير من العجين في وعاء التعبئة.
- شغل الجهاز واضغط العجين في الأنبوب باستخدام الكباس.
- قم بتقطيع المكرونة بالطول المرغوب عند المخرج مباشرة باستخدام سكين، وضع المكرونة على قطعة قماش من القطن أو لوح خشبي بعد رشهما بالطحين.

## بيتي فور

- الوصفة الأساسية لعجين شورت كراست: - 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 رشّة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جم طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- ملحوظة: ستحصل على أفضل النتائج عندما تُحضّر العجين باستخدام ماكينة المطبخ MUM5 من بوش مع ذراع التقليل.
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقليل الحزوني.

#### إرشادات:

- عقب ذلك مباشرة يجب تجفيف الأجزاء المعدنية بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصداً باستخدام القليل من زيت طعام.
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

#### وصفات

##### ملحوظة (MFW36.../MFW38...):

انقل وضع ضبط السرعة في كل خطوات العمل إلى 2 (سريع).

#### الكبة

##### كيس العجين:

- 500 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 500 جرام حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
- 1 بصلة صغيرة، مخرطة
- يتم تحضير لحم الضأن والحبوب بالتبادل باستخدام المفرمة (قرص مثقب ناعم).
- يتم خلط العجين جيداً، وإضافة البصل وخلطه في العجين.
- يتم إعداد المزيج مرة أخرى بواسطة المفرمة.

##### الحشو:

- 400 جرام لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
- 2 بصلة صغيرة، مخرطة
- 1 ملعقة طعام زيت
- 1 ملعقة طعام طحين
- 2 ملعقة شاي فلفل جامايكا
- ملح وفلفل
- يتم تحضير لحم الضأن باستخدام المفرمة (قرص مثقب ناعم).
- يتم تحمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.
- تتم إضافة لحم الضأن وقلبه جيداً.
- تتم إضافة باقي المكونات.
- يتم ترك جميع المكونات تنكمر لمدة حوالي 2-1 دقيقة.
- يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.
- يتم ترك الحشو حتى يبرد.

7. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

8. انزع الأداة وفكها ونظف جميع الأجزاء.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر

صفحة ar-9

#### إرشادات:

- ينبغي تكرار عملية العصر عدة مرات حتى تحصل على أفضل إنتاج من العصير.
- عند اللزوم أفرغ المصفاة من القشور الخشنة والبذور.

#### العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

##### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

- انزع كابل الطاقة من القابس قبل التنظيف.
- إيالك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

##### ⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائح البشر وولائح التقطيع.

##### تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- في الصورة N تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.
- امسح الجهاز ال أساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- قم بفك الأدوات المستخدمة بالترتيب العكسي (انظر «التحضير» للأداة ذات الصلة).
- قم بتنظيف جميع أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو بواسطة فرشاة ناعمة.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

## ← متواليّة الصورة [L]

1. أمسك الجهاز الرئيسي من مقبض الحمل وأمله بحرص حتى تشير وحدة الإدارة نحو الأعلى. لف 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 هام!

- ينبغي الضغط برفق على عمود الدوران باستخدام أحد الأصابع إلى أسفل. ولا يسمح بحجزها من قبل بقايا العصير أو إعاقتها بسبب البذور أو الأجسام الغريبة.
3. ركب وعاء التجميع في وضع مائل على وحدة الإدارة.
  4. بعد ذلك لف وعاء التجميع في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت محدثاً صوت.
  5. ركب المصفاة على وعاء التجميع.
  6. ركب مخروط العصر على عمود الدوران. وبذلك تكون أداة عصر الحمضيات مركبة على الجهاز الرئيسي وجاهزة للاستخدام.

## الاستخدام

## ← متواليّة الصورة [M]

1. اقطع الفاكهة الحمضية نصفين.
2. ضع وعاء مناسب تحت الأداة.
3. قم بتوصيل قابس الكهرباء. قم بتشغيل الجهاز. تبدأ وحدة الإدارة في الدوران.

