

MUZ4FW1

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция
по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



BOSCH

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Einfüllschale mit Stopfer

Bild 1

Fleischwolf

Bild 2

auf den Antrieb stecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Mit dem Arretierungshebel sichern.

Vorsatz

Bild 3

- a Fleischwolf-Vorsatz
(mit Lochscheibe Ø 4,5 mm)
- b Fruchtpressen-Vorsatz
- c Spritzgebäck-Vorsatz
- d Reibevorsatz

Betriebspositionen

Bild 4

- a für kleine Verarbeitungsmengen
für Fleischwolf mit Fruchtpressen- oder
Spritzgebäck-Vorsatz
- b für große Verarbeitungsmengen

Sicherheitshinweise

Fleischwolf nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Fleischwolf-Vorsätze nie am Grundgerät zusammenbauen.

Fleischwolf nur bei Stillstand des Antriebes aufstecken/abnehmen.

Fleischwolf nur in den aufgeführten Betriebspositionen betreiben.

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Kinder vom Gerät fern halten.

Sollbruchstelle

Die eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb.

Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an der Schnecke und kann leicht ersetzt werden. Neue Mitnehmer sind beim Kundendienst erhältlich.

- Befestigungsschraube an der Schnecke abschrauben.
- Mitnehmer austauschen.
- Befestigungsschraube fest schrauben.

Bedienen

Fleischwolf-Vorsatz

zum Verarbeiten von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.

Bild 5

- Fleischwolf-Vorsatz in der gezeigten Reihenfolge zusammensetzen. Schraubring nicht ganz fest schrauben.
- Fleischwolf am Grundgerät anbringen (Betriebspositionen 4 oder 7): Fleischwolf auf den Antrieb stecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Arretierungshebel herunterdrücken.
- Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 4 stellen.

Tipp: Tartar zweimal durchlassen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten, Arretierungshebel hochklappen und Fleischwolf vom Gerät nehmen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Fleischwolf und Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Einzelteile von Hand spülen und sofort abtrocknen.
- Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehörteile immer ohne Messer und Scheiben zusammenbauen. Alle Hinweise zu „Sicherheit“, „Reinigen und Pflegen“ bzw.

„Nach der Arbeit“ siehe Hinweise bei Fleischwolf bzw. Fleischwolf-Vorsatz.

Fruchtpressen-Vorsatz

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen). Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

Bild 6

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

Spritzgebäck-Vorsatz

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

Bild 7

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

Reibevorsatz

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

⚠ Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

Bild 8

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

Bild 9

Lochscheiben mit Löchern Ø 3 und Ø 6 mm.

Änderungen vorbehalten.

See operating instructions for food processor.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Filling tray with pusher

Fig. 1

Mincer

Fig. 2

Place on the drive and rotate in an anti-clockwise direction. Secure with the locking lever.

Attachment

Fig. 3

- a Mincer attachment (with 4.5 mm Ø perforated disc)
- b Fruit press attachment
- c Biscuit attachment
- d Grater attachment

Operating positions

Fig. 4

- a For processing small quantities For mincer with fruit press or biscuit attachment
- b For processing large quantities

Safety instructions

The mincer must be completely assembled before use. Never assemble the mincer attachments on the base unit.

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

Operate the mincer in the specified operating positions only.

Keep fingers clear of the filling shaft, use the pusher to force down the ingredients.

Keep children away from the appliance.

Predetermined breaking point

The predetermined breaking point protects the drive.

If the appliance is overloaded, the drive coupling on the worm gear breaks and can be easily replaced. New drive couplings are available from customer service.

- Unscrew the fastening screw on the worm gear.
- Replace the drive coupling.
- Tighten the fastening screw.

Operation

Mincer attachment

For processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.

Fig. 5

- Assemble the mincer attachment in the sequence indicated. Do not fully tighten the threaded ring.

- Attach the mincer to the base unit (operating positions 4 or 7):
place the mincer on the drive and rotate in an anti-clockwise direction.
Depress the locking lever.
- Tighten the threaded ring.
- Attach the filling tray.
- Place a bowl or plate under the outlet.

Warning!

Do not process bones.

- Place ingredients which are to be processed in the filling tray.
Use the pusher to force down the ingredients.
- Select setting 4 with the rotary switch.

Tip: Process steak tartare twice.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
Lift up the locking lever and remove the mincer from the appliance.

Cleaning and servicing**Warning!**

Do not use abrasive cleaning agents. The mincer and individual parts are not dishwasher-proof.

- Loosen the threaded ring and dismantle the attachment.
- Wash the individual parts by hand and dry immediately.
- Lubricate the perforated disc and blade with cooking oil.

Optional accessories

(Available from specialist outlets)

Warning!

Always assemble the accessory parts without blades and discs. For all information on "Safety", "Cleaning and servicing" and "After using the appliance", see information for the mincer or mincer attachment.

Fruit press attachment

For pressing the juice out of e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing).

The extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

Fig. 6

- Prepare the fruit press attachment the same as the mincer attachment.
- Note the required individual parts and assembly sequence of the fruit press attachment.
- First unscrew the fastening screw until the pulp can flow out still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the desired amount of moisture.
- Place fruit which is to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to force down the fruit.
- Select setting 4 with the rotary switch.

Biscuit attachment

For shaping biscuit dough or short pastry.

Fig. 7

- Prepare the biscuit attachment the same as the mincer attachment.
- Note the required individual parts and assembly sequence of the biscuit attachment.
- Place dough which is to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to force down the dough.
- Catch the shaped dough coming out of the attachment on a kitchen board. If the dough comes out too quickly, briefly switch off the food processor.

Grater attachment

For grating almonds, nuts and dried bread or bread rolls.

⚠ Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

Fig. 8

- Prepare the grater attachment the same as the mincer attachment.
- Note the required individual parts and assembly sequence of the grater attachment.
- Place ingredients which are to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to force down the ingredients.
- rehschalter auf Stufe 1, 2 oder 3 stellen.

Fig. 9

Perforated discs with Ø 3 and Ø 6 mm Ø holes.

Subject to alterations.

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Entonnoir avec le pilon poussoir

Fig. 1

Hachoir

Fig. 2

Placez-le sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre. Bloquez-le en position au moyen du levier de verrouillage.

Embouts

Fig. 3

a Kit hachoir

(avec disque ajouré Ø 4,5 mm)

b Kit pour coulis de fruits et légumes

c Embout pour gâteaux secs

d Embout à râper

Positions de service

Fig. 4

a Petites quantités

Pour le hachoir équipé du kit pour coulis ou de l'embout pour gâteaux secs

b Grandes quantités

Consignes de sécurité

N'utilisez le hachoir à viande qu'entièrement monté. Sur l'appareil de base, ne montez jamais les embouts et kits destinés au hachoir. Ne montez / démontez le hachoir à viande qu'entraînement à l'arrêt.

N'utilisez le hachoir à viande que dans les positions de service indiquées.

N'introduisez jamais les doigts dans l'entonnoir. Pour pousser les aliments, utilisez le pilon poussoir.

L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

Pièce de rupture programmée

La pièce de rupture programmée, intégrée dans l'accessoire, protège l'entraînement. En cas de surcharge, le pivot d'entraînement casse au niveau de la vis sans fin. Cependant, il se remplace aisément. Vous pouvez vous procurer des pivots d'entraînement neufs auprès du service après-vente.

- Dévissez la vis de fixation situé sur la vis sans fin.
- Changez le pivot d'entraînement.
- Vissez la vis de fixation à fond.

Utilisation

Kit hachoir

Cet embout sert à hâcher la viande, le lard, la volaille et le poisson, crus ou cuits.

Fig. 5

- Assemblez le kit hachoir selon la chronologie indiquée. Ne vissez pas l'anneau à fond.
- Fixez le hachoir sur l'appareil de base (positions de service 4 ou 7) :
Enfoncez le hachoir sur l'entraînement puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre.
Poussez le levier de verrouillage vers le bas.
- Vissez maintenant l'anneau à fond.
- Montez l'entonnoir.
- Placez un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie.

Attention :

Ne passez jamais d'os au hachoir.

- Versez les aliments dans l'entonnoir. Utilisez le pilon pour pousser les aliments.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Un conseil : pour préparer les steaks tartares, passez la viande deux fois au hachoir.

Après l'utilisation

- Eteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. Rabattez le levier de verrouillage vers le haut puis détachez le hachoir de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Attention :

N'utilisez jamais de détergents récurants. Le hachoir et ses pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle.

- Dévissez l'anneau puis démontez les accessoires du hachoir.
- Lavez les pièces détachées à la main puis séchez-les immédiatement.
- Graissez le disque ajouré et la lame avec de l'huile alimentaire.

Accessoires en option

(disponibles chez votre revendeur spécialisé)

Attention :

Remontez toujours les accessoires sans lame et sans disque. Respectez toutes les consignes de «Sécurité», de «Nettoyage et entretien» ainsi que celles applicables «Après l'utilisation» figurant sur la notice de hachoir ou du kit hachoir.

Kit pour coulis de fruits et légumes

Ce kit transforme en coulis les baies, tomates, pommes, poires, etc.

Les coulis et compotes ainsi obtenus conviennent particulièrement bien pour préparer de la confiture.

Fig. 6

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage du kit pour coulis de fruits et légumes, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans un premier temps, desserrez la vis de fixation ce qu'il faut pour que la pulpe coule tout juste liquide.
- Ensuite, ajustez la vis de fixation pour que la pulpe sorte avec l'humidité voulue.
- Versez les aliments dans l'entonnoir. Poussez-les avec le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 4.

Embout pour gâteaux secs

Cet embout sert à extruder la pâte à petits fours et la pâte brisée.

Fig. 7

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage de l'embout pour gâteaux secs, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans l'entonnoir, versez la pâte à extruder. Pour pousser la pâte, utilisez le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1, 2 ou 3.
- Détachez la pâte extrudée au moyen d'une planche de cuisine. Éteignez le robot ménager pendant cette opération si la pâte sort trop vite.

Embout à râper

Cet embout sert à râper les amandes, les noix, le pain et les petits pains secs.

⚠ Attention :

Ne broyez les noix et les amandes que sèches et en petites quantités.

Fig. 8

- Préparatifs identiques à ceux du kit hachoir. Lors de l'assemblage de l'embout à râper, montez les pièces détachées voulues et dans le bon ordre chronologique.
- Dans l'entonnoir, versez les aliments à râper. Pour pousser les aliments, utilisez le pilon.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1, 2 ou 3.

Fig. 9

Disque ajouré, à perforations de 3 et 6 mm de diamètre.

Sous réserve de modifications.

Osservare le istruzioni del robot da cucina.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Piatto di carico con pestello **Figura 1**

Tritacarne **Figura 2**

Applicare sull'ingranaggio e ruotare in senso antiorario, fino all'arresto. Bloccare con la leva di arresto.

Adattatore **Figura 3**

a Adattatore tritacarne
(con disco forato \varnothing 4,5 mm)

b Adattatore spremifrutta

c Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

d Adattatore grattugia

Posizioni di funzionamento **Figura 4**

a per piccole quantità di alimenti per il tritacarne con adattatore spremifrutta o adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

b per grandi quantità di alimenti

Istruzioni di sicurezza

Usare il tritacarne solo completamente assemblato.

Non montare mai gli adattatori del tritacarne sull'apparecchio base.

Inserire/smontare il tritacarne solo quando l'ingranaggio è fermo.

Usare il tritacarne solo nelle posizioni di funzionamento indicate.