## تنبيه! (MFW36.../MFW38...)

- يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة 2 (سريع). لاستخدام عصارة الليمون فيجب أن يتم بالضرورة الضغط 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 موجهاً على العصارّة ثم الضغط عليها لأسفل. وبمجرد ضغط الفاكهة على مخروط العصر تدور من تلقاء نفسها.
  5. لإيقاف العصر خفف الضغط على مخروط العصر.
  6. عند انتهاء العمل أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.

5. ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.

6. قم بتوصيل قابس الكهرباء. قم بتشغيل الجهاز. تنبيه! (MFW36.../MFW38...)

يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة 2 (سريع). لاستخدام أسلحة البرد والقطع فيجب أن يتم بالضرورة الضغط على الزر rev | 1\*2 لمرة واحدة للانتقال إلى وضع السرعة 1 (بطيء). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

7. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس. يتم تقطيع الطعام أو بشره.

8. عند انتهاء العمل أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.

9. انزع وعاء التعبئة والكباس.

10. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.

11. انزع الأداة وفكها ونظف جميع الأجزاء. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-9

## أداة عصر الحمضيات

لعصر ثمار الحمضيات مثل الليمون، البرتقال، الليمون الهندي (الجريب فروت).

## التحضير

## ⚠ خطر الإصابة!

يتم تجميع أداة عصر الحمضيات على الجهاز الرئيسي مباشرةً. يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

## تنبيه هام!

لإعداد واستخدام أداة عصر الحمضيات تتم إمالة الجهاز الرئيسي بمقدار 90°. لا تستخدم أي أدوات أخرى في هذا الوضع.

## أداة البشر

لبشر وفرك وتطبيع الجبن والفواكه والخضروات والمكسرات، واللوز والخبز الجاف، والأطعمة الصلبة الأخرى استخدم الوليجة المناسبة وفقاً لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه. ← «نصائح» انظر صفحة ar-11

### التحضير

#### ⚠️ خطر الإصابة!

يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج البشر والفرك وولائج التقطيع.

#### ← متوالية الصورة J

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 الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء.
- لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

#### تنبيه هام!

- الكباس لا يمكن إدخاله إلا في اتجاه واحد.
- أزل القشور الصلبة (مثل قشور المكسرات).
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

#### تنبيه! (MFW36.../MFW38...)

- تتطلب أسلحة البرد والقطع بالضرورة استخدام وضع ضبط السرعة 1 (بطيء).
- يعمل سلاح الحك بوضع ضبط السرعة 2 (سريع).

← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

#### ← متوالية الصورة K

1. ركب الأداة المجهزة في وضع مائل على وحدة الإدارة بالجهاز الرئيسي.
2. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثة صوت.
3. ركب وعاء التعبئة وأدخل الكباس في أنبوب الملء.
4. قم بإعداد الطعام. قطع الأجزاء الكبيرة أو لا حتى تدخل في أنبوب الملء بدون الحاجة للضغط عليها.

### الاستخدام

**ملحوظة:** وفقاً لغرض الاستخدام يتم إعداد الطعام بأشكال مختلفة. ← «وصفات» انظر صفحة ar-9  
المثال التالي يصف استخدام الأداة الأساسية من أجل مفرمة اللحم:

#### ⚠️ خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء.
- لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

#### تنبيه هام!

- لا تدخل العظام أو الغضاريف أو الأربطة أو أي مكونات صلبة أخرى.
- لا تدخل اللحم المجمد في الجهاز.
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

#### ← متوالية الصورة I

1. ركب الأداة المجهزة في وضع مائل على وحدة الإدارة بالجهاز الرئيسي.
2. بعد ذلك لف الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثة صوت.
3. ركب وعاء التعبئة وأدخل الكباس في أنبوب الملء.
4. قم بإعداد الطعام. قطع الأجزاء الكبيرة أو لا حتى تدخل في أنبوب الملء بدون الحاجة للضغط عليها.
5. ضع وعاء مناسب تحت الأداة. ضع الطعام المجهز في وعاء التعبئة.
6. قم بتوصيل قابس الكهرباء. قم بتشغيل الجهاز.

#### ملحوظة (MFW36.../MFW38...):

1. يعمل الجهاز بعد التشغيل بالسرعة المثالية 2 (سريع).
  7. أدخل الطعام في أنبوب الملء مع الضغط الخفيف باستخدام الكباس.
  8. عند انتهاء العمل أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.
  9. انزع وعاء التعبئة والكباس.
  10. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف الأداة في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
  11. انزع الأداة وفكها ونظف جميع الأجزاء.
- ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-9

## الأداة الأساسية

تستخدم الأداة الأساسية في الاستخدام التالية:

## مفرمة اللحم

لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة. استخدم الأقراص المثقبة وفقاً لنوع الطعام المطلوب إعداده وتماسكه.

← «نصائح» انظر صفحة ar-11

## أداة تعبئة النفاق

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نفاق. لتشكيل البكرات الصغيرة.

## صانع الكبة

لتشكيل أسطوانات العجين واللحم المفروم.

## صانع المكرونة

لصنع مكرونة اسباجتي أو مكرونة شرائح.

## مشكل البيتي فور

لتشكيل 3 مقاطع عجين مختلفة للبيتي فور.

**ملحوظة:** يمكن إجراء استخدامات أخرى بواسطة الأداة الأساسية عند استخدامها مع الملح المناسب الذي يمكنك شراؤه من خدمة العملاء.

## تنبيه هام!

عند تجميع المكونات المختلفة احرص على محاذاة الشقوق الموجودة بالولاج على القطعة المناسبة بجسم الاحتواء.

## تحضير مفرمة اللحم

## ⚠ خطر الإصابة!

يجب عدم لمس السكين الحاد.

## تنبيه هام!

لا تستخدم سوى قرص مثقب واحد.

## ← الصورة D

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع السكين أولاً 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 عندئذ جاهزة للاستخدام.

## تحضير أداة تعبئة النفاق

## ← الصورة E

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة الحاملة أولاً على القطعة الحلزونية ثم فوهة النفاق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. تكون أداة تعبئة النفاق عندئذ جاهزة للاستخدام.

## تحضير صانع الكبة

## ← الصورة F

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. ضع الحلقة المخروطية أولاً على القطعة الحلزونية ثم فوهة النفاق في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. يكون صانع الكبة عندئذ جاهزاً للاستخدام.

## تحضير صانع المكرونة

## ← الصورة G

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. أدخل قرص المكرونة المرغوب في جسم الاحتواء.
3. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. يكون صانع المكرونة عندئذ جاهزاً للاستخدام.

## تحضير مشكل البيتي فور

## ← صورة H

1. أدخل القطعة الحلزونية مع توجيه اللاقط للأمام في جسم الاحتواء.
2. أدخل أولاً فوهة العجين في جسم الاحتواء ثم قرص التشكيل.
3. قم بلف قرص التشكيل، حتى يكون المقطع المرغوب في اتجاه الأسفل.
4. ضع حلقة التثبيت على جسم الاحتواء واربطها في اتجاه عقرب الساعة بدون قوة زائدة. يكون محضر البيتي فور عندئذ جاهزاً للاستخدام.

## خاصية الدوران العكسي

### فقط مع طُرز MF36.../MF38...

تستخدم خاصية الدوران العكسي لفك الطعام الملتصق من خلال لف القطعة الحلزونية في الاتجاه المعاكس لمدة قصيرة. تتوقف خاصية الدوران العكسي أوتوماتيكياً بعد 15 ثانية.

#### تنبيه هام!

- لا تقم مطلقاً بإزالة الضغط على الزر rev | 1-2 بينما الجهاز لا يزال مشغلاً. لا تضغط على الزر rev | 1-2 مطولاً، إلا بعدما يتوقف الجهاز تماماً.
- أوقف تشغيل الجهاز باستخدام الزر O/I وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تماماً.
- اضغط على الزر rev | 1-2 واحتفظ به مضغوطاً.
- بعد مرور حوالي 10-5 ثانية اترك الزر rev | 1-2 وانتظر إلى أن يتوقف محرك الجهاز.
- أعد تشغيل الجهاز باستخدام الزر O/I.