Non introdurre le dita nel pozzetto di carico, per alimentare il tritacarne usare il pestello. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Punto di rottura prestabilita

Il punto di rottura prestabilita integrato protegge l'ingranaggio.

In caso di sovraccarico il trascinatore si rompe vicino alla coclea e può essere facilmente sostituito. Trascinatori nuovi sono disponibili presso il servizio assistenza clienti.

- Svitare la vite di fissaggio sulla coclea.
- Sostituire il trascinatore.
- Avvitare la vite di fissaggio.

Uso

Adattatore tritacarne

per lavorare carne cruda o cotta, speck, pollame e pesce.

Figura 5

- Assemblare l'adattatore tritacarne nella successione mostrata. Non stringere completamente la ghiera.
- Applicare il tritacarne sull'apparecchio base (posizioni di funzionamento 4 o 7); inserire il tritacarne sull'ingranaggio e ruotarlo in senso antiorario.
- Abbassare la leva di arresto.
- Stringere la ghiera.
- Applicare il piatto di carico.
- Disporre una scodella o un piatto sotto l'apertura di uscita.

Attenzione!

Non tritare ossi.

- Deporre gli alimenti da tritare sul piatto di carico.
Per alimentare il tritacarne usare il pestello.
- Ruotare la manopola sulla velocità 4.

Consiglio: la carne alla tartara deve essere passata due volte.

Dopo il lavoro

- Spegnerne l'interruttore con la manopola, sollevare la leva di arresto e smontare il tritacarne dall'apparecchio base.

Pulizia e cura**Attenzione!**

Non utilizzate detergenti abrasivi. Il tritacarne e le singole parti non sono lavabili in lavastoviglie.

- Svitare la ghiera e scomporre l'adattatore.
- Lavare a mano le singole parti ed asciugarle subito.
- Ungere con olio per alimenti il disco forato e la lama.

Accessori speciali

(reperibili presso i rivenditori specializzati)

Attenzione!

Montare gli accessori speciali sempre senza lama e dischi. Per tutte le istruzioni su «Sicurezza», «Pulizia e cura» e «Dopo il lavoro» vedi le istruzioni accluse al tritacarne o all'adattatore tritacarne.

Adattatore spremifrutta

Per spremere per es. bacche, pomodori, mele, pere, (fare asciugare le bacche per 1 ora prima di spremerle).

Il passato di frutta ottenuto è molto indicato per fare marmellate.

Figura 6

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.

- Allentare prima la vite di fissaggio quanto basta affinché i residui possano uscire ancora umidi.
- Regolare poi la vite di fissaggio in modo che i residui escano con l'umidità desiderata.
- Mettere gli alimenti da spremere sul piatto di carico. Per spingere gli alimenti usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 4.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata

Per formare pasta per pasticcini oppure pasta frolla.

Figura 7

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.
- Mettere la pasta da lavorare sul piatto di carico. Per spingere la pasta usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 1, 2 o 3.
- All'uscita staccare la pasta formata con un tagliere. Ciò facendo spegnere brevemente il robot da cucina, se la pasta esce troppo velocemente.

Adattatore grattugia

Per grattugiare mandorle, noci e pane o panini secchi.

⚠ Attenzione!

Grattugiare noci e mandorle solo asciutte ed in piccole quantità!

Figura 8

- Preparare come descritto per l'adattatore tritacarne. Fare attenzione alle parti singole necessarie ed all'ordine di assemblaggio dell'adattatore spremifrutta.
- Mettere gli alimenti da grattugiare sul piatto di carico. Per spingere gli alimenti usare il pestello.
- Disporre la manopola sulla velocità 1, 2 o 3.

Figura 9

Dischi forati con fori \varnothing 3 e 6 mm.

Con riserva di modifiche.

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

vultrechter met stopper

Afb. 1

vleesmolen

Afb. 2

Op de aandrijving steken en tegen de klok in draaien.
Vergrendelen met de vastzethendel.

hulpstuk

Afb. 3

a vleesmolen-hulpstuk
(met ponsschijf Ø 4,5 mm)

b fruitpers-hulpstuk

c sprits-hulpstuk

d maal-hulpstuk

bedrijfsstanden

Afb. 4

a voor kleine hoeveelheden
voor vleesmolen met fruitpers-
of sprits-hulpstuk

b voor grote hoeveelheden

Veiligheidsvoorschriften

Vleesmolen uitsluitend in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Vleesmolen-hulpstukken nooit op het basisapparaat in elkaar zetten.

Vleesmolen uitsluitend aanbrengen/verwijderen als de aandrijving stilstaat.

Vleesmolen uitsluitend gebruiken in de vermelde bedrijfsstanden.

Niet in de vulschacht grijpen; bij het aandrukken de stopper gebruiken.

Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

Breepunt

Het ingebouwde breepunt beschermt de aandrijving.

Bij overbelasting breekt de meenemer op de wormaandrijving. Deze kan eenvoudig worden vervangen. Nieuwe meenemers zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

- Bevestigingsschroef van de wormaandrijving losschroeven.
- Meenemer vervangen.
- Bevestigingsschroef vastdraaien.

Bedienen

Vleesmolen-hulpstuk

voor het verwerken van rauw of gekookt vlees, spek, gevogelte en vis.

Afb. 5

- Vleesmolen-hulpstuk in de getoonde volgorde in elkaar zetten. Schroefring niet helemaal vastdraaien.
- Vleesmolen aanbrengen op het basisapparaat (bedrijfsstanden 4 of 7): vleesmolen op de aandrijving steken en tegen de klok in draaien. Vastzethendel omlaag drukken.
- Schroefring vastdraaien.
- Vultrechter aanbrengen.
- Kom of bord onder de uitvoeropening zetten.

Attentie!

Geen botten verwerken.

- Levensmiddel in de vultrechter doen. Aandrukken met de stopper.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Tip: Tartaar tweemaal verwerken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar, vastzethendel omhoog zetten en de vleesmolen van het apparaat nemen.

Reinigen en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De vleesmolen en de onderdelen kunnen niet in de afwasautomaat worden gereinigd.

- Schroefring losdraaien en het hulpstuk uit elkaar nemen.
- Onderdelen met de hand afspoelen en direct afdrogen.
- Ponsschijf en mes invetten met slaolie.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak)

Attentie!

De toebehorenonderdelen altijd zonder mes en schijven in elkaar zetten. Alle aanwijzingen voor „Veiligheid“, „Reinigen en onderhoud“ en „Na gebruik“: zie de aanwijzingen van de vleesmolen resp. het vleesmolen-hulpstuk.

Fruitpers-hulpstuk

voor het uitpersen van bijv. bessen, tomaten, appels, peren, rozenbottels (rozenbottels 1 uur koken voor het uitpersen).

Vruchtenmoes is zeer geschikt om marmelade van te maken.

Afb. 6

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk.
- Bij het in elkaar zetten van het fruitpers-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Eerst de bevestigingsschroef zover losdraaien dat de moes nog vochtig kan wegstromen.
- Dan de bevestigingsschroef zodanig instellen dat de moes met de gewenste vochtigheid uit het apparaat komt.
- Levensmiddel in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 4 zetten.

Sprits-hulpstuk

voor het vormen van koekjesdeeg of zandtaartdeeg.

Afb. 7

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het sprits-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Het te verwerken deeg in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.
- Het in het apparaat gevormde deeg opvangen op een bakplaat. Als het deeg te snel uit het apparaat komt, de keukenmachine kort uitschakelen.

Maal-hulpstuk

voor het malen van amandelen, noten en droog brood of broodjes.

⚠ *Attentie!*

Noten en amandelen uitsluitend droog en in kleine hoeveelheden verwerken!

Afb. 8

- Voorbereiden zoals beschreven bij het vleesmolen-hulpstuk. Bij het in elkaar zetten van het maal-hulpstuk letten op de benodigde onderdelen en de juiste volgorde.
- Levensmiddel in de vultrechter doen. Bij het aandrukken de stopper gebruiken.
- Draaischakelaar op stand 1, 2 of 3 zetten.

Afb. 9

Ponsschijven met gaten van Ø 3 en Ø 6 mm.

Wijzigingen voorbehouden.

Læs og overhold køkkenmaskinens brugsanvisning.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

Påfyldningsbakke med stopper

Fig. 1

Kødhakker

Fig. 2

sættes på drevet og drejes mod venstre. Sikres med låsearmen.

Enhed

Fig. 3

a a Kødhakker enhed (med hulskive Ø 4,5 mm)

b Frugtpresse

c Småkageformsæt

d Kornkværn

Driftspositioner

Fig. 4

a til små mængder til kødhakker med frugtpresse eller småkageformsæt

b til store mængder

Sikkerhedsanvisninger

Kødhakkeren må kun benyttes, når den er samlet rigtigt. Forsøg aldrig at samle kødhakkeren på køkkenmaskinen.

Kødhakkeren må kun sættes på og tages af, når drevet står stille.

Kødhakkeren må kun benyttes i de angivne driftspositioner.

Stik ikke fingrene ned i påfyldningsåbningen. Brug altid stopperen til at skubbe ned med.

Hold børn væk fra maskinen.

Fast brudsted

Det faste brudsted beskytter drevet.

Medbringeren på sneglen brækker, hvis den overbelastes. Den kan nemt erstattes. Nye medbringere kan fås hos kundeservice.

- Skru skruen af sneglen.
- Udskift medbringeren.
- Skru skruen fast.

Betjening

Kødhakker-enhed

Formål: Bearbejdning af rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk.

Fig. 5

- Saml kødhakker-enheden i den viste rækkefølge. Skrueringen må ikke skrues helt fast.
- Sæt kødhakkeren på grundmodellen (driftsposition 4 eller 7): Sæt kødhakkeren på drevet og drej mod venstre. Tryk låsearmen ned.
- Skru skrueringen fast.
- Fastgør påfyldningsskålen.
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen.

OBS!

Ben må ikke kommes i kødhakkeren.

- Anbring levnedsmidlerne på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 4.

Tip: Tatar køres igennem kødhakkeren to gange.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet, klap låsearmen op og tag kødhakkeren af.

Rengøring og pleje

OBS!

Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler. Kødhakker enhed og løse dele kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Løsn skrueringen og skil enheden ad.
- Vask de enkelte dele af i hånden og tør dem af med det samme.
- Gnid hulskive og kniv ind med en smule spiseolie.

Ekstratilbehør

(kan købes hos forhandleren)

OBS!

De forskellige tilbehørsdele skal altid samles uden knive og skiver. Alle henvisninger og anvisninger under „Sikkerhed“, „Rengøring og pleje“ og „Efter arbejdet“ findes under kødhakkeren eller kødhakker enheden.

Frugtpresse

Formål: Til presning af bær, frugt, tomater, æbler, pærer eller hyben (hyben skal være kogt i en hel time, før de presses).

Det pressede frugtmos er velegnet til fremstilling af marmelade.

Fig. 6

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdeler og overhold rækkefølgen for samling af frugtpresse.
- Løsn stilleskruen så meget, at faste bestanddele flyder fugtigt ud.
- Indstil derefter stilleskruen, til saft og faste bestanddele flyder ud på den ønskede måde.
- Anbring frugten på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 4.

Småkageformsæt

Formål: Formning af småkagedej eller mørdej.

Fig. 7

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker-enhed. Brug de krævede løsdeler og overhold rækkefølgen for samling af småkageformsæt.
- Anbring dejen på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.
- Fang dejen, når den kommer ud af maskinen, og læg den på et bræt. Sluk maskinen for et kort øjeblik, hvis dejen kommer for hurtigt ud af maskinen.

Rivejern

Formål: Til maling af mandler, nødder, tørret franskbrød og rundstykker.

⚠ OBS!

Nødder og mandler skal altid være tørre og skal påfyldes i små mængder.

Fig. 8

- Forberedelse: Se beskrivelse under kødhakker enhed. Brug de krævede løsdeler og overhold rækkefølgen for samling af kornkværn.
- Anbring levnedsmidlerne på skålen. Brug vedlagte stopper til at stoppe med.
- Stil grebet på trin 1, 2 eller 3.

Fig. 9

Hulskiver med huller Ø 3 og Ø 6 mm.

Ret til ændringer forbeholdes.

Se betjeningsanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder.

Påfyllingsskål med lokk/nedpresser **Bilde 1**

Kjøttkvern **Bilde 2**

settes på drevet og dreies mot klokkenes retning. Sikres fast med låsespaken.

Forsats **Bilde 3**

a Kjøttkvern forsats
(med hullskive Ø 4,5 mm)

b Fruktpresseforsats

c Småkakeformsett

d Mandelkvern

Driftsposisjon **Bilde 4**

a for små arbeidsmengder
til kjøttkvern med forsats tilpasset
fruktpresse eller sprøytebakst

b for større arbeidsmengder

Sikkerhetshenvisninger

Denne kjøttkvernen må kun brukes når den er komplett montert. Kjøttkvernen må aldri monteres sammen på basismaskinen.

Kjøttkvernen må kun settes på/tas av når motoren står stille.

Kjøttkvernen må kun brukes i en av de oppførte driftsposisjonene.

Ikke ta inn i påfyllings- eller i utløpsåpningen. For påfylling av ingrediensene må du bruke en støter. Hold barn borte fra maskinen.

Avbryterpunkt

Det innebygde avbryterpunktet beskytter motoren.

Ved sterk overbelastning brytes koblingen.

Dersom det oppstår defekt kan delen imidlertid lett skiftes ut. Ny del (medbringer) fåes hos kundeservice.

- Skru av festeskruen på snekken.
- Skift ut medbringeren.
- Skru fast festeskruen igjen.

Betjening

Forsats for kjøttkvern

For arbeid med rått eller kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk.

Bilde 5

- Sett forsatsen for kjøttkvernen sammen i vist rekkefølge. Skrueringen må ikke skrues helt fast.
- Sett kjøttkvernen på basismaskinen (driftsposisjonene 4 eller 7): Sett kjøttkvernen på drevet og drei den mot klokkenes retning. Trykk ned stoppespaken.
- Skru fast skrueringen.
- Sett på påfyllingsskålen.
- Sett en bolle eller en tallerken under utløpsåpningen.

OBS!

Ikke arbeid med knoker.

- Fyll på den maten som skal bearbejdes Skyv etter med støteren.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Tips: Hakket biffkjøtt som skal spises rått, males to ganger.

Etter arbeidet

- Slå av maskinen med dreiebryteren. Låsespaken klaffes opp og kjøttkvernen tas av maskinen.

Rengjøring og pleie

OBS!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Kjøttkvernen og enkeltdelene kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

- Løsne skrueringen og ta forsatsen fra hverandre.
- Vask enkeltdelene for hånd og tørk straks av dem.
- Smør inn hullskiven og kniven med matolje.

Ekstra tilbehør

(Fåes i faghandelen)

Obs!

Tilbehørsdeler må alltid sammensettes uten kniv og skiver. Alle henvisninger om "Sikkerhet", "Rengjøring og pleie" hv. "Etter arbeidet" se henvisninger til kjøttkvern hv. kjøttkvern-forsatsen.

Forsats for fruktpresse

For utpressing av f. eks. bær, tomater, epler, pærer, nype (nypene må koke 1 time før de blir presset ut).

Mosen som oppstår egner seg særlig godt for syltetøy.

Bilde 6

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen.
- Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av forsatsen for fruktpressen.
- Først åpnes festeskruen så langt at den fuktige fruktmasken kan renne ut.
- Deretter innstilles festeskruen slik at frukten kan renne ut med ønsket fuktighet.
- Fyll den maten som skal arbeides ned i påfyllingsskålen.
- Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 4.

Forsats for sprøytebakst

Formes av småkakedeig eller mørdeig.

Bilde 7

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen.
- Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av forsatsen for sprøytebakst.
- Fyll den deigen som skal arbeides ned i påfyllingsskålen.
- Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.
- La den formede deigen som kommer ut falle ned på et bakebrett. Slå kjøkkenmaskinen av i kort tid dersom deigen kommer for fort ut.

Mandelkvern

For rasping av mandler, nøtter og tørket brød eller rundstykker.

⚠ OBS!

Nøtter og mandler må kun bearbeides i tørr tilstand og i små mengder!

Bilde 8

- Forberedelser som beskrevet for forsatsen for kjøttkvernen.
- Ta hensyn til de nødvendige enkelte delene og rekkefølgen ved sammensetningen av raspeforsatsen.
- Fyll de tingene som skal arbeides ned i påfyllingsskålen.
- Bruk støteren for å skyve på.
- Sett dreiebryteren på trinn 1, 2 eller 3.

Bilde 9

Hullskive med huller Ø 3 og Ø 6 mm.

Endringer forbeholdes.

Se även bruksanvisningen till köksmaskinen.

Beskrivning av köttkvarnen**Vik ut oppslaget med bilder.****Matarbord med påmatare****Bild 1****Köttkvarn****Bild 2**

Sätt matberedartillsatsen på drivuttaget och vrid moturs tills den fastnar. Lås fast kvarnen med låsbygeln.

Tillbehör**Bild 3**

a Köttkvarn
(med hålskiva Ø 4,5 mm)

b Passertillsats

c Kakspritsmunstycke

d Rivtillsats

Arbetslägen**Bild 4**

a vid små mängder
när köttkvarnen, passertillsatsen eller kakspritsmunstycket används

b vid stora mängder

Säkerhetsanvisningar

Köttkvarnen ska vara helt ihopmonterad innan den placeras på drivuttaget. Sätt aldrig fast eller ta loss köttkvarnen eller delar av den medan köksmaskinen är igång. Köttkvarnen får bara användas i något av de arbetslägen som anges. Stoppa aldrig ned fingrarna i köttkvarnens mataröppning. Använd alltid påmataren. Låt inte barn leka med köttkvarnen eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Överbelastningsskydd

Köttkvarnen har ett inbyggt skydd mot överbelastning.

Vid överbelastning bryts medbringaren på köttkvarnens vals av. Det är dock lätt att byta till ny medbringare. Nya medbringare finns att köpa hos service.

- Lossa skruven på köttkvarnens vals.
- Byt till ny medbringare.
- Sätt tillbaka skruven och dra åt ordentligt.

Så gör man

Köttkvarn

Lämplig för att mala urbenat rått eller tillagat kött, fläsk, fågel och fisk.

Bild 5

- Sätt samman delarna i den ordning de avbildas. Dra åt låsringen bara löst.
- Sätt sedan köttkvarnen på köksmaskinen på följande sätt (arbetsläge 4 eller 7): Passa in köttkvarnen i drivtaget och vrid den moturs tills den fastnar. Tryck ner låsbygeln.
- Dra åt låsringen lite mer, men ej för hårt.
- Sätt fast matarbordet.
- Ställ en skål eller tallrik under köttkvarnens öppning.

Obs!

Stoppa aldrig ben i köttkvarnen.

- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.

Tips: Kött till råbiff köres två gånger.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet. Fäll upp låsbygeln och lossa köttkvarnen från motorstativet.

Rengöring och skötsel

Obs!

Använd inga repande rengöringsmedel. Köttkvarnen och de enskilda delarna kan inte rengöras i diskmaskin.

- Lossa låsringen och ta isär köttkvarnen.
- Diska delarna för hand och torka dem genast torra.
- Gnid in hålskivan och kniven med lite matolja.

Tillbehör

(som kan köpas separat)

Obs!

Kniven och hålskivan ska inte användas när passertillsatsen, rivtillsatsen och kakspritsmunstycket monteras på kvarnen. Avsnitten "Säkerhetsanvisningar", "Rengöring och skötsel" samt "När arbetet är färdigt" är desamma som för köttkvarnen.

Passertillsats

Lämplig för att göra mos av t.ex. äpplen, vinbär och vindruvor, päron och nypon (låt nyponen först koka ca 1 timme).

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

Bild 6

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till passertillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lossa först justerskruven så pass att avfallet rinner ut i flytande form.
- Dra sedan åt justerskruven tills mos resp. avfall kommer ut i önskad form.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 4.

Kakspritsmunstycke

Lämplig för att forma småkakor, t.ex. spritskransar.

Bild 7

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen. Var noga med att sätta samman delarna till kakspritsmunstycket i den ordning de avbildas.
- Lägg degen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.
- Fånga upp den formade degen som kommer ut genom spritsbladet med en stekspade eller med händerna och lägg spritsremsorna på arbetsbänken. Stäng av köksmaskinen helt kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivtillsats

Lämplig för att riva och mala nötter, mandlar, torikat bröd till kakor etc.

△ Obs!

Nötter och mandlar måste vara helt torra. Fyll inte på för stora mängder åt gången av nötter och mandlar.

Bild 8

- Gör på sätt som beskrivits för köttkvarnen.
- Var noga med att sätta samman delarna till rivtillsatsen i den ordning de avbildas.
- Lägg livsmedlen på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata ner.
- Vrid strömvredet till hastighet 1, 2 eller 3.

Bild 9

Hålskivor med hål Ø 3 och Ø 6 mm.

Rätten till ändringar förbehålles.

Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Laitteen osat

Käännä esiin ohjeiden lopussa olevat kuvasivut.

Täyttöastia ja survin

Kuva 1

Lihamyly

Kuva 2

työnnä käyttöliitintään ja käännä myötäpäivään. Lukitse paikoilleen lukitusvivulla.

Varusteet

Kuva 3

a lihamyly

(reikälevyllä Ø 4,5 mm)

b sosepuserrin

c kakkupursotin

d mantelimyly

Käyttöasennot

Kuva 4

a pienet määrät

lihamylylle sosepusertimen tai kakkupursottimen kanssa

b suuret määrät

Turvallisuusohjeita

Kokoa ensin lihamyly ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Kiinnitä/irrota lihamyly vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Käytä lihamylyä vain ilmoitetuissa asennoissa.

Älä laita sormia täyttösuppilon, työnnä ainekset lihamylyyn survimella painaen.

Pidä pienet lapset poissa laitteen läheltä.

Murtumiskohta

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia vaurioitumiselta.

Kierukkaan kiinnitetty vääntö murtuu ylikuormituksessa. Sen tilalle voi kuitenkin helposti vaihtaa uuden. Uuden vääntön saa huoltopalvelusta.

- Irrota kiinnitysruuvi kierukasta.
- Vaihda vääntö.
- Kiinnitä kiinnitysruuvilla.

Käyttö Lihamyly

hienontaa raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan.

Kuva 5

• Kokoa lihamyly kuvassa ilmoitetussa järjestyksessä. Älä kiristä ruuvirengasta liian tiukkaan.

• Kiinnitä lihamyly peruskoneeseen (käyttöasento 4 tai 7):

Työnnä lihamyly käyttöliitintään ja käännä vastapäivään.

Paina lukitusvipu alas.

- Kiristä ruuvirengas.
- Aseta täyttöastia paikoilleen.
- Aseta kulho tai lautanen poistoaukon alle.