#### تنبيه:

في حالة عدم انفكاك الطعام الملتصق بالرغم من الدوران العكسي لفترة قصيرة، فأوقف الجهاز، واسحب قابس الكهرباء، ونظف الجهاز. «العناية والتطهير اليومي» انظر صفحة ar-9

## الجهاز الرئيسي

### التحضير

#### ⚠ خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل، وبعد تركيب الأداة المطلوبة في الوضع الصحيح وتوصيلها بالجهاز الرئيسي.
- ضع الجهاز الرئيسي على سطح تشغيل أفقي ثابت.
- اسحب كابل الكهرباء من منطقة تخزين الأسلاك بالطول المطلوب.
- وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزاً.

## منطقة تخزين الأسلاك

يمكن سحب كابل الكهرباء من منطقة تخزين الأسلاك أو إعادته فيها. احرص دائماً على إخراج الكابل بالطول المطلوب فقط.

## درج الحفظ

يمكن وضع الأقراص المثقبة غير المستخدمة التابعة لمفرمة اللحم في درج الحفظ وعلق الدرج بالغطاء.

## التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الأداة الأساسية فإن اللاقط مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن اللاقط ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على لاقط جديد لدى مركز خدمة العملاء (رقم 630701). قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

## تغيير اللاقط

### ← الصورة 9

1. فك المسامير الموجودة في اللاقط باستخدام مفك مناسب (PH2) وأزل اللاقط التالف.
2. ركب اللاقط الجديد واربطه بالمسامير.

## وضع ضبط السرعة

### فقط مع طُرز MF36.../MF38...

من خلال وضع ضبط السرعة فيمكن أن يتم 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 10

- قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر O/I. 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).

- نظف جميع الأجزاء ثم جفها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-9

## عناصر التشغيل والبيان

### MFW35...

#### الزر I

يتم تشغيل الجهاز من خلال الضغط على الزر I. تبدأ وحدة الإدارة في الدوران فوراً.

#### الزر O

يتم إيقاف الجهاز من خلال الضغط على الزر O. وتتوقف وحدة الإدارة.

### MFW36.../MFW38...

#### الزر O/I

يتم تشغيل الجهاز من خلال الضغط على الزر O/I. يدور المحرك على الفور بوضع السرعة 2 (سريع). يتم إيقاف الجهاز من خلال الضغط مجدداً على الزر O/I. وتتوقف وحدة الإدارة.

#### الزر rev | 1-2

من خلال الضغط القصير على الزر rev | 1-2 فسوف يتم قلب سرعة الجهاز بين 1 (بطيء) و 2 (سريع). ← «وضع ضبط السرعة» انظر صفحة ar-5

يتم تشغيل خاصية الدوران العكسي من خلال الضغط الثابت على الزر rev | 1-2. ← «خاصية الدوران العكسي» انظر صفحة ar-5

### جميع الطرز

#### مؤشر التشغيل

يضيء مؤشر التشغيل عندما يكون الجهاز مشغلاً. عند الطرز المزودة بخاصية الدوران العكسي يومض مؤشر الوظيفة ما دام الزر rev مضغوطاً.

#### مفتاح التأمين

يتم تحرير الأداة المركبة على الجهاز بواسطة الضغط على زر التأمين. حيث يتم أولاً لف الأداة في اتجاه عقرب الساعة من خلال الضغط على زر التأمين، ثم نزعها من الجهاز الرئيسي.

## ← الصورة B

### 8 أداة البشر\*

- a جسم الاحتواء
- b أنبوب الملء
- c رفرف الغلق
- d وعاء التعبئة
- e أداة الكيس
- f وليجة التقطيع
- g وليجة بشر خشن
- h وليجة بشر ناعم
- i وليجة الفك

### 9 أداة عصر الحمضيات\*

- a وعاء التجميع
- b المصفاة
- c العصارة
- d عمود الدوران المزود بنابيض

### \* حسب الطراز

يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية.