Huom.!

Laitte ei sovellu luiden hienontamiseen.

- Laita jauhettavat elintarvikkeet täyttöastian. Työnnä ainekset lihamylyyn survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 4.

Ohje: Hienonna tartaripihvin liha kahteen kertaan.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä valitsimesta, nosta lukitusvipu ylös ja ota lihamyly pois koneesta.

Puhdistus ja hoito

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Lihamylyä ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Avaa ruuvirengas ja pura lihamyly osiin.
- Pese osat käsin ja kuivaa heti.
- Voitele reikälevy ja terä ruokaöljyllä.

Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä)

Huom.!

Kokoa varusteosat aina ilman terää ja reikälevyä.

Noudata varusteiden kohdalla kaikkia lihamylyä koskevia ohjeita "Turvallisuus", "Puhdistus ja hoito" ja "Käytön jälkeen".

Sosepuserrin

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

Soseutettu hedelmäliha soveltuu erittäin hyvin hillojen valmistamiseen.

Kuva 6

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat sosepuserrinta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Avaa ensin kiinnitysruuvia sen verran, että hedelmäliha poistuu vielä kosteana.
- Kiristä sitten kiinnitysruuvia niin, että hedelmälihaa tulee ulos sopivan kosteana.
- Laita soseutettavat elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 4.

Kakkupursotin

muotoilee pursotinleivonnaiset ja murotaikinan.

Kuva 7

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat kakkupursotinta, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita käsiteltävät elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 1, 2 tai 3.
- Irrota muotista tuleva taikina keittiöalustalla. Pysäytä yleiskone hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Mantelimylly

rouhii mantelit, pähkinät ja kuivat sämpylät ja leipäpalat.

⚠ Huom.!

Rouhi mantelit ja pähkinät vain kuivina ja pieninä määrinä.

Kuva 8

- Tee esivalmistelut kuten lihamyllyn kohdalla neuvotaan. Kun kokoat mantelimyllyä, katso kuvasta tarvittavat osat ja kokoamisjärjestys.
- Laita rouhittavat elintarvikkeet täyttöastiaan. Työnnä ainekset laitteeseen survimella painaen.
- Käännä valitsin asentoon 1, 2 tai 3.

Kuva 9

Reikälevyt, reikäkoko Ø 3 ja Ø 6 mm.

Muutokset oikeuksiin pidätetään.

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

Picadora de carne

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Bandeja de carga con empujador **Figura 1**

Picadora de carne **Figura 2**

Colocar la batidora sobre el accionamiento y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) Fijarla con la palanca de sujeción.

Picadora **Figura 3**

a Accesorio picadora de carne (cuchilla perforada, Ø 4,5 mm)

b Accesorio tamizador

c Accesorio para repostería

d Accesorio para rallar

Posiciones de funcionamiento **Figura 4**

a para elaborar pequeñas cantidades para picadora de carne con accesorio tamizador o accesorio para repostería

b para elaborar grandes cantidades

Consejos y advertencias de seguridad

Utilizar la picadora de carne sólo estando completamente armada. ¡No montar nunca los accesorios en la unidad básica!

Montar o desmontar la picadora de carne sólo con el accionamiento (aparato) desconectado. Hacer funcionar la picadora sólo en las posiciones de funcionamiento reseñadas.

¡No introducir nunca las manos en la abertura de carga del picador! Trabajar siempre con el empujador.

Mantener los niños alejados del aparato.

Punto de rotura prescrito

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento de la picadora.

En caso de producirse una sobrecarga de la misma se rompe el elemento de arrastre de la rosca de transporte. Este se puede sustituir con toda facilidad. Los elementos de arrastre de reemplazo se pueden adquirir a través del Servicio Postventa.

- Soltar el tornillo de sujeción en la rosca de transporte.
- Sustituir el elemento de arrastre.
- Apretar el tornillo de sujeción.

Manejo

Picadora de carne

para picar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado.

Figura 5

- Armar la picadora de carne según el orden mostrado en la ilustración. No apretar completamente el anillo de rosca.
- Montar la picadora en la unidad básica (posiciones de funcionamiento «4» ó «7»). Encajarla en el accionamiento y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). Empujar hacia abajo la palanca de sujeción.
- Apretar el anillo de rosca.
- Montar la bandeja de carga.
- Colocar un recipiente o un plato debajo de la abertura de descarga.

¡Atención!

¡No usar la máquina para picar o triturar huesos!

- Colocar los alimentos que se desean preparar en la bandeja de carga. Usar el empujador para empujar los alimentos.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».

Consejo práctico: Para preparar tartar, pasarlo dos veces por la picadora.

Tras concluir el trabajo con la picadora

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio. Desplazar la palanca de sujeción hacia arriba y retirar la picadora de la unidad básica.

Picadora de carne

¡Atención!

No usar agentes abrasivos para la limpieza.

La picadora y sus elementos no son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

- Soltar el anillo de rosca; desarmar el accesorio picadora.
- Lavar las piezas y elementos a mano; secarlos inmediatamente.
- Untar aceite comestible en el disco perforado y la cuchilla.

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo)

¡Atención!

Montar los accesorios siempre sin cuchillas ni discos. La advertencias y avisos que se facilitan en los apartados «Consejos y advertencias de seguridad», «Limpieza y cuidados» y «Tras concluir el trabajo» en relación a la picadora de carne, son asimismo válidos y deberán observarse al usar los accesorios.

Tamizador de frutas

Para exprimir y tamizar bayas (moras, etc.), tomates, manzanas, peras, escaramujos (cocerlos durante una hora antes de tamizarlos). Los purés de frutas obtenidos con este accesorio son particularmente adecuados para elaborar mermeladas.

Figura 6

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picador. Montar los elementos necesarios del tamizador siguiendo el orden señalado.
- Abrir primero el tornillo de fijación de manera que la pulpa salga húmeda.
- Ajustar a continuación el tornillo de fijación hasta que la pulpa salga con el grado de humedad deseado.
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga. Empujarlos con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «4».

Accesorio para repostería

para dar forma a la masa para pastas o masa quebrada.

Figura 7

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picadora. Montar los elementos necesarios del accesorio para repostería siguiendo el orden señalado.
- Colocar la masa que se desea elaborar en la bandeja de carga.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «1», «2» ó «3».
- Cortar la masa que sale del accesorio. Desconectar momentáneamente el aparato en caso de salir la masa con excesiva rapidez.

Accesorio para rallar

para rallar nueces, almendras, panecillos secos y trozos de pan.

⚠ ¡Atención!

¡Las nueces y almendras que se desean elaborar tienen que estar secas! ¡Elaborar sólo pequeñas cantidades de las mismas!

Figura 8

- Efectuar los preparativos descritos con relación al accesorio picador. Montar los elementos necesarios del accesorio para rallar siguiendo el orden señalado.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga.
Empujar los alimentos con el empujador.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «1», «2» ó «3».

Figura 9

Disco perforado con agujeros de Ø 3 y Ø 6 mm de diámetro.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Ter em atenção as instruções de serviço da máquina de cozinha.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar as páginas com ilustrações.

Recipiente de enchimento com calcador

Fig. 1

Picador de carne

Fig. 2

aplicar no accionamento e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Adaptador

Fig. 3

- a Picador de carne
(com disco de furos Ø 4,5 mm)
- b Espremedor de citrinos
- c Dispositivo para bolinhos
- d Dispositivo para ralar

Posições de serviço

Fig. 4

- a para pequenas quantidades
para picador com espremedor de citrinos ou dispositivo para bolinhos
- b para grandes quantidades

Instruções de segurança

Utilizar o picador de carne só depois de completamente montado. Nunca montar os acessórios do picador sobre o aparelho base.

Montar / desmontar o picador de carne somente quando o accionamento estiver completamente parado.

Utilizar o picador de carne somente numa das posições de funcionamento apresentadas.

Não mexer com as mãos nas aberturas de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar sempre um calcador.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Elemento teórico de ruptura

O elemento teórico de ruptura montado, protege o accionamento.

Em caso de sobrecarga, o arrastador parte-se junto do veio de accionamento. No entanto, ele pode ser facilmente substituído. Novos arrastadores podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos.

- Soltar o parafuso de fixação no veio.
- Substituir o arrastador.
- Voltar a apertar bem o parafuso de fixação.

Utilização

Picador de carne

para picar carne crua ou cozida, toucinho, aves e peixe.

Fig. 5

- Montar o picador na sequência mostrada. Não apertar muito o anel roscado.
- Aplicar no aparelho base (posição de trabalho 4 ou 7):
Encaixar o picador no accionamento e rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
Premir para baixo a alavanca de paragem.
- Aparafusar bem o anel roscado.
- Aplicar o recipiente de enchimento.
- Colocar uma tigela ou um prato sob a abertura de saída.

Atenção!

Não picar carne com ossos.

- Colocar no recipiente de enchimento os alimentos a picar.
Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo na fase 4.

Conselho: Para fazer bife tártaro, deixar passar a carne duas vezes.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector rotativo. Elevar a alavanca de paragem e retirar o picador do aparelho base.

Limpeza e manutenção

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

O picador e restantes componentes não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Soltar o anel roscado e separar os acessórios.
- Lavar manualmente e secar de imediato todos os componentes.
- Untar com óleo alimentar o disco de furos e a lâmina.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos)

Atenção!

Montar os acessórios sempre sem os discos e sem a lâmina. Todas as indicações sobre «Segurança», «Limpeza e manutenção» ou «Depois do trabalho», ver indicações no picador de carne ou no picador de adaptação.

Espremedor de citrinos

Para espremer, por ex., frutos de baga, tomates, maçãs, pêras, frutos da roseira brava (os frutos da roseira brava devem ser cozidos durante 1 hora, antes de serem espremidos).

A mousse de fruta obtida é ideal para a preparação de compotas.

Fig. 6

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do espremedor de citrinos.
- Primeiro, abrir o parafuso de fixação de modo que o que resta da fruta ainda possa escorrer com humidade.
- Ajustar, então, o parafuso de fixação de tal maneira que o que resta da fruta possa escorrer com a humidade pretendida.
- Colocar no recipiente de enchimento os alimentos a espremer.
Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo na fase 4.

Dispositivo para bolinhos

para moldar massa para bolinhos ou massa quebrada.

Fig. 7

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do dispositivo para bolinhos.
- Colocar no recipiente de enchimento a massa a moldar. Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo nas fases 1, 2 ou 3.
- Com uma tábua de cozinha aparar e retirar a massa moldada. Desligar a máquina por breves instantes, se a massa sair muito rapidamente.

Dispositivo para ralar

para ralar amêndoas, nozes e pão seco.

⚠ Atenção!

Ralar apenas as amêndoas e as nozes secas e em pequenas quantidades.

Fig. 8

- Preparação idêntica à descrita para o picador de carne. Dar atenção aos acessórios necessários e à sequência na montagem do dispositivo para bolinhos.
- Colocar no recipiente de enchimento a massa a moldar.
Para empurrar, utilizar o calcador.
- Posicionar o selector rotativo nas fases 1, 2 ou 3.

Fig. 9

Discos com furos de $\varnothing 3$ e $\varnothing 6$ mm.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Δοχείο πλήρωσης με πιεστή **Εικόνα 1**

Κρεατομηχανή **Εικόνα 2**

τοποθετήστε το στην κίνηση και στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
Ασφαλίστε με τον μοχλό ασφάλισης.

Προσάρτημα **Εικόνα 3**

- a** Προσάρτημα κρεατομηχανής (με διάτρητο δίσκο $\varnothing 4,5$ mm)
- b** Προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων
- c** Προσάρτημα μπισκότων πρέσας
- d** Προσάρτημα τριψίματος

Θέσεις λειτουργίας **Εικόνα 4**

- a** για μικρές ποσότητες επεξεργασίας
για κρεατομηχανή με προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων ή μπισκότων πρέσας
- b** για μεγάλες ποσότητες επεξεργασίας

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρησιμοποιείτε την κρεατομηχανή μόνον σε πλήρη συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε τα προσαρτήματα κρεατομηχανής ποτέ στη βασική συσκευή. Τοποθετείτε/Αφαιρείτε την κρεατομηχανή μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση. Λειτουργείτε την κρεατομηχανή μόνον στις παραπάνω θέσεις λειτουργίας. Μην πιάνετε στο στόμιο πλήρωσης, για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Σημείο θραύσης από υπερφόρτωση

Το τοποθετημένο σημείο θραύσης προστατεύει την κίνηση.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει το κόμπλερ στον κοχλία και μπορεί να αντικατασταθεί εύκολα. Καινούργιο κόμπλερ μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης στον κοχλία.
- Αντικαταστήστε το κόμπλερ.
- Βιδώστε γερά τη βίδα στερέωσης.

Χειρισμός

Προσάρτημα κρεατομηχανής

για την επεξεργασία ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού.

Εικόνα 5

- Συναρμολογήστε το προσάρτημα κρεατομηχανής στη σειρά που δείχνεται. Μη βιδώσετε πολύ γερά τον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε την κρεατομηχανή στη βασική συσκευή (θέσεις λειτουργίας 4 ή 7):
- Τοποθετήστε την κρεατομηχανή στην κίνηση και στρέψτε τη στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω.
- Βιδώστε γερά τον βιδωτό δακτύλιο.
- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε κάτω από το άνοιγμα εξόδου γαβάθα ή πιάτο.

Προσοχή!

Μην δουλέψετε κόκαλα.

- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Συμβουλή: Περνάτε τον κιμά δύο φορές.

Μετά την εργασία

- Θέτετε στον περιστρεφόμενο διακόπτη τη συσκευή εκτός λειτουργίας, ανεβάζετε τον μοχλό ασφάλισης και παίρνετε την κρεατομηχανή από τη συσκευή.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Η κρεατομηχανή και τα επιμέρους μέρη δεν πλένονται στο πλυντήριο.

- Λύνετε τον βιδωτό δακτύλιο και αποσυναρμολογείτε το προσάρτημα.
- Πλένετε τα επιμέρους τεμάχια στο χέρι και τα σκουπίζετε αμέσως.
- Περνάτε τον διάτρητο δίσκο και το μαχαίρι με βρώσιμο λάδι.

Εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Προσοχή!

Συναρμολογείτε τα εξαρτήματα πάντοτε χωρίς μαχαίρι και δίσκους.

Για υποδείξεις σχετικά με τη "Ασφάλεια", "Καθαρισμός και φροντίδα" ή αντίστοιχα "Μετά την εργασία" βλ. υποδείξεις στην κρεατομηχανή ή αντίστοιχα στο προσάρτημα κρεατομηχανής.

Προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων

για την παρασκευή χυμού από π.χ. μούρα, ντομάτες, μήλα, αχλάδια, κράταιγο (πριν την παρασκευή χυμού βράζετε το κράταιγο επί 1 ώρα).

Το μους των φρούτων είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τη παρασκευή μαρμελάδας.

Εικόνα 6

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος εκχυμωτή.
- Ανοίξτε πρώτα τη βίδα στερέωσης τόσο, ώστε να μπορούν να εκφεύγουν τα στερεά κατάλοιπα, χωρίς να έχουν στεγνώσει τελείως.
- Ρυθμίστε κατόπιν τη βίδα στερέωσης έτσι, ώστε να εξέρχονται τα στερεά κατάλοιπα με τον επιθυμητό βαθμό υγρασίας.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.

Προσάρτημα μπισκότων πρέσας

για την παρασκευή μπισκότων από ζύμη μπισκότων ή ζύμη τάρτας

Εικόνα 7

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος μπισκότων πρέσας.
- Βάζετε τη ζύμη που θέλετε να κόψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.
- Παίρνετε την εξερχόμενη φορμαρισμένη ζύμη με σανίδακι κουζίνας, θέτοντας την κουζινομηχανή για λίγο εκτός λειτουργίας, όταν η ζύμη εξέρχεται πολύ γρήγορα.

Προσάρτημα τριψίματος

για το τρίψιμο αμυγδάλων, φουντουκιών, καρυτιών και ξερού ψωμιού ή μικρών ψωμιών.

⚠ Προσοχή!

Τα καρύδια, τα φουντούκια και τα αμύγδαλα πρέπει να τρίβονται μόνον στεγνά ξαθ σε μικρές ποσότητες!

Εικόνα 8

- Προετοιμασία όπως περιγράφεται στο προσάρτημα κρεατομηχανής. Προσέξτε τα απαραίτητα επιμέρους μέρη και τη σειρά συναρμολόγησης του προσαρτήματος τριψίματος.
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να τρίψετε μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Για το σπρώξιμο χρησιμοποιείτε τον πιεστή.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1, 2 ή 3.

Εικόνα 9

Διάτρητοι δίσκοι με οπές \varnothing 3 και 6 mm.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Genel bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Tıkaçlı malzeme doldurma kabı Resim 1

Et kıyma makinesi Resim 2

Tahrik motoruna takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Kilitleme kolu ile kilitleyiniz.

Ön takım Resim 3

- a Et kıyma makinesi ön takımı (\varnothing 4,5 mm delikli disk)
- b Meyve sıkma ön takımı
- c Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımı
- d Rendeleme ön takımı

İşletme pozisyonları Resim 4

- a Az miktarda malzeme işlemek için Meyve sıkma veya sıkma hamurdan yapılan ürün takımı donanımlı et kıyma makinesi için
- b Çok miktarda malzeme işlemek için

Güvenlik bilgileri

Et kıyma makinesini sadece tamamen monte edilmiş durumda kullanınız. Et kıyma makinesi ön takımlarını kesinlikle et kıyma makinesi ana cihaza takılmış durumdayken monte etmeyiniz, daha önce tamamen monte edip, sonra ana cihaza takınız.

Et kıyma makinesini sadece tahrik motoru duruyorken takınız / çıkarınız.

Et kıyma makinesini sadece yukarıda bildirilen işletme pozisyonlarında çalıştırınız.

Elinizi doldurma ağzına sokmayınız; malzeme bastırmak için bastırma tıkaçını kullanınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Zaruri kırılma yeri

Sisteme entegre edilmiş olan zaruri kırılma yeri, tahrik sistemini ve motoru korur.

Aşırı yüklenme halinde, salyangozdaki kavrama parçası kırılır ve bu parça rahatlıkla değiştirilebilir. Yeni bir kavrama parçasını, yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

- Salyangozdaki sabitleme vidasını sökünüz.
- Kavrama parçasını değiştiriniz.
- Sabitleme vidasını takip, iyice sıkınız.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kullanılması

Et kıyma makinesi ön takımı

Çiğ veya pişmiş et, yağ, kanatlı havyan eti ve balık işlemek için kullanılır.

Resim 5

- Et kıyma makinesi ön takımını, resimde gösterilen sıraya göre monte ediniz. Vida dişli sıkıştırma bileziğini çok fazla sıkmayınız.
- Et kıyma makinesini cihaza monte ediniz (işletme pozisyonu 4 veya 7):
Et kıyma makinesini tahrik motoruna takınız ve saatin çalışma yönünün tersine çeviriniz. Kilitleme kolu ile kilitleyiniz.
- Sıkıştırma bileziğini iyice sıkınız.
- Doldurma kabını takınız.
- Kıyma çıkış ağzının altına veya önüne bir kab veya tabak yerleştiriniz.

Dikkat!

Bu cihaz ile kemik işlemeyiniz.

- İşlenecek malzemeleri doldurma kabına doldurunuz.
Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.

Yararlı bilgi: Çiğ yenilen baharatlı kıymayı (tatar), kıyma makinesinden iki kez geçiriniz.

İşiniz bittikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız, kilitleme kolunu yukarı kaldırınız ve et kıyma makinesini cihazdan çıkarınız.

Temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!

Ovalama gerektiren ve çizme tehlikesi olan temizlik malzemeleri kullanmayınız. Et kıyma makinesi ve parçaları, bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Sıkıştırma bileziğini gevşetiniz ve ön takımı söküp parçalarına ayırınız.
- Parçaların herbirini elden yıkayınız ve derhal kurulayınız.
- Delikli disk ve bıçağı, sıvı yemek yağı sürerek yağlayınız.

Özel aksesuarlar

Resim 5

(yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Dikkat!

Aksesuar parçalarını daima bıçaksız ve disksiz monte ediniz. (Güvenlik), (Temizlenmesi ve bakımı) veya (İşiniz bittikten sonra) bölümleri ile ilgili tüm bilgiler için, et kıyma makinesi veya et kıyma makinesi ön takımı bölümlerine ait bilgilere bakınız.

Meyve sıkma ön takımı

Örn. böğürtlen türlerini, domates, elma, armut, kuşburnu (kuşburnu sıkılmadan önce 1 saat kaynatılmalıdır) gibi meyveleri sıkma için kullanılır.

Sıkma sonucunda elde edilen meyve ezmesi, özellikle reçel veya marmelat yapmak için uygundur.

Resim 6

- Meyve sıkma ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız. Meyve sıkma ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- Sabitleme vidasını önce, meyve tortusu henüz nemli bir şekilde akacak kadar açınız.
- Sonra sabitleme vidasını, meyve tortusu istenilen nemlilik oranında dışarı çıkacak şekilde ayarlayınız.
- İşlenecek olan besinleri doldurma kabına doldurunuz.
Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 4 kademesine ayarlayınız.

Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımı

Kurabiye hamuruna veya poğaçaya hamuruna (gevrek hamura) şekil vermek için kullanılır.

Resim 7

- Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız.
- hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız.
- Sıkma hamurdan yapılan ürün ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- İşlenecek olan hamuru doldurma kabına doldurunuz.
- Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 1, 2 veya 3 kademesine ayarlayınız.
- Cihazdan dışarı çıkan ve şekil verilmiş olan hamurun, bir mutfak tahtasının veya tepsinin üzerine dizilmesini sağlayınız. Eğer hamur cihazdan çok çabuk çıkıyorsa, mutfak robotunu kısa bir süre kapatınız.

Rendeleme ön takımı

Badem, fındık, cevir ve kurutulmuş ekmekek veya küçük kahvaltılık ekmekleri rendelemek veya öğütmek için kullanılır.

⚠ **Dikkat!**

Badem ve fındık gibi sert besinleri kuru ve azar azar işleyiniz!

Resim 8

- Rendeleme ön takımını, et kıyma makinesi ön takımının hazırlanmasında olduğu gibi hazırlayınız.
- Rendeleme ön takımı için gerekli olan parçalara ve monte edilme sıralarına dikkat ediniz.
- İşlenecek olan malzemeleri doldurma kabına doldurunuz.
- Malzeme bastırmak veya ilave etmek için bastırma tıkaçını kullanınız.
- Döner şalteri 1, 2 veya 3 kademesine ayarlayınız.

Resim 9

Ø 3 ve Ø 6 mm delikli diskler

Değişiklikler olabilir.

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Lej do napełniania z popychaczem

Rysunek 1

Maszynka do mielenia mięsa

Rysunek 2

nałożyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.; zabezpieczyć dźwignią blokującą.

Przystawki

Rysunek 3

- maszynka do mielenia mięsa (z sitkiem o dziurkach Ø 4,5 mm)
- wyciskarka do owoców i warzyw
- kształtka do ciastek
- przystawka do mielenia orzechów

Pozycje robocze

Rysunek 4

- przygotowania małej ilości produktów dla maszyny do mielenia mięsa z wyciskarką do owoców lub kształtką do ciastek
- do przygotowania dużej ilości produktów

Wskazówki bezpieczeństwa

Maszynkę do mielenia mięsa można włączać tylko kompletnie zamontowaną. Nie wolno montować przystawek na korpusie urządzenia. Maszynkę do mielenia mięsa zakładać /zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Maszynkę do mielenia mięsa eksploatować tylko w jednej z wymienionych pozycji roboczych.

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu wysypowego, a do popychania produktów używać tylko popychacza. Urządzenie chronić przed dziećmi.

Zabierak jako zabezpieczenie napędu

Stąby punkt zabieraka stanowi ochronę napędu.

W przypadku przeciążenia zabierak łamie się na ślimaku i można go łatwo wymienić. Zapasowy zabierak można nabyć w autoryzowanym punkcie serwisowym.

- Śrubę mocującą wykręcić ze ślimaka.
- Wymienić zabierak.
- Wkręcić śrubę mocującą.

Obsługa

Maszynka do mielenia mięsa

do mielenia surowego i gotowanego mięsa, stoniny, drobiu i ryb.

Rysunek 5

- Maszynkę do mielenia mięsa zmontować w przedstawionej kolejności. Nakrętki gwintowanej nie dokręcać całkiem mocno.
- Maszynkę do mielenia mięsa założyć na korpus urządzenia (pozycja robocza 4 lub 7):
- Maszynkę do mielenia mięsa nałożyć na napęd i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Dźwignię blokującą przycisnąć w dół.
- Dokręcić nakrętkę gwintowaną.
- Nałożyć olej do napełniania.
- Pod wylot maszynki podstawić miskę lub talerz.

Uwaga!

Nie wolno mieć kości.

- Produkty przeznaczone do zmielenia włożyć do leja.
- Produkty popychać tylko popychaczem
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 4.

Wskazówka: Mięso na tatar przepuścić przez maszynkę dwa razy.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem wyłącznika, dźwignię blokującą odchylić do góry i maszynkę do mielenia mięsa zdjąć z korpusu urządzenia.

Czyszczenie urządzenia

Uwaga!

Nie wolno stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących. Maszynka do mielenia mięsa i jej pojedyncze części nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Odkręcić nakrętkę gwintowaną i rozłożyć przystawkę na części.
- Poszczególne części wymyć ręcznie i natychmiast wysuszyć.
- Sitko dziurkowane i nóż nasmarować olejem jadalnym.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Uwaga!

Przy montażu przystawek do maszynki do mielenia mięsa nie zakładać noża ani sitek.

Wszystkie wskazówki dotyczące maszynki do mielenia mięsa podane w rozdziałach „Wskazówki bezpieczeństwa”, „Czyszczenie urządzenia” i „Po pracy” odnoszą się również do wyposażenia.

Wyciskarka do owoców i warzyw

do wyciskania owoców jagodowych, pomidorów, jabłek, gruszek, owoców dzikiej róży (owoce dzikiej róży gotować przed wyciskaniem 1 godzinę).

Mus uzyskany przez wyciśnięcie nadaje się szczególnie dobrze do przygotowania marmelady.

Rysunek 6

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa.
- Przy składaniu wyciskarki do owoców zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Śrubę mocującą odkręcić najpierw tak mocno, aby spływały jeszcze wilgotne wyłoczyny.
- Następnie śrubę mocującą nastawić tak, aby otrzymać wyłoczyny o odpowiedniej wilgotności.
- Produkty przeznaczone do wyciśnięcia wkładać do leja do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 4.

Kształtka do ciastek

do formowania ciastek z kruchego ciasta.

Rysunek 7

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa. Przy składaniu kształtki do ciastek zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Ciasto przeznaczone do formowania wkładać do leja do napełniania. Ciasto popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 1, 2 lub 3.
- Uformowane ciasto wychodzące z maszynki odbierać na deskę. Jeżeli ciasto wychodzi zbyt szybko, wyłączając urządzenie na krótko.

Przystawka do mielenia orzechów

do tarcia migdałów, orzechów i suchego chleba lub bułek.

⚠ Uwaga!

Orzechy i migdały muszą być suche i należy je trzeć tylko w niewielkich ilościach!

Rysunek 8

- Przygotować urządzenie w sposób opisany dla maszynki do mielenia mięsa. Przy składaniu przystawki do orzechów zachować odpowiednią kolejność montażu potrzebnych części.
- Produkty przeznaczone do tarcia wkładać do leja do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na zakres 1, 2 lub 3.

Rysunek 9

Zestaw sitek o dziurkach $\varnothing 3$ i $\varnothing 6$ mm.

Tartsa be a konyhagép használati utasításában foglaltakat!

A készülék részei

Hajtsa ki a képes oldalakat.

Betöltőtál a tömőeszközzel **1. ábra**

Húsdaráló **2. ábra**

Helyezze a Multi-Mixert a lábazatra, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban. Biztosítsa a rögzítőkarral.

Előtét **3. ábra**

- a** Húsdaráló előtét (lyukas tárcsával $\varnothing 4,5$ mm)
- b** Gyümölcsprés előtét
- c** Kinyomós sütemény előtét
- d** Reszelő előtét

Üzemi-helyzetek **4. ábra**

- a** a kis feldolgozási mennyiségekhez a húsdarálóhoz, gyümölcsprés vagy kinyomós sütemény előtéttel
- b** a nagyobb feldolgozási mennyiségekhez

Biztonsági utasítások

A húsdarálót csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A húsdarálót sohasem az alapkészüleken szerelje össze.

A húsdarálót csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel / vegye le.

A húsdarálót csak a bemutatott üzemi-helyzetben használja.

Ne fogja meg a betöltőnyílásnál fogva, és használja a tömőeszközt az étel utántolásához. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Lehetséges (tervezett) törési hely

A beépített lehetséges (tervezett) törési hely védi a meghajtóművet.

Túlterhelésnél a csiga menesztője eltörik, ezt azonban könnyen ki lehet cserélni.

Az új menesztő a vevőszolgálatnál kapható.

- Csavarja ki a csiga rögzítőcsavarját.
- Cserélje ki a menesztőt
- Húzza meg erősen a rögzítőcsavart.

Kezelés**Húsdaráló előtét**

az előtét alkalmas nyers vagy főtt húsok, szalonna, szárnyasok és hal feldolgozására.

5. ábra

- Rakja össze a húsdaráló előtétet a mutatott sorrendben. A csavargyűrűt ne húzza meg egészen szorosra.
- A húsdarálót erősítse fel az alapkészülékre (4-es vagy 7-es üzemi-helyzet);
- Helyezze fel a húsdarálót a meghajtóműre, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Nyomja le a rögzítőkart.
- Húzza meg erősen a csavargyűrűt.
- Helyezze fel a betöltőtálat.
- A tálat vagy tányért tegye a kiömlőnyílás alá.

Figyelem!

A készülék csont feldolgozására nem használható.

- A ledarálandó élelmiszert tegye bele a betöltőtáliba.
A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa a 4-es fokozatra.

Hasznos tanács: A bélszínt kétszer darálja le.

A munka után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval, hajtsa fel a rögzítőkart, és vegye le a húsdarálót a készülékről. A műszaki változtatások joga fenntartva!

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A húsdaráló és alkatrészei mosogatógépben nem elmosogathatók.

- Oldja ki a csavargyűrűt és az előtétet szedje szét.
- Az alkatrészeket kézzel mossa el, azonnal szárítsa meg.
- A lyuktárcsát és a kést étolajjal kenje be.

Külön tartozékok

(a szakkereskedésben kapható)

Figyelem!

A tartozékokat mindig a kés és a tárcsa nélkül szerelje össze. Az összes utalást, amely a „Biztonság”, a „Tisztítás és ápolás” illetve „A munka után” részre vonatkozik, lásd a húsdaráló illetve a húsdaráló előtét útmutatójában.

Gyümölcsprés előtét

a készülék alkalmas pl. bogyós gyümölcsök, paradicsom, alma, körte; csipkebogyó kipréselésére (a csipkebogyót 1 órán keresztül főzze a préselés előtt).

A kinyerhető gyümölcsprép különösen alkalmas gyümölcszaj készítésére.

6. ábra

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint.
- A gyümölcsprés előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- Először oldja ki a rögzítőcsavart annyira, hogy a törköly (a préselt gyümölcs) még nedvet eressen.
- Azután állítsa be a rögzítőcsavart úgy, hogy a törköly (a préselt gyümölcs) a kívánt mennyiségű levet eressze.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtáliba.
A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- A forgókapcsolót állítsa a 4-es fokozatra.

Kinyomós sütemény előtét

a pogácsateszta vagy omlós teszta formázásához.

7. ábra

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint.
- A kinyomós sütemény előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtáliba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1, 2-es vagy 3-as fokozatra.
- A készülékből kikerülő, megformált tésztát vágódeszkára vegye ki. Ezen felül, ha a teszta túl gyorsan lép ki a gépből, kapcsolja ki a konyhagépet egy rövid ideig.

Reszelő előtét

a mandula, diófélék és szárított kenyér vagy zsemle lereszeléséhez.

⚠ Figyelem!

A dióféléket és a mandulát csak szárazon és kis mennyiségekben tegye a darálóba.

8. ábra

- Előkészítés a húsdaráló előtét leírása szerint. A reszelő-előtétek összeszerelésekor legyen tekintettel a szükséges alkatrészekre és az összeszerelési sorrendre.
- A feldolgozandó tésztát tegye a betöltőtáliba. A betöltéshez mindig használja a tömőeszközt.
- Állítsa a forgókapcsolót az 1, 2-es vagy 3-as fokozatra.

9. ábra

Lyuktárcsa Ø 3 és Ø 6 mm lyukakkal.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Съблюдавайте упътването за употреба на кухненския робот.

С един поглед

Молим, отворете на страниците със схемите.

Съд за пълнене на продуктите с капаче за избутване на продуктите

Схема 1

Резачка за месо

Схема 2

поставете го върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Осигурете със застопоряващия лост.

Наставка

Схема 3

- a** наставка за рязане на месо (с шайба с дупка с диаметър 4,5 мм)
- b** наставка за изстискване на плодове
- c** наставка за шприц-сладки
- d** наставка за настъргване

Работни положения

Схема 4

- a** за обработка на малки количества за резачка за месо с наставка за изстискване на плодове или за шприц-сладки
- b** за обработка на големи количества

Указания за безопасност

Използвайте резачката за месо само напълно окомплектована. Никога не монтирайте наставките на резачката за месо върху основния уред. Поставете/демонтирайте резачката за месо само при спряно задвижване. Експлоатирайте резачката за месо само в цитираните работни положения. Не бъркайте в съда, за да избутвате продуктите използвайте капачето. Не допускате деца в близост до уреда.

Прекъсвач със зададени параметри

Вграденият прекъсвач защитава задвижването. При претоварване предаващото устройство на движението на червячния вал се чупи, като може лесно да бъде подменено. Нови устройства за предаване на движението можете да намерите в оторизираните сервиси.

- Развийте застопоряващия болт към червячния вал.
- Подменете устройството за предаване на движение.
- Завийте здраво застопоряващия болт.

Обслужване

Наставка за рязане на месо

за обработка на сурово или сварено месо, сланина, птици и риба.

Схема 5

- Сглобете наставката за рязане на месо в показаната последователност. Не завивайте пръстена докрай.
- Монтирайте резачката за месо към основния уред (работни положения 4 или 7): Поставете резачката за месо върху задвижването и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка. Натиснете застопоряващия лост надолу.
- Завийте пръстена докрай.
- Поставете съда, в който ще поставите продуктите.
- Под изходящия отвор поставете подходящ съд или чиния.

Внимание!

Не обработвайте кокали.

- Поставете продуктите, които ще обработвате, в съда. За да ги избутвате, използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 4.

Идея: За татарски бифтек пуснете каймата да се смели два пъти.

След работа:

- Изключете уреда от въртящия се ключ-шалтер, вдигнете застопоряващия лост нагоре и демонтирайте резачката за месо от основния уред.

Почистване и поддръжка

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Резачката за месо и отделните части не са устойчиви на миене в миялна машина.

- Освободете пръстена и разглобете наставката.
- Измийте отделните части на ръка и веднага ги подсушете.
- Намажете шайбата с дупка и ножовете с олио.

Допълнително специално оборудване

(Можете да се снабдите с него при Вашия оторизиран търговец на нашите уреди)

Внимание!

Сглобявайте елементите от окомплектовката винаги без ножовете и шайбите.

Относно указанията за «Безопасност», «Почистване и поддръжка» съответно «След работа виж съответните указания при резачката за месо съответно наставката за рязане на месо.

Наставка за изстискване на плодове

за изстискване на напр. ягоди, малини, домати, ябълки, круши, шипки, глог (преди да изстисквате шипки и глог ги варете в продължение на 1 час).

Полученият така мус от плодове е особено подходящ за производство на мармалад.

Схема 6

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо.
- Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за изстискване на плодове.
- Първо развийте застопоряващия болт дотолкова, че изтичащата каша да е още влажна.
- След това настройте застопоряващия болт така, че изтичащата каша да бъде с желаната от Вас влажност.
- Поставете продуктите, които ще обработвате в съда за пълнене.
- За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 4.

Наставка за шприц-сладки

за оформяне на тесто за шприц-сладки или на маслено тесто

Схема 7

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо.
- Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за шприц-сладки.
- Поставете тестото, което ще обработвате в съда за пълнене.
- За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 1, 2 или 3.
- Отнемайте излизащото, оформено тесто с кухненска дъска. При това изключвайте кухненския робот за кратко, ако тестото излиза прекалено бързо.

Наставка за настъргване

за настъргване на бадеми, орехи и изсушен хляб или хлебчета.

⚠ Внимание!

Обработвайте орехите и бадемите само сухи и в малки количества!

Схема 8

- Подготовката е както е описано при наставката за рязане на месо.
- Съблюдавайте необходимите отделни части и последователността при сглобяване на наставката за настъргване.
- Поставете хранителните продукти, които ще обработвате, в съда за пълнене.
- За избутване на продуктите използвайте капачето.
- Поставете въртящия се ключ-шалтер на степен 1, 2 или 3.

Схема 9

Шайби за раздробяване с дупки с диаметър 3 и 6 мм.

Запазваме си правото на промени.

Выполняйте, пожалуйста, указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Загрузочная ванночка

с толкателем

Рисунок 1

Мясорубка

Рисунок 2

устанавливается на привод и поворачивается против часовой стрелки. Мясорубка фиксируется с помощью фиксирующего рычага.

Приставка:

Рисунок 3

- a** приставка для рубки мяса (перфорированный диск с отверстиями диаметром 4,5 мм),
- b** приставка для получения фруктового мусса,
- c** приставка для формовки печенья,
- d** приставка-терка.

Рабочие положения:

Рисунок 4

- a** для переработки небольшого количества продуктов с помощью мясорубки с приставкой для получения фруктового мусса или формовки печенья,
- b** для переработки большого количества продуктов.

Указания по технике безопасности

Мясорубкой можно пользоваться только после того, как она будет полностью собрана. Ни в коем случае не собирайте мясорубку на кухонном комбайне. Устанавливать / снимать мясорубку можно только после полной остановки привода. При эксплуатации мясорубка должна находиться в указанном рабочем положении.

Ни в коем случае не просовывайте руку в загрузочный ствол. Для проталкивания продуктов пользуйтесь, пожалуйста, толкателем.

Держите мясорубку в недоступном для детей месте.

Расчетное место излома

Расчетное место излома предназначено для защиты привода.

При перегрузке ломается захват на шнеке мясорубки. Его можно затем легко заменить. Новые захваты можно приобрести в Службе сервиса.

- Вывинтите имеющийся на шнеке мясорубки крепежный винт.
- Замените захват.
- Затяните крепежный винт.

Эта деталь не подлежит гарантийному ремонту или замене.

Обслуживание

Приставка для рубки мяса

для переработки сырого или вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Рисунок 5

- Данную приставку следует собирать в приведенной ниже последовательности. Кольцо с резьбой не стоит сильно затягивать.
- Присоедините мясорубку к основному блоку кухонного комбайна (рабочие положения 4 или 7): насадите мясорубку на привод и поверните ее против часовой стрелки. Нажмите на фиксирующий рычаг.
- Затяните кольцо с резьбой.
- Установите загрузочную ванночку.
- Поставьте под выпускное отверстие миску или тарелку.

Внимание!

Кости с помощью мясорубки перемалывать нельзя.

- Загрузите подготовленные продукты в загрузочную ванночку. Для проталкивания перерабатываемых продуктов в загрузочный ствол пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный выключатель на 4-ю скорость.

Рекомендация: тартар следует пропустить через мясорубку два раза.

По окончании работы

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя, откиньте вверх фиксирующий рычаг и снимите мясорубку с основного блока комбайна. Право на внесение изменений оставляем за собой.

Чистка и уход

Внимание!

Нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами. Мясорубку и принадлежности к ней нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Отвинтите кольцо с резьбой и разберите приставку.
- Отдельные детали приставки вручную промойте в воде и сразу же вытрите их насухо.
- Перфорированный диск и нож следует смазать растительным маслом.

Специальные принадлежности

(продаются в специализированных магазинах)

Внимание!

Принадлежности следует собирать всегда без ножа и дисков. Все указания, приведенные в разделах «Техника безопасности», «Чистка и уход», а также «По окончании работы» для мясорубки или приставки для рубки мяса, действительны и для других принадлежностей.

Приставка для получения фруктового мусса

например, из бананов, томатов, яблок, груш, шиповника (шиповник перед отжимом следует отварить в течение одного часа). Полученный фруктовый мусс подходит особенно хорошо для приготовления мармелада.

Рисунок 6

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность сборки приставки описаны ниже.
- Сначала вывинтите крепежный винт настолько, чтобы выжимки были очень влажными и могли стечь.
- Затем установите крепежный винт в такое положение, чтобы отжимки имели необходимую Вам влажность.
- Перерабатываемые продукты загрузите в загрузочную ванночку. Для проталкивания продуктов в загрузочный ствол используйте толкатель.
- Установите поворотный выключатель в положение 4.

Приставка для формовки печенья

из специального теста на печенье или из сдобного песочного теста.

Рисунок 7

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность проведения сборки приставки описаны ниже.
- Подготовленное тесто положите в загрузочную ванночку. Для проталкивания теста в загрузочный ствол используйте толкатель.
- Поворотный выключатель установите в положения 1, 2 или 3.
- Выходящее сформованное тесто снимайте с помощью кухонной доски. Если тесто выходит слишком быстро, то кухонный комбайн можно на время выключить.

Приставка-терка

для измельчения миндаля, орехов и сухого хлеба или булочек.

⚠ Внимание!

Орехи и миндаль должны быть абсолютно сухими и перерабатываться в небольшом количестве.

Рисунок 8

- Подготовка данной приставки к работе проводится так же, как подготовка приставки для рубки мяса. Необходимые отдельные детали и последовательность проведения сборки приставки описаны ниже.
- Подготовленные продукты положите в загрузочную ванночку. Для проталкивания продуктов в загрузочный ствол используйте толкатель.
- Поворотный выключатель установите в положения 1, 2 или 3.

Рисунок 9

Перфорированные диски с отверстиями 3 и 6 мм.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

ينبغي الرجوع إلى دليل الاستخدام الخاص بماكينه المطبخ.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

وعاء تعبئة و أسطوانة الدفع

صورة 1

مفرمة لحم

تركب على المحرك ثم تدار في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

تثبت بواسطة ذراع التثبيت

صورة 2

تجهيزه

a مفرمة لحم – تجهيزه إضافية

(قرص مُثقب، يبلغ قطر ثقوبه 4.50 مم)

b عصارة موالح – تجهيزه إضافية.

c قمع لتشكيل عجينة الحلويات – تجهيزه إضافية –

d مبشرة – تجهيزه إضافية.

صورة 3

درجات التشغيل

a لتنحيز كميات قليلة من الأطعمة

لمفرمة اللحم إضافة إلى عصارة موالح – أو قمع لتشكيل عجينة الحلويات –
تجهيزه إضافية-

b لتنحيز كميات كبيرة من الأطعمة.

تعليمات الأمان

لا تستخدم مفرمة اللحم إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتا
تجميع مفرمة اللحم على الجهاز الأساسي.

يجري تركيب أو رفع مفرمة اللحم فقط في حالة توقف المحرك.

يجري تشغيل مفرمة اللحم فقط على إحدى الدرجات المشار إليها.

لا تُدخل يدك على الإطلاق في منفذ الإدخال ، ولإدخال المزيد من اللحم

استخدم اسطوانة الدفع المعدة لذلك.

احفظ الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.

تجهيزه حماية المحرك

الجهاز مزود بتجهيزه لحماية المحرك من العطب.

فعمود الدوران مُثبت عليه سحاب مصمم بشكل لا يتحمل الضغط الشديد

وينكسر إذا طرأ ارتفاع في درجة التحميل على المحرك. ويمكن استبدال

السحاب بكل سهولة. ويمكن الحصول علي عواميد دوران جديدة للسحاب

من أحد مراكز الخدمة.

• يتم فك مسمار تثبيت عمود الدوران.

• يستبدل السحاب.

• ثم يعاد ربط مسمار التثبيت.

الاستخدام

مفرمة اللحم – تجهيزه إضافية

تستخدم لفرم اللحم نيئا أو مطهيا والدهون ولحم الدواجن والسلمك.

الصورة 5

• ركب تجهيزه مفرمة اللحم طبقا للخطوات الموضحة بالرسم. لا تُتحكم

ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.

• ركب مفرمة اللحم على الجهاز الرئيسي (وضع التشغيل 4 أو 7)

ركب مفرمة اللحم على المحرك وأدورها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب
الساعة.

اضغط ذراع التثبيت إلى أسفل.

• احكم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.

• ركب وعاء التعبئة.

• ضع صحنًا أو وعاءً تحت فتحة إخراج اللحم المفروم .

تنبيه!

لا تضع عظاماً في المفرمة على الإطلاق.

• ضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة.

استخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالمفرمة.

• اضبط مفتاح التشغيل على الدرجة 4.

نصيحة: افرم اللحم مرتين عند الرغبة في إعداد وجبة التارتار (وهي عبارة
عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي).

بعد الانتهاء من الاستخدام

• أطفأ الجهاز باستخدام المفتاح الدوار. ارفع ذراع التثبيت إلى أعلى وانزع

مفرمة اللحم عن الجهاز الرئيسي.

التنظيف والعناية

تنبيه!

الرجاء عدم استخدام مواد تنظيف خشنة الملمس (مواد تجلية) كافة أجزاء
المفرمة غير مهيأة للفسيل في غسالة الأواني.

• يتم فك حلقة الإغلاق القلاووظية ونزع التجهيزه من مكانها.

• يتم غسل كافة الأجزاء يدويا وتحفيئها بعد الغسيل مباشرة .

• يجب طلاء القرص المثقب والسكين بقليل من الزيت

ملحقات إضافية

(توجد لدى التجار المتخصصين)

تنبيه!

تركب كافة الملحقات دائما بدون السكين والقرص المثقب. لمعرفة كافة

تعليمات (الأمان) و (التنظيف والعناية) وكذلك (بعد الانتهاء من الاستخدام)

نرجو الرجوع إلى التبيهاات الخاصة بمفرمة اللحم أو تنبيهات مفرمة اللحم

كتجهيزه إضافية.

عصارة الفواكه – كتنهيةة إضافية

إنّ عصارة الفواكه مناسبة على سبيل المثال لعصر الفراولة وما يشابهها وكذلك الطماطم والتفاح والكمثرى ، وأيضاً للزعرور [للكر كديه] (يجب على الزعرور في الماء لمدة ساعة قبل العصر) وعصارة قطع الفواكه الناتجة هي أنسب ما يكون لإعداد المرابي.

الصورة 6

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم – كتنهيةة إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للعصارة الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيب العصارة.
- يتم أولاً فتح حلقة الإغلاق القلاووظية بدرجة تسمح بمرور العصير و قطع الفواكه.
- ثم تضبط حلقة التثبيت على الدرجة التي تسمح بمرور العصير مع قطع الفواكه بالشكل المرغوب فيه.
- توضع المواد الغذائية المراد عصرها في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالعصارة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 4.

قمع لتشكيل عجين الحلويات – كتنهيةة إضافية

تستخدم لتشكيل البسكوت أو عجين المخبوزات سهلة التفتيت.

الصورة 7

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم – كتنهيةة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتنهيةة تشكيل العجين الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- يوضع العجين المراد تشكيله في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال العجين بالتنهيةة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1 ، 2 أو 3.
- يتم استقبال العجين المشكل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إيصال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجين إلى الخارج بسرعة.

المبشرة – كتنهيةة إضافية

تستخدم لبشر الجوز واللوز و قطع الخبز الجافة تنهيةة!
يجب تعبئة كميات قليلة وجافة من الجوز واللوز .

الصورة 8

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم – كتنهيةة إضافية.
- يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتنهيةة البشر الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة.
- تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالتنهيةة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 1 ، 2 أو 3.

الصورة 9

قرص مثقب ، يبلغ قطر ثقوبه 3 Ø و 6 مم

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء . لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات

en Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

fr Garantie

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

it Garanzia

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

nl Garantie

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

da Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

no Garanti

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

sv Konsumentbestämmelser

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

fi Takuu

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

es Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el periodo de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

pt **Garantia**

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

el **Εγγύηση**

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

tr **Garanti**

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğunuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

hu **Garanciális feltételek**

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon

belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (11.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelelően.

pl **Gwarancja**

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

bg **Гаранция**

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

ru **Условия гарантийного обслуживания**

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

الضمان ar

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

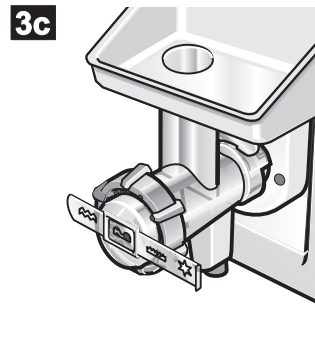
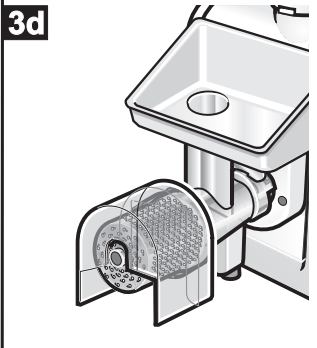
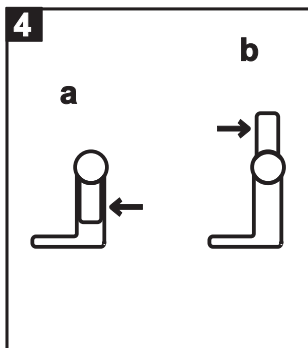
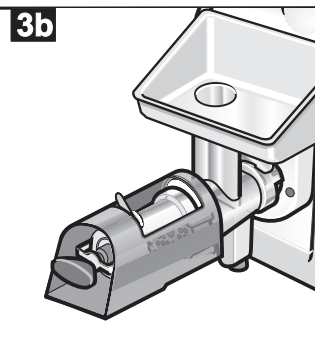
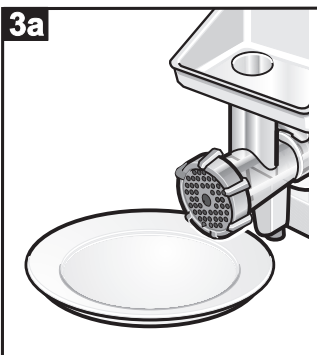
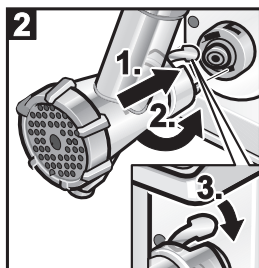
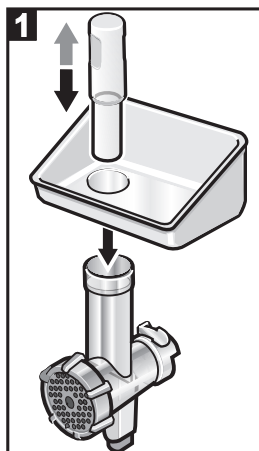
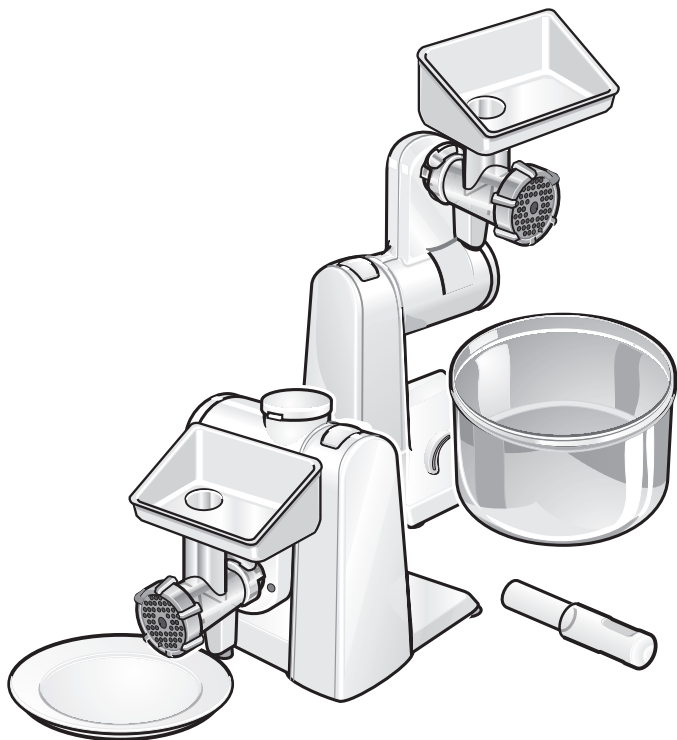
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

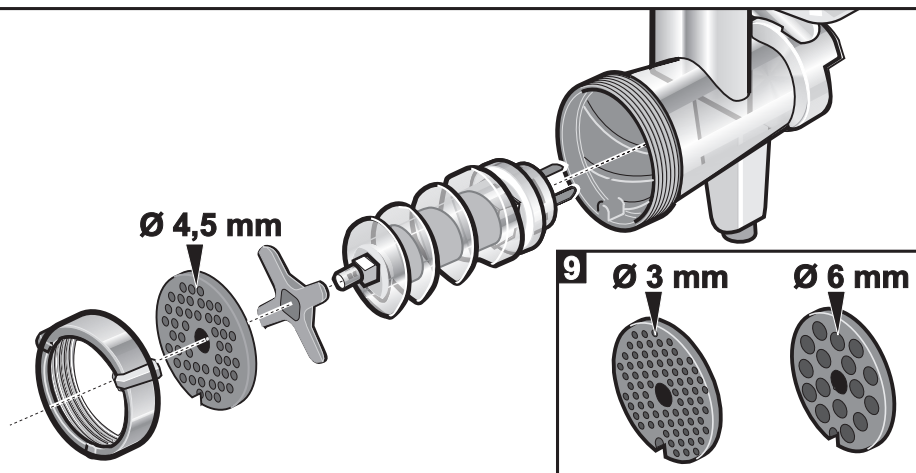
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl Wery Str. 34 / 81739 München // Germany

5090452322 MUZ4FW 1 / 1005

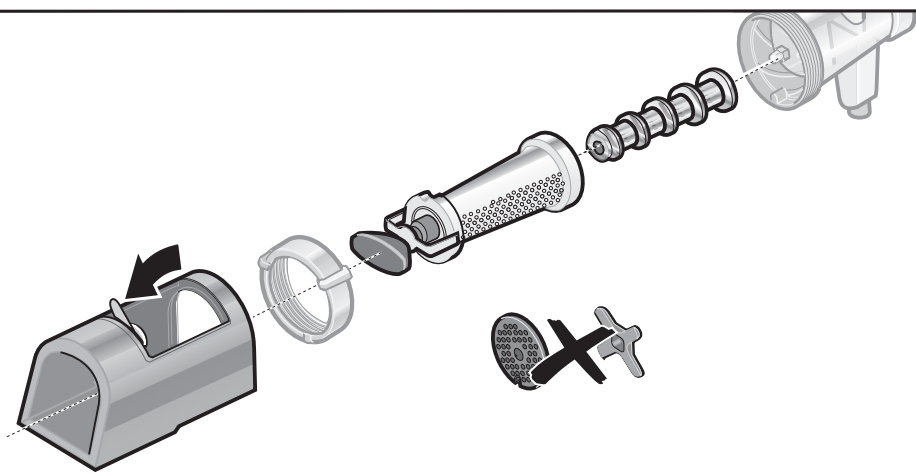
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, hu, bg, ru, ar



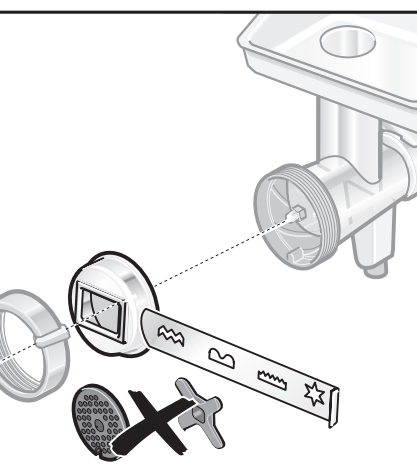
5



6



7



8