## ← الصورة O

تتوفر الملحقات وقطع الغيار لدى خدمة العملاء أو على الموقع [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ← «قطع الغيار والملحقات» انظر صفحة ar-12

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

### تنبيه هام!

- إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!
- أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- انزع مادة التغليف الموجودة.
- قم بتفكيك الأجزاء المجمعة إلى عناصرها المفردة. عندئذ فتصرف بالترتيب العكسي، كما هو موضح أسفل بند «التحضير».
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء.

## ← الصورة A / B

- افحص جميع الأجزاء بحثاً عن أي أضرار ملحوظة.

## نظرة عامة

### ← الصورة A

- 1 **الجهاز الرئيسي**
  - a وحدة الإدارة الخاصة بالأدوات
  - b الزر I أو O/I\*
  - c الزر O أو rev\*
  - 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 أداة الكيس
  - e القطعة الحلزونية مع اللاقط
  - f حلقة التثبيت
- 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 النفاق**
  - a الحلقة الحاملة
  - b فوهة تعبئة النفاق
- 5 **وليجة الكبة\***
  - a حلقة مخروطية
  - b فوهة الكبة
- 6 **وليجة المكرونة\***
  - a قرص مكرونة اسباجتي
  - b قرص مكرونة شرائح
  - c أداة التنظيف
- 7 **وليجة بيتي فور\***
  - a فوهة العجين
  - b قرص التشكيل (قابل لللف)

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. ويطلب لنا أن نشير إلى ضرورة قراءة هذا الدليل جيدًا واتباع جميع التعليمات الواردة فيه. وسوف 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

- ar-1 ..... الاستعمال المطابق للتعليمات
- ar-2 ..... إرشادات الأمان
- ar-3 ..... نظرة عامة
- ar-4 ..... قبل الاستخدام لأول مرة
- ar-4 ..... عناصر التشغيل والبيان
- ar-5 ..... التأمين ضد التحميل الزائد
- ar-5 ..... وضع ضبط السرعة
- ar-5 ..... خاصية الدوران العكسي
- ar-5 ..... الجهاز الرئيسي
- ar-6 ..... الأداة الأساسية
- ar-7 ..... أداة البشر
- ar-8 ..... أداة عصر الحمضيات
- ar-9 ..... العناية والتنظيف اليومي
- ar-9 ..... وصفات
- ar-11 ..... نصائح
- ar-11 ..... التخلص من الجهاز
- ar-11 ..... خدمة العملاء
- ar-12 ..... قطع الغيار والملحقات
- ar-13 ..... تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال



## إرشادات الأمان

## ⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق

ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبا وفقا 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 أضراراً 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 دائماً أثناء تشغيله! يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية.

لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً 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 دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائح التقطيع وولائح البشر. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملع أو في فتحة إخراج الطعام. يجب عدم إدخال الأطعمة المراد تجهيزها في أنبوب الملع باليد. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق! يجب عدم تنظيف السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائح التقطيع وولائح البشر بيدين عاريتين.

## ⚠️ تنبيه هام! خطر حدوث تلف أو ضرر بالجهاز

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملع أو في الأداة. لا تعبت في أنبوب الملع 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 جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-9

## الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة 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 مسؤولية 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 (وفقاً للطراز) مناسبة لأغراض الاستخدام التالية:

**مفرمة اللحم:** لتفتيت وخط اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.

**أداة تعبئة النقانق:** لإنتاج النقانق والبكرات الصغيرة.

**صانع الكبة:** لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.

**صانع المكرونة:** لصنع مكرونة اسباجتي أو مكرونة شرائح.

**مشكل البيتي فور:** لصنع البيتي فور.

**ملحق البشّر:** لبشّر وفرك وتقطيع المواد الغذائية.

**أداة عصر الحمضيات:** لعصر ثمار الحمضيات.

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

أبداً 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 ومقاوماً للرطوبة وصلباً ومستويًا وجافاً وذا حجم مناسب، تجنباً للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية 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 يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا

يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company



**8001252221** (020502)

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom