

MFW15..



BOSCH

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
hr Uputa za uporabu
sl Navodilo za uporabo
cs Návod k použití
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Fleischwolf-Vorsatz
- 2 Einfüllschale mit Stopfer
- 3 Ein-/Aus-Schalter
- 4 Zubehör aufbewahren
- 4.1 Fleischwolf-Vorsatz (umgekehrt anbauen)
- 4.2 Ersatz-Mitnehmer
- 4.3 Lochscheiben (rasten hörbar ein)
- 4.4 Einfüllschale (umgekehrt aufsetzen)
- 5 Gerät wegräumen
- 6 Zuleitung aufwickeln/fixieren
- 7 Schüssel unterstellen

Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.

Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten ziehen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr durch rotierende Vorsätze/Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Einfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Vorsätze/Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes wechseln.

Verletzungsgefahr durch scharfes Messer

Messer nicht an den Schneidflächen anfassen.

Bedienen

Vorbereiten

- Gerät auf ebene, saubere Arbeitsplatte stellen.

Gerät mit Fleischwolf-Vorsatz

Bild A

Verwendung: Verarbeiten von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch. Keine Knochen verarbeiten.

Tatar zweimal durchlassen.

Auch zur Zubereitung von Marzipan geeignet:

100 g geschälte Mandeln und 100 g Puderzucker durchdrehen, ca. 10 Sekunden; nach 100 Sekunden kann man das Verarbeiten wiederholen. Danach etwas Rosenwasser und 1 Tropfen Bittermandelöl zugeben und ziehen lassen.

- Zusammengesetzter Fleischwolf-Vorsatz (1) am Gerät aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Mit Klappe verriegeln.
- Einfüllschale mit Stopfer (2) aufstecken.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung (7) stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschieben beiliegenden Stopfer (2) verwenden.
- Ein- und Ausschalten mit Schalter (3).

Fleischwolf-Vorsatz abnehmen und zerlegen/zusammensetzen

Bild B

- Klappe anheben. Fleischwolf-Vorsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Schraubring lösen und abnehmen.
- Lochscheibe, Messer und Schnecke sowie Mitnehmer herausnehmen (Vorsicht, Mitnehmer kann herausfallen).
- Zusammensetzen in umgekehrter Reihenfolge. Schraubring nicht zu fest anziehen.

Reinigen und Pflegen

Stromschlag-Gefahr

Gerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Die Aluminium-Teile nicht im Geschirrspüler reinigen. Mit der Zeit können harmlose Verfärbungen auftreten.

Gerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Zubehör reinigen

Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest. Alle anderen Teile von Hand spülen. Metallteile gleich trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.

Aufbewahren

Bild A, Pos. 4, 5 + 6

Alle Zubehöreile können platzsparend am Gerät aufbewahrt werden (siehe Kapitel „Auf einen Blick“).

Ersatzteile

Bild A, Pos. 4.2

Siehe Kapitel „Auf einen Blick“. Der Mitnehmer bricht bei Überlastung (z. B. versehentlich Knochen eingeführt) und schützt damit das Gerät vor Schäden.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Lochscheiben-Satz MUZ 4 LS 1

Verwendung: Lochscheibe Ø 3 mm und Ø 6 mm für feine und grobe Ergebnisse.

Spritzgebäck-Vorsatz MUZ 4 SV 1

Verwendung: Für 4 verschiedene Spritzgebäck-Formen.

- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei Gerät kurz ausschalten, wenn Teig zu schnell austritt.

Reibevorsatz MUZ 4 RV 1

Verwendung: Nüsse, Mandeln, getrocknete Brötchen und Brotstücke reiben.

- Nüsse und Mandeln nur in kleinen Mengen einfüllen.

Fruchtpressen-Vorsatz MUZ 4 FV 1

Verwendung: Beerenobst, Tomaten, Äpfel, Birnen oder Hagebutten zu Saft/Mus pressen. Keine Früchte pressen, deren Kerndurchmesser ähnlich dem Lochdurchmesser im Gehäuse des Fruchtpressen-Vorsatzes ist (z. B. Himbeeren).

- Stellschraube (1) zunächst soweit lösen, dass der Trester (feste Bestandteile) noch feucht abfließt.
- Stellschraube dann langsam festziehen, bis Saft und Trester in gewünschter Form austreten.
- Zu feuchten Trester noch mal pressen.

Getreidemühlen-Vorsatz mit Steinmahlwerk MUZ 4 GM 1

Verwendung: Für diverse Getreidesorten außer Ölsaaten (z. B. Mais).

Hilfe bei Störungen

Störung

Gerät schaltet ab.

Ursache

Gerät überlastet, z. B. Fleischwolf blockiert.

Behebung

- Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache beheben.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät wieder einschalten.



Wichtiger Hinweis

Wenn Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.***

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Please keep the Operating instructions in a safe place.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

- 1 Mincer attachment
- 2 Filling tray and stuffer
- 3 On/Off switch
- 4 Storing accessories
 - 4.1 Meat mincer attachment (attach opposite way round)
 - 4.2 Spare blade and drive pin
 - 4.3 Perforated discs (snap in tight)
 - 4.4 Filling tray (attach upside down)
- 5 Clearing away appliance
- 6 Rewinding/clamping cable
- 7 Placing bowl under outlet

Safety Information



Electric shock risk

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use if the cord or appliance is damaged. Keep children away from the appliance. Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs. Keep the mains connecting lead away from any hot objects.

Do NOT pull the cord over sharp edges. To protect the user, all repairs to the appliance, e.g. replacement of the power cord, should be carried out only by our customer service.

Injury hazard due to rotating attachments/tools

Never put your fingers into the filling hole while the mincer is switched on. Always use the stuffer to push food down the hole.

Make sure the mincer motor has stopped turning before you change an attachment or tool.

Risk of injury from the sharp blade

Do not take hold of blades by the cutting surfaces.

Operating the appliance

Preparation

- Stand the mincer on a clean, level work surface.

Using the meat mincer attachment

Fig. A

Use for processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish. Do not process bones.

Process steak tartare through the mincer twice. Also suitable for making marzipan:

Blend 100 g shelled almonds and 100 g icing sugar for approx. 10 seconds; after 100 seconds the process can be repeated.

Add a little rose water and 1 drop of bitter almond essence, and leave to stand.

- Attach the pre-assembled meat mincer (1) to the main appliance and turn it anti-clockwise as far as it will go. Lock it in place with the flap.
- Attach the filling tray and stuffer (2).
- Place a bowl or plate under the outlet opening (7).
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the stuffer (2) to push the food down the hole in the tray.
- Press ON/OFF button (3) to switch appliance on or off.

Detaching and disassembling/ assembling the meat mincer attachment

Fig. B

- Lift up the flap. Turn the meat mincer attachment clockwise and lift it off.
- Unscrew and remove the ring on the front.
- Take out the perforated disc, blade, screw conveyor and drive element (Caution! Drive element could drop out).
- Re-assemble in reverse sequence; do not tighten the threaded ring too tight.

Cleaning and servicing

Electric shock risk

NEVER immerse the appliance in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Do not clean aluminium parts in the dishwasher. Harmless discolouration may occur over time.

Cleaning the appliance

- Pull out the mains plug.
- Wipe the mincer clean with a damp cloth. If required, use a little detergent.

Cleaning the accessories

Filling tray and pusher are dishwasher-proof. Wash all other parts by hand.

Dry metal parts straight away and apply a little edible oil to protect them from rust.

Storage

Fig. A, Items 4, 5, & 6

All standard accessories can be attached to the main appliance for space-efficient storage (see section "General Overview").

Spare parts

Fig. A, Item 4.2

See section "General overview".

The drive element is designed to break if the mincer is overloaded (e.g. if bones are inadvertently put through the appliance) and in so doing, it protects the mincer from further damage.

Optional accessory

(available from dealers)

Perforated disc set MUZ 4 LS 1

3 and 6 mm Ø perforated discs for producing fine and coarse results.

Fancy biscuit attachment MUZ 4 SV 1

For 4 different shapes of fancy biscuit.

- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Switch off the mincer briefly if the dough comes out too quickly.

Grater attachment MUZ 4 RV 1

For grinding nuts, almonds and making breadcrumbs.

- Add only a small amount of nuts and almonds at a time.

Purée attachment MUZ 4 FV 1

For puréeing soft fruit, tomatoes, apples, pears or rosehips. Do not use for puréeing fruit that contains pips the same size as the holes in the housing of the purée attachment (e.g. raspberries).

- Slacken the adjusting screw (1) just enough initially so that there is still sufficient moisture in the pomace etc. (solid elements) for it to flow out.
- Slowly tighten the adjusting screw until juice and pomace etc. come out in the desired consistency.
- If the pomace etc. is too moist, put it through the purée attachment once more.

Grain mill attachment with stone grinder cone MUZ 4 GM 1

For processing a wide variety of cereals with the exception of oil seeds (e.g. maize).

Troubleshooting

Fault

Appliance switches off.

Cause

Appliance overloaded, e.g. mincer blocked.

Remedial action

- Switch off appliance.
- Pull out plug.
- Eliminate cause.
- Insert plug.
- Switch on appliance again.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

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.

Subject to alterations.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 Hachoir à viande
- 2 Entonnoir avec pilon poussoir
- 3 Interrupteur Marche/Arrêt
- 4 Rangement des accessoires
- 4.1 Hachoir à viande (montage en sens inverse)
- 4.2 Pivot d'entraînement de rechange
- 4.3 Disques ajourés (encliquetage audible)
- 4.4 Entonnoir (mettre à l'envers)
- 5 Rangement de l'appareil
- 6 Enroulage/fixation du cordon d'alimentation
- 7 Pose le bol

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

Surveillez les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les personnes (enfants compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne détenant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, ne doivent pas utiliser l'appareil, sauf si quelqu'un les surveille au cours de cette opération ou si la personne responsable de leur sécurité leur a fourni des instructions relatives à son utilisation.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne.

Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des objets brûlants.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

Risque de blessure avec les embouts/pièces en rotation

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans l'ouverture d'ajout des ingrédients. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Changez les embouts/pièces uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Risque de blessure avec la lame tranchante

Ne saisissez pas la lame par les surfaces coupantes.

Utilisation

Préparatifs

- Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

Appareil avec hachoir à viande

Figure A

Utilisation : prépare la viande crue et cuite, le lard, la volaille et le poisson. Veillez à l'absence totale d'os.

Pour les steaks tartares, passez la viande deux fois dans le hachoir.

Convient également pour préparer de la pâte d'amandes: mélangez 100 g d'amandes émondées et 100 g de sucre glace pendant 10 s env ; au bout de 100 s, vous pouvez répéter le processus. Ajoutez ensuite un peu d'eau de rose et une goutte d'huile d'amandes amères. Laissez reposer.

- Mettez en place le hachoir à viande (1) monté sur l'appareil puis faites-le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Verrouillez à l'aide du volet.
- Enfoncez l'entonnoir avec le pilon poussoir (2).
- Posez un bol ou une assiette sous l'orifice de sortie (7).
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à hacher.
- Pour compléter ou tasser la préparation, utilisez le pilon poussoir (2).
- Mettez en marche ou arrêtez l'appareil à l'aide de l'interrupteur (3).

Retirez le hachoir à viande puis démontez/remontez-le

Figure B

- Soulevez le volet. Faites tourner le hachoir à viande dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Desserrez la bague fileté puis retirez-la.
- Retirez le disque ajouré, la lame, la vis sans fin et le pivot d'entraînement (Attention ! Le pivot d'entraînement peut tomber).
- Remontez en suivant l'ordre chronologique inverse. Ne serrez pas trop la bague fileté.

Nettoyage et entretien

Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Ne le tenez jamais sous l'eau courante.

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Les pièces en aluminium ne vont pas au lave-vaisselle. A la longue, des décolorations ne présentant aucun risque peuvent apparaître.

Nettoyer l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

Nettoyage des accessoires

L'entonnoir et le pilon-poussoir peuvent se laver au lave-vaisselle. Lavez toutes les autres pièces à la main.

Essuyez immédiatement les pièces métalliques jusqu'à ce qu'elles soient sèches puis protégez-les de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.

Rangement

Figure A, pos. 4, 5, 6

Pour gagner de la place, tous les accessoires se rangent sur l'appareil (voir le chapitre « Vue d'ensemble »).

Pièces de rechange

Figure A, pos. 4.2

Voir le chapitre « Vue d'ensemble ».

S'il est surchargé, le pivot d'entraînement casse (par ex. si vous introduisez un os par inadvertance) et vous évitez ainsi d'endommager l'appareil.

Accessoires en option

(En vente dans le commerce spécialisé)

Jeu de disques ajourés MUZ 4 LS 1

Utilisation : disques ajourés de Ø 3 et 6 mm, hachent fin et épais.

Embout à gâteaux secs MUZ 4 SV 1

Utilisation : donne 4 formes différentes de gâteaux secs.

- À l'aide d'une planchette de cuisine, retirez la pâte extrudée et ainsi mise en forme. Pour cela, arrêtez l'appareil pendant un court instant si la pâte sort trop vite.

Embout à râper/concasser MUZ 4 RV 1

Utilisation : râpe/concasse les noix, les amandes, les petits pains secs et le pain en tranches.

- Râpez/concassez les noix et les amandes seulement par petites quantités.

Kit pour coulis de fruits et légumes MUZ 4 FV 1

Utilisation : transforme en coulis les baies, tomates, pommes, poires ou fruits d'églantier. Ne pressez pas les fruits dont le diamètre du noyau ou des pépins est égal à celui des trous du boîtier (par ex. les framboises).

- Pour commencer, desserrez la vis de réglage (1) de sorte que la pulpe (partie solide) s'écoule.
- Resserrez ensuite lentement la vis de réglage jusqu'à ce que le jus et la pulpe sortent avec la consistance désirée.
- Si la pulpe est trop liquide, pressez la préparation une deuxième fois.

Moulin à céréales avec meules en pierre : MUZ 4 GM1

Utilisation : pour divers types de céréales, excepté pour les graines oléagineuses (par ex. le maïs).

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil s'éteint.

Cause

Appareil surchargé, le hachoir à viande par exemple est bloqué.

Remède :

- Éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez-en la cause.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Rallumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous ne parvenez pas à supprimer le défaut, veuillez vous adresser au service après-vente.

Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

- 1 Adattatore tritacarne
- 2 Piatto di carico con pestello
- 3 Interruttore acceso/spento
- 4 Conservare gli accessori
 - 4.1 Adattatore tritacarne (montaggio invertito)
 - 4.2 Trascinatore di ricambio
 - 4.3 Dischi forati (s'innestano con scatto percettibile)
 - 4.4 Piatto di carico (sovrapporlo capovolto)
- 5 Riporre l'apparecchio
- 6 Avvolgere/fissare il cavo di alimentazione
- 7 Mettere sotto la scodella

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scariche elettriche

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Impedire ai bambini di giocare con l'apparecchio.


Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotta percezione sensoriale o ridotte capacità mentali oppure con carenti esperienze e conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti caldi.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi. Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti.

Pericolo di ferite a causa di adattatori/utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nell'apertura di carico. Per spingere gli alimenti nel tritacarne usare sempre il pestello. Sostituire gli adattatori/utensili solo quando l'apparecchio è fermo.

 **Pericolo di ferite da lama tagliente**
Non afferrare la lama sulle superfici di taglio.

Uso

Preparazione

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e pulita.

Apparecchio con l'adattatore tritacarne Figura A

Uso: lavorazione di carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti. Non lavorare ossi. Passare due volte la carne alla tartara. Idoneo anche per la preparazione di marzapane, a tal fine tritare per ca. 10 s: 100 g di mandorle sgusciate e 100 g di zucchero a velo; dopo 100 s si può tritare di nuovo il tutto. Dopo ciò aggiungere un poco di acqua di rose e 1 goccia di olio di mandorle amare, e lasciare insaporire.


- Applicare all'apparecchio l'adattatore tritacarne (1) assemblato e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. Bloccarlo con la levetta.
- Inserire il piatto di carico con il pestello (2).
- Mettere la ciotola o un piatto sotto l'apertura di uscita (7).
- Mettere gli alimenti da lavorare sul piatto di carico.
- Per spingere gli alimenti nel tritacarne utilizzare l'accluso pestello (2).
- Accendere e spegnere con l'interruttore (3).

Smontare l'adattatore tritacarne e scomporlo/ricomporlo

Figura B

- Sollevare la levetta. Ruotare l'adattatore tritacarne in senso orario e staccarlo.
- Svitare rimuovere la ghiera.
- Estrarre il disco forato, la lama e la coclea (attenzione, il trascinatore può cadere).
- Ricomporre nell'ordine inverso. Non stringere la ghiera troppo forte.

Pulizia e cura

 **Pericolo di scariche elettriche**
Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né metterlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Non lavare in lavastoviglie le parti in alluminio.

Con il tempo possono presentarsi innocue alterazioni di colore.

Pulire l'apparecchio

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.

Pulire gli accessori

Il piatto di carico ed il pestello sono lavabili in lavastoviglie. Lavare a mano tutte le altre parti. Asciugare subito con uno strofinaccio le parti metalliche e proteggerle dalla ruggine con un poco di olio alimentare.

Conservazione

Figura A. pos. 4, 5 + 6

Tutti gli accessori possono essere conservati, con economia di spazio, insieme allo stesso apparecchio (vedi capitolo «Guida rapida»).

Ricambi

Figura A, pos. 4.2

Vedi capitolo «Guida rapida».

In caso di sovraccarico (per es. introduzione di ossi per errore) il trascinatore si rompe, proteggendo con ciò l'apparecchio da danni.

Accessorio speciale

(presso i rivenditori specializzati)

Set di dischi forati MUZ 4 LS 1

Uso: disco forato Ø 3 mm e Ø 6 mm per tritato fine e medio.

Adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata MUZ 4 SV 1

Uso: per 4 diverse forme di pasticcini di pasta miscelata iniettata.

- Prelevare con un tagliere la pasta formata che esce. Se la pasta esce troppo veloce, spegnere brevemente la macchina.

Adattatore grattugia MUZ 4 RV 1

Uso: per grattugiare noci, mandorle, panini e pezzi di pane secchi.

- Introdurre noci e mandorle solo in piccole quantità.

Adattatore spremifrutta MUZ 4 FV 1

Uso: per ottenere succo/passata da bacche, pomodori, mele, pere o cinorrodi.

Non spremere frutti, il cui nocciolo ha un diametro simile al diametro del foro nella carcassa dell'adattatore spremifrutta (per es. lamponi).

- Allentare prima la vite di regolazione (1) quanto basta affinché i residui (la componente solida) escano ancora umidi.
- Poi stringere lentamente la vite di regolazione, finché succo e residui escono con la consistenza desiderata.
- Spremere di nuovo i residui troppo umidi.

Adattatore macina per cereali con sistema di macina in acciaio MUZ 4 GM 1

Uso: per diversi tipi di cereali (per es. mais), esclusi i semi oleosi.

Rimedio in caso di guasti

Guasto

L'apparecchio si spegne.

Causa

Apparecchio sovraccarico, ad es. tritacarne bloccato.

Rimedio

- Spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Eliminare la causa.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Accendere di nuovo l'apparecchio.



Avvertenza importante

Se non si riesce ad eliminare l'inconveniente, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat. Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

In één oogopslag

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

Afb. A

- 1 Vleesmolenhulpstuk
- 2 Vultrechter met stopper
- 3 Aan/uit-schakelaar
- 4 Opbergvak voor toebehoren
- 4.1 Vleesmolenhulpstuk (omgekeerd aanbrengen)
- 4.2 Reserve-meenemer
- 4.3 Ponsschijven (klikken hoorbaar vast)
- 4.4 Vultrechter (omgekeerd aanbrengen)
- 5 Apparaat opbergen
- 6 Aansluitsnoer opwickelen/vastzetten
- 7 Kom plaatsen

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Toezicht houden op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Het apparaat niet laten bedienen door personen (ook kinderen) met verminderde zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens, of door personen met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan van of zijn

geïnstreueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete voorwerpen.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen. Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.



Verwondingsgevaar door draaiende hulpstukken/gereedschappen

Tijdens het gebruik nooit in de vulopening grijpen. Tijdens het bijvullen altijd de stopper gebruiken.

Hulpstukken/gereedschappen uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat.



Verwondingsgevaar door scherp mes

Het mes niet vastpakken aan de snijrand.

Bedienen

Vorbereiden

- Het apparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.

Apparaat met vleesmolenhulpstuk

Afb. A

Toepassing: malen van rauw en gekookt vlees, spek, gevogelte en vis. Geen beenderen verwerken.

Tartaar twee keer malen.

Ook geschikt voor het bereiden van marsepein: 100 g gepelde amandelen en 100 g poedersuiker doordraaien, ca. 10 s; na 100 s kan men dit herhalen. Daarna een beetje rozenwater en 1 druppel bittere amandelolie toevoegen en laten trekken.

- Het in elkaar gezette vleesmolenhulpstuk (1) aanbrengen op het apparaat en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. Vergrendelen met de klep.
- Vultrechter met stopper (2) aanbrengen.
- Een kom of bord onder de uitloop-opening (7) zetten.
- De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vultrechter doen.
- Voor bijvullen de bijgevoegde stopper (2) gebruiken.
- In- en uitschakelen met schakelaar (3).

Vleesmolenhulpstuk verwijderen en uit elkaar nemen/in elkaar zetten

Afb. B

- Klep optillen. Vleesmolenhulpstuk met de klok mee draaien en verwijderen.
- Schroefring losdraaien en verwijderen.
- Ponsschijf, mes, wormschroef en meenemer verwijderen (voorzichtig, de meenemer kan eruit vallen).
- In omgekeerde volgorde in elkaar zetten. De schroefring niet te strak aandraaien.

Reiniging en onderhoud

Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat nooit onderdompelen in water en nooit onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

De aluminium onderdelen niet reinigen in de afwasautomaat. In de loop van de tijd kunnen er onschadelijke verkleuringen optreden.

Apparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Apparaat afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Toebehoren reinigen

De vultrechter en stopper kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Alle andere onderdelen met de hand afwassen.

Metalen onderdelen direct droogwrijven en met een beetje slaolie beschermen tegen roest.

Opbergen

Afbeelding A, pos. 4, 5 en 6

Alle toebehoren kunnen in het apparaat worden bewaard (zie hoofdstuk „In één oogopslag”).

Vervangingsonderdelen

Afbeelding A, pos. 4.2

Zie hoofdstuk „In één oogopslag”.

De meenemer breekt bij overbelasting (bijv. wanneer er per ongeluk een bot in het apparaat is terechtgekomen) en beschermt het apparaat zo tegen beschadiging.

Extra toebehoren

(verkrijgbaar bij de speciaalzaak)

Ponsschijvenset MUZ 4 LS 1

Toepassing: ponsschijf Ø 3 mm en Ø 6 mm voor fijn en grof malen.

Hulpstuk voor spritsgebak MUZ 4 SV 1

Toepassing: voor 4 verschillende gebakvormen voor sprits.

- Het gevormde deeg dat uit het apparaat komt opvangen op een broodplank. Het apparaat kort uitschakelen wanneer het deeg te snel uit het apparaat komt.

Maalhulpstuk MUZ 4 RV 1

Toepassing: malen van noten, amandelen, gedroogde broodjes en stukken brood.

- Noten en amandelen in kleine hoeveelheden in het apparaat doen.

Fruitpershulpstuk MUZ 4 FV 1

Toepassing: bessen, tomaten, appels, peren of rozenbottels persen tot sap/moes. Geen fruit persen waarvan de pitten ongeveer even groot zijn als de gatdiameter van het fruitpershulpstuk (bijv. frambozen).

- Stelschroef (1) eerst zover losdraaien dat de droesem (vochtige bestanddelen) nog wegloopt.
- Daarna de stelschroef langzaam vastdraaien tot het sap en de droesem in de gewenste vorm uit het apparaat komen.
- Te nat gebleven droesem nogmaals persen.

Graanmolenhulpstuk met stenen maalwerk MUZ 4 GM 1

Toepassing: voor diverse graansoorten, uitgezonderd oliezaden (bijv. maïs).

Hulp bij storingen

Storing

Het apparaat schakelt uit.

Oorzaak

Het apparaat is overbelast, bijv. de vleeswolf is geblokkeerd.

Oplossing

- Apparaat uitschakelen.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Oorzaak verhelpen.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Apparaat weer inschakelen.

**Belangrijke aanwijzing**

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen.

Afvoer van het oude apparaat

Dit apparaat is geïnclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

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.

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.**

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Apparatet er kun beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billeder A

- 1 Kødhakker-enhed
- 2 Påfyldningsbakke med stopper
- 3 Afbryder
- 4 Opbevaring af tilbehør
 - 4.1 Kødhakker-enhed (monteret omvendt)
 - 4.2 Reserve-medbringer
 - 4.3 Hulskiver (skal falde mærkbart i hak)
 - 4.4 Påfyldningsbakke (monteret omvendt)
- 5 Kødhakkeren stilles væk
- 6 Ledningen vikles op/fastgøres
- 7 Skålen stilles ind under kødhakkeren

Sikkerhedsanvisninger**Risiko for elektrisk stød**

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn borte fra apparatet.

Hold børn under opsyn for at forhindre, at de leger med maskinen.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Wijzigingen voorbehouden.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke komme i kontakt med varme dele. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter. Reparationer på el-apparatet som f. eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå skader.

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ind i påfyldningsåbningen, når maskinen er i gang. Brug altid stopperen til at skubbe kødet ned. Udskift kun tilbehør/redskaber, når maskinen står stille.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive

Berør ikke knivene med de bare fingre.

Betjening

Forberedelse

- Stil maskinen på et glat og rent underlag.

Maskine med kødhakker-enhed

Billede A

Forarbejder rå og kogt kød, bacon, fjerkræ og fisk. Ben må ikke kommes i kødhakkeren. Tatar køres igennem kødhakkeren to gange. Også egnet til tilberedelse af marcipan: Kør 100 g smuttede mandler og 100 g puddersukker gennem maskinen (ca. 10 sek.); efter 100 sek. kan arbejdet fortsættes. Tilsæt derefter en smule rosenvand og 1 dråbe bittermandelolie og lad det hele trække.

- Fastgør den samlede kødhakker (1) på maskinen og drej den mod venstre indtil stop. Fastlås den med låsepalen.
- Fastgør påfyldningsbakken med stopper (2).
- Stil en skål eller en tallerken ind under åbningen (7).
- Anbring levnedsmidlerne på bakken.
- Brug vedlagte stopper (2) til at stoppe med.
- Maskinen tændes og slukkes med kontakten (3).

Tag kødhakkeren af og skil den ad/saml den

Billede B

- Løft klappen op. Drej kødhakkeren mod højre og tag den af.
- Løs skrueringen og tag den af.
- Tag hulskive, kniv og snegl samt medbringer ud (pas på: medbringeren kan falde ud).
- Kødhakkeren samles i omvendt rækkefølge; spænd ikke skrueringen for meget.

Rengøring og pleje

Risiko for elektrisk stød

Dyp aldrig maskinen i vand og hold den aldrig under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Rengør ikke aluminiumsdelene i opvaske-maskinen. Med tiden kan uskadelige misfarvninger opstå.

Maskinen rengøres

- Træk stikket ud.
- Tør maskinen af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel i rengøringsvandet efter behov.

Rengøring af tilbehør

Bakke og stopper kan sættes i opvaske-maskinen. De øvrige dele vaskes af i hånden. Metaldele tørres af med det samme og grides ind med en smule spiseolie for at beskytte mod rust.

Opbevaring

Billede A, pos. 4, 5 + 6

Alle tilbehørsdele kan opbevares i maskinen, hvilket er meget pladsbesparende (se under „Maskinens dele“).

Reserve dele

Billede A, pos. 4.2

Se under „Maskinens dele“. Se under „Medbringeren knækker, hvis den overbelastes (f. eks. hvis ben er kommet ned i kødhakkeren ved en fejltagelse) og beskytter dermed maskinen mod beskadigelser.“

Ekstratilbehør

(kan købes i faghandlen)

Hulskive-sæt MUZ 4 LS 1

Formål: Hulskive Ø 3 mm og Ø 6 mm til fin- og grovhakning.

Småkageformsæt MUZ 4 SV 1

Formål: Til 4 forskellige småkage-former.

- 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.

Rivesæt MUZ 4 RV 1

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

- Nødder og mandler skal altid påfyldes i små mængder.

Frugtpresse MUZ 4 FV 1

Formål: Til saft-/mospresning af bærfrugt, tomater, æbler, pærer eller hyben. Pres ikke frugt, hvis kernediameter er lige så stor som huldiameteren i huset på frugtpressen (f. eks. hindbær).

- Løs stilleskruen (1) så meget, at faste bestanddele flyder langsomt ud.
- Spænd derefter stilleskruen langsomt, til saft og faste bestanddele flyder ud på den ønskede måde.
- Meget fugtige faste bestanddele presses en gang til.

Kornmølle-enhed med maleværk af sten MUZ 4 GM 1

Formål: Til maling af forskellige kornsorter undtagen olieholdige frø (f. eks. majs).

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl

Maskine slukker.

Årsag

Maskine overbelastet f. eks. fordi kødhakker blokerer.

Afhjælpning

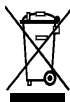
- Sluk apparatet.
- Træk stikket ud.
- Afhjælp årsag.
- Sæt stikket i.
- Tænd for apparatet igen.



Vigtige råd

Kan du ikke afhjælpe fejlen, bedes du kontakte kundeservice.

Bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

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 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.

Ændringer forbeholdes.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Bruksanvisningen må oppbevares.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A

- 1 Kjøttkvernforsats
- 2 Matebrett med stapper
- 3 På/av bryter
- 4 Oppbevaring av tilbehør
- 4.1 Kjøttkvernforsats (omvendt montert)
- 4.2 Reserve medbringer
- 4.3 Hullskive (smekkes i slik at det høres)
- 4.4 Matebrett (settes på omvendt)
- 5 Bortsetting av maskinen
- 6 Vikle opp/feste strømkabelen
- 7 Plass for å sette skålen under

Sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Sikre maskinen for barn.

Hold øye med barn, slik at de ikke leker med apparatet.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trek støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Hold strømkabelen borte fra varme ting.
 Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter.
 Reparasjoner på apparatet, f. eks. utskifting av ledningen, må kun utføres av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Mulig fare for skade på grunn av roterende forsats/verktøy

Under drift må du aldri gripe ned i påfyllingsåpningen. Når du skal etterfylle må du alltid bruke stapperen.

Forsats/verktøy må kun skiftes når maskinen står stille.

Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver

Ikke ta på den skarpe skjæreflaten på kniven.

Betjening

Forberedning

- Sett maskinen på en glatt og ren arbeidsbenk.

Apparat med forsats for kjøttkvern

Bilde A

Bruk: Bearbeidning av rått og kokt kjøtt, flesk, fjærkre og fisk. Ikke arbeide med knoker.

Kjøttfarse må males to ganger.

Også egnet for å bearbeide marsipan: 100 g skoldete mandler og 100 g melis males, ca. 10 sek. etter 100 sek. kan dette gjentas. Deretter helles det på litt rosevann og 1 dråpe bitter mandelolje. La det hele trekke litt.

- Sett den sammensatte kjøttkvernforsatsen (1) på maskinen og drei den imot klokken retning inntil anslag. Lås fast med klaffen.
- Sett på matebrettet med stapperen (2).
- Sett en skål eller tallerken under åpningen (7).
- Fyll ingrediensene i påfyllingsskålen.
- Når du vil etterfylle, må du bruke den vedlagte stapperen (2).
- Slå på og av med bryteren (3).

Demontering/sammensetting av kjøttkvernforsatsen

Bilde B

- Løft opp klaffen. Drei så kjøttkvern-forsatsen i klokken retning og ta den av.
- Løs skrueringen og ta den av.
- Ta ut hullskiven, kniven og snekken pluss medtakeren (vær forsiktig, medtakeren kan falle ut).
- Sammensettingen skjer i motsatt rekkefølge. Ikke skru skruen altfor fast.

Rengjøring og pleie



Fare for strømstøt

Ikke dypp maskinen ned i vann og ikke hold den under rennende vann.

Obs!

Overflatene kan bli skadet.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Aluminiumdelene må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Med tiden kan det oppstå harmløs misfarging.

Rengjøring av maskinen

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.

Rengjøring av tilbehøret

Påfyllingsskålen og støteren kan vaskes i oppvaskmaskin. Alle andre deler må vaskes for hånd.

Metalldelene må tørkes straks og bør beskyttes mot rust ved å smøres inn med litt matolje.

Oppbevaring

Bilde A, pos. 4, 5 + 6

Alle tilbehørsdelene kan oppbevares ved maskinen for å spare plass (se kapittel "Et overblikk").

Reservedeler

Bilde A, pos. 4.2

Se kapittel "Et overblikk".

Medtakeren brenner ved overbelastning (f. eks. dersom det er kommet inn knoker) og beskytter dermed maskinen for skader.

Ekstra tilbehør

(fåes i faghandelen)

Sett med hullskiver MUZ 4 LS 1

Brukes til: Hullskive Ø 3 mm og Ø 6 mm for fin og grov maling.

Forsats for spøytebakst MUZ 4 SV 1

Brukes til: 4 forskjellige sprøytebakstformer.

- Sett den formede deigen som kommer ut på et skjærebrett. Slå av maskinen dersom deigen sprøytes ut for fort.

Raspepåsats MUZ 4 RV 1

Brukes til: Rasping av nøtter, mandler, tørket brød og rundstykker.

- Fyll på nøtter og mandler kun i små mengder.

Fruktpresseforsats MUZ 4 FV 1

Brukes til: Pressing av bær, frukt, tomater, epler, pærer eller nyper til saft/mos. Ikke press ut frukt som har kjerner som er like store som hulldiametere på maskinen til fruktpresseforsatsen (f. eks. bringebær).

- Løs innstillingsskruen (1) først så mye at masken (fast fruktkjøtt) kommer flytende ut.
- Skru igjen innstillingsskruen så mye at saften og kjøttet kommer ut i ønsket form.
- Dersom kjøttet inneholder for mye saft, kan det presses en gang til.

Forsats for kornmølle MUZ 4 GM 1

Bruk: For diverse korn typer unntatt oljekorn (f. eks. mais).

Hjelp ved feil

Feil

Maskinen slås av.

Årsak

Maskinen er overbelastet, f. eks. blokkerer kjøttkvernen.

Utbedring

- Utkopling av apparatet.
- Trekk i støpselet.
- Fjern årsaken.
- Stikk inn støpselet.
- Slå maskinen på igjen.



Viktig henvisning

Dersom du ikke kan utbedre feilen, bør du henvende deg til kundeservice.

Henvisning om avskaffing



Dette apparatet tilsvare det europeiske direktivet 2002/96/EG som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.

Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garanti

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

***Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.***

Denna produkt är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och därmed alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Med icke yrkesmässiga hushåll avses t.ex. fikarum för anställda i en affär, ett kontor, ett lantbruk och andra yrkesmässiga företag samt när gäster på ett pensionat, litet hotell och liknande institutioner använder produkten.

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Spara bruksanvisningen.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A

- 1 Köttkvarn
- 2 Matarbord med påmatare
- 3 Strömbrytare TILL/FRÅN
- 4 Förvaring av tillbehören
 - 4.1 Kvarnhus (montering i omvänd ordning)
 - 4.2 Reservmedbringare
 - 4.3 Hålskivor (fastnar med ett klick)
 - 4.4 Matarbord (sätt tillbaka i omvänd ordning)
- 5 Förvaring
- 6 Sladdförvaring samt fäste för sladden
- 7 Placering av uppsamlingskål

Säkerhetsanvisningar



Risk för elektriska stötar

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produktens får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

Håll barn under uppsikt för att förhindra att de leker med produkten.


Låt inte personer (gäller även barn) med reducerad kroppslig sinnesförmåelse eller mental förmåga eller med otillräckligt erfarenhet och kunskap använda produkten utan att ha uppsikt över dem eller att de fått instruktioner om hur produkten ska användas av en person, som ansvarar för deras säkerhet.

Endringer forbeholdes.


Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Låt inte sladden komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner.

Reparationer på produkten, t.ex. byte av sladd, får endast utföras av service. Detta för att undvika skador på person.

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på delar/verktyg som roterar**

Stoppa aldrig ner fingrarna i matarbordets tratt utan använd alltid påmataren. Sätt aldrig fast eller ta loss köttkvarnen eller delar av den medan motorn är igång.

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna**

Ta aldrig kniven i skärytorna.

Montering och start

Förberedelser

- Ställ motorstativet på plant, rent och torrt underlag.

Använda produkten som köttkvarn

Bild A

Med köttkvarnen mal du urbenat rått eller tillagat kött, fläsk, fågel och fisk. Stoppa aldrig ben i köttkvarnen.

Kött till råbiff köres två gånger.

Med köttkvarnen kan du även bereda marsipan: Mal 100 g skållad och skalad mandel och 100 g florsocker i ca. 10 sekunder; håll i massan på nytt och upprepa efter 1½ min. Tillsätt sedan lite rosenvatten och 1 droppe bittermandelolja och låt dra.

- Montera köttkvarnen enligt bild 1. Passa in den i motorstativet och vrid moturs till stoppet. Lås fast kvarnen med låsbygel enligt bilden.
- Sätt fast matarbordet och sätt in påmataren enligt bild 2.
- Ställ en skål eller en tallrik under köttkvarnens öppning (7).
- Lägg livsmedlen på matarbordet.
- Använd alltid påmataren (se bild 2) för att mata ner.
- Starta och stäng av med strömbrytaren (se bild 3).

Så lossar du köttkvarnen samt sätter ihop/tar isär den:

Bild B

- Stäng först av motorn och dra stickkontakten ur vägguttaget.
- Lyft låsbygel. Vrid köttkvarnen medurs och ta loss den.
- Skruva loss låsningen. Ta ut hålskivan, kniven och köttkvarnens vals med medbringaren (var försiktig så att inte medbringaren ramlar ut).
- Köttkvarnen sätts ihop i omvänd ordning. Dra inte åt låsningen för hårt.

Rengöring och skötsel

Risk för elektriska stötar

Doppa aldrig maskinen i vatten och skölj den aldrig under rinnande vatten.

Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

Rengör inte aluminiumdetaljerna i diskmaskin.

Med tiden kan helt ofarliga missfärgningar uppstå.

Rengöring och skötsel

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör med fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.

Så rengörs de olika delarna:

Matarbordet och påmataren kan rengöras i diskmaskin. Övriga delar diskas för hand.

Torka delar av metall torra omedelbart efter diskningen. Skydda dem mot rost genom att gnida in dem i lite matolja.

Förvaring

Se bild A: 4, 5 + 6

Köttkvarnens olika delar kan förvaras i motorstativet vilket spar utrymme (se avsnittet "Översikt bilden").

Reservdelar

Bild A: Pos. 4.2

Se avsnittet "Översikt bilden".

Vid överbelastning (om t.ex. ben råkar matas ner i köttkvarnen) bryts medbringaren på köttkvarnens vals av. Detta är en inbyggd säkerhet för att skydda köttkvarnens motor från skador.

Extra tillbehör

(finns att köpa i fackhandeln)

Hålskivor MUZ 4 LS 1

Användningsområde: Hålskivor Ø 3 mm och Ø 6 mm – mal fint resp. grovt.

Kakspritsmunstycke MUZ 4 SV 1

Användningsområde: Med 4 olika mönster för spritskakor.

- Fånga upp den formade degen som kommer ut genom spritsbladet med en stekspade eller med händerna. Stäng av maskinen helt kort om degen kommer ut för snabbt.

Rivtillsats MUZ 4 RV 1

Användningsområde: River och mal nötter, mandlar, torkat bröd till kakor.

- Fyll inte på för stora mängder åt gången när du river mandel och nötter.

Passertillsats MUZ 4 FV 1

Gör snabbt och effektivt mos av äpplen, päron, vinbär, vindruvor och nypon. Ska inte användas till kärnfrukter som körsbär, plommon o. likn.

- Lossa justerskruven (1 på bilden) så pass att avfallet rinner ut i flytande form.
- Dra långsamt åt justerskruven tills mos resp. avfall kommer ut i önskad form.
- Passera avfall som är för fuktigt en gång till.

Sädeskvarn med stenkvarnverk

MUZ 4 GM 1

Användningsområde: Mal diverse sädeslag utom oljeväxter (t.ex. majs).

Råd vid fel

Fel

Maskinen stänger av sig.

Orsak

Maskinen är överbelastad, till exempel har något fastnat i köttkvarnen.

Åtgärd:

- Stäng av motorn.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Avlägsna det som fastnat.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Starta därefter åter maskinen.

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Konsumentbestämmelser

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



Viktigt

Ta kontakt med kundservice om du inte kan avhjälpa felet.

Rätten till ändringar förbehålles.

**Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas
kodinkone. Lisätietoja tuotteistamme löydät
internet-sivuiltamme.**

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

- 1 Lihamyly
- 2 Täyttöastia ja survin
- 3 Virtakytkin
- 4 Varusteiden säilytys
- 4.1 Lihamyly (kiinnitä toisinpäin)
- 4.2 Vääntiö
- 4.3 Reikälevyt (lukkiutuvat kuuluvasti paikoilleen)
- 4.4 Täyttöastia (kiinnitä toisinpäin)
- 5 Käytön jälkeen
- 6 Liitäntäjohtojen kelaus/kiinnitys
- 7 Kulhon asetus lihamylyn alle

Turvallisuusohjeita

Sähköiskun vaara

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa. Ei lasten ulottuville. Älä jätä lapsia koskaan yksin, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan. Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Liitäntäjohtodot eivät saa koskettaa kuumia osia. Varo, että terävät reunat ja kulmat eivät vaurioita johtoa. Laitteen korjaukset, esim. liitäntäjohtojen vaihdon, saa tehdä turvallisuusyhtiöstä vain valtuutettu huoltoliike.

Varo pyöriä varusteita/työvälineitä – loukkaantumisvaara

Älä tartu täyttöaukkoon laitteen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina survinta.

Vaihda varusteet/työvälineet vain, kun laite on pysähdyksissä.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu teriin niiden leikkauspinnalta.

Käyttö

Aikuvalmistelut

- Aseta laite tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.

Lihamyly

Kuva A

Käyttö: Raa'an ja keitetyn lihan, silavan, linnunlihan ja kalan hienontamiseen.

Älä hienonna luita.

Hienonna tartarpihvin liha kahteen kertaan. Soveltuu myös marsipaenin valmistamiseen: Jauha myllyssä 100 g manteleita ja 100 g pölysokeria noin 10 sekuntia; voit toistaa käsittelyn 100 sekunnin kuluttua. Lisää sitten hieman ruusuvettä ja pisara karvasmanteliöljyä ja anna niiden imeytyä mantelimassaan.

- Aseta valmiiksi koottu lihamyly (1) paikoilleen laitteeseen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Lukitse lukitsimella.
- Aseta täyttöastia ja survin (2) paikoilleen.
- Aseta kulho tai lautanen ulostuloaukon alapuolelle (7).
- Laita käsiteltävät ainekset täyttöastiaan.
- Kun lisää aineksia, käytä mukana olevaa survinta (2).
- Käynnistä ja pysäytä virtakytkimestä (3).

Lihamylyn irrottaminen ja purku osiin/kokoaminen

Kuva B

- Nosta lukitsin ylös. Käännä lihamylyä myötäpäivään ja irrota.
- Avaa ruuvirengas ja irrota.
- Poista reikälevy, terä ja kierukka sekä vääntiö (varo, vääntiö voi pudota).
- Kokoa lihamyly päinvastaisessa järjestyksessä. Älä kiristä ruuvirengasta liian tiukkaan.

Puhdistus

Sähköiskun vaara

Älä koskaan upota leikkuria veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Älä pese alumiiniosia astianpesukoneessa.

Niiden väri saattaa hieman muuttua ajan mittaan.

Laitteen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi laite kostealla pyyhkeellä. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.

Varusteiden puhdistus

Täyttöastian ja syöttöpainimen voit pestä astianpesukoneessa. Pese kaikki muut osat käsin.

Pyyhi metalliosat heti kuiviksi ja voitele ne kevyesti ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi.

Säilytys

Kuva A, pos. 4, 5 + 6

Kaikki varusteet mahtuvat laitteeseen, joten ne vievät vain vähän tilaa (katso kappale »Laitteen osat«).

Varaosat

Kuva A, pos. 4.2

Katso kappale »Laitteen osat«.

Vääntiö murtuu ylikuormitettaessa (esim. jos hienonnetaan vahingossa luita) ja estää laitteen vaurioitumisen.

Lisävaruste

(saatavissa alan liikkeistä)

Reikälevysarja MUZ 4 LS 1

Käyttö: Reikälevy Ø 3 mm ja Ø 6 mm hienoon ja karkeaan jauhatukseen.

Kakkupursotin MUZ 4 SV 1

Käyttö: 4 eri muotia pursotinleivonnaisten valmistamiseen.

- Irrota muotista tuleva taikina lastalla tms. Pysäytä laite hetkeksi, jos taikinaa tulee ulos liian nopeasti.

Mantelimylly MUZ 4 RV 1

Käyttö: Pähkinöiden, mantelien, kuivien sämpylöiden ja leipäpalojen rouhimiseen.

- Lisää pähkinöitä ja manteleita vain pieninä määrinä.

Sosepuserrin MUZ 4 FV 1

Käyttö: Marjojen, tomaattien, omenien, päärynöiden ja ruusunmarjojen puseramiseen mehuksi/soseeksi. Älä puserra hedelmiä tai marjoja, joiden sisäläpimitta on sama kuin sosepusertimen kotelossa olevan reiän läpimitta (esim. vadelmat).

- Avaa säätöruuvia (1) aluksi vain sen verran, että »mäski« (kiinteä hedelmäliha) poistuu vielä kosteana.
- Kiristä sitten säätöruuvia hitaasti, kunnes mehua ja »mäskiä« tulee ulos haluamasi määrin.
- Puserra liian kostea mäski vielä kertaalleen.

Viljamyly kiveä MUZ 4 GM 1

Käyttö: Eri viljalajien jauhamiseen.

Ei sovi runsasöljyisen viljan (esim. maissin) jauhamiseen.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö

Laite kytkeytyy pois päältä.

Syy

Laite on ylikuormittunut, esim. lihamyly jumittunut.

Toimenpide

- Pysäytä laite.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa vika.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Käynnistä laite uudelleen.



Tärkeä ohje

Jos et pysty korjaamaan vikaa itse, käänny huoltopalvelun puoleen.

Kierrätysohjeita



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoi-keudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

- 1 Picadora de carne
- 2 Bandeja de carga con empujador
- 3 Interruptor para conexión y desconexión
- 4 Recoger los accesorios en el aparato
 - 4.1 Picadora (para recogerla, colocarla en posición invertida)
 - 4.2 Arrastrador, de repuesto
 - 4.3 Cuchillas perforadas (encajan de modo audible en los compartimentos)
 - 4.4 Bandeja de carga (se coloca en posición invertida)
- 5 Guardar el aparato
- 6 Enrollar el cable de conexión
- 7 Colocar el bol

Advertencias generales de seguridad



Peligro de descargas eléctricas

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.


Mantener vigilados siempre a los niños a fin de evitar que usen el aparato como un juguete.

No permitir que las personas cuyas facultades sensoriales o mentales estén mermadas o que carezcan de suficientes conocimientos y experiencia, manejen y manipulen el aparato, excepto en caso de hacerlo bajo la vigilancia de una persona con experiencia o hacer recibido instrucción práctica por la persona responsable de su seguridad.


Desconectar el aparato de la red eléctrica – extrayendo el cable de conexión del aparato de la toma de corriente – tras cada uso, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

Prestar atención a no pasar el cable de conexión del aparato por bordes o cantos cortantes.

Evitar asimismo que entre en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar cualquier situación de peligro para el usuario, las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, como por ejemplo sustituir el cable de conexión defectuoso, sólo pueden ser ejecutadas por personal especializado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

 **¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios o elementos giratorios!**

*¡No introducir nunca las manos en la abertura de carga estando el aparato en marcha!
Trabajar siempre con el empujador.
Cambiar los accesorios sólo con el aparato parado.*

 **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!**

¡Peligro de lesiones a causa de los útiles y cuchillas giratorias cortantes!

Manejo del aparato

Preparativos

- Colocar el aparato sobre una base de trabajo limpia y lisa.

Unidad básica con picadora de carne Figura A

Aplicación: Para picar carne cruda y cocida, tocino, aves y pescado. ¡No procesar huesos! Pasar la carne para tartar dos veces por la picadora.

La picadora también es apropiada para preparar mazapán:

Mezclar y picar 100 gramos de almendras peladas con 100 gramos de azúcar glas durante aprox. 10 segundos. Repetir la operación al cabo de 100 segundos. Agregar a continuación un poco de agua de rosas y una gota de aceite de almendras amargas. Dejar reposar.


- Montar la picadora (1) y colocarla sobre la unidad básica. Girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope. Bloquearla con la trampa.
- Montar la bandeja de carga con el empujador (2).
- Colocar el recipiente de mezcla o un plato debajo de la abertura de descarga (7).
- Poner los alimentos que se desean elaborar en la bandeja de carga.
- Usar el empujador (2) suministrado con el aparato para empujar los alimentos.
- Conectar y desconectar el aparato a través del interruptor (3).

Desmontar la picadora y desarmarla o armarla, según el caso

Figura B

- Levantar la trampa. Girar la picadora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla.
- Soltar y retirar el anillo roscado.
- Retirar el disco perforado, la cuchilla y la rosca transportadora, así como el arrastrador. (¡Prestar atención! ¡El arrastrador puede caer al suelo!)
- Armar la picadora ejecutando las operaciones en el orden inverso al que acabamos de describir para el desmontaje. ¡No apretar en exceso el anillo roscado!

Cuidados y limpieza

 **Peligro de descargas eléctricas**
¡No sumergir nunca la carcasa del aparato (con el motor) en el agua ni limpiarla bajo el grifo del agua!

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza. No lavar las piezas de aluminio en el lavavajillas. Con el tiempo pueden producirse ligeras decoloraciones que no tienen ningún efecto sobre el buen funcionamiento del aparato.

Limpiar el aparato

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

Limpiar los accesorios

La bandeja de llenado y el empujador son aptos para lavavajillas. Los restantes accesorios deberán lavarse a mano.

La cuchilla y el disco perforado deberán secarse inmediatamente después de lavarlos.

Protegerlos contra el óxido untando un poco de aceite comestible.

Guardar

Figura A, pos. 4, 5 y 6

Todos los accesorios se pueden recoger en el aparato (véase al respecto el apartado «Descripción del aparato»).

Repuestos

Figura A, pos. 4.2

Véase al respecto el apartado «Descripción del aparato».

El arrastrador montado en la rosca transportadora se rompe en caso de sobrecarga (por ejemplo al encontrarse huesos entre los alimentos que se desean picar), protegiendo así la máquina.

Accesorio opcional

(disponibles en el comercio del ramo)

Juego de discos perforados MUZ 4 LS 1

Discos perforados con diámetro de 3 mm y 6 mm, para picado fino y grueso respectivamente.

Accesorio para churros y buñuelos MUZ 4 SV 1

Para cuatro formas diferentes.

- Recoger la masa que vaya saliendo con una bandeja o tabla. Desconectar el aparato en caso de salir la masa con excesiva rapidez.

Accesorio para rallar MUZ 4 RV 1

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

- Cargar sólo pequeñas cantidades de nueces y almendras.

Tamizador de frutas MUZ 4 FV 1

Para exprimir y tamizar bayas (moras, etc.), manzanas, peras y tomates. No exprimir frutas con pepitas con un tamaño similar al diámetro de las perforaciones del disco perforado del tamizador (por ejemplo frambuesas).

- Aflojar primero el tornillo de ajuste (1) hasta que la pulpa (parte sólida de las frutas) húmeda pueda salir.
- Apretar a continuación lentamente el tornillo hasta que el zumo y la pulpa salgan con la consistencia deseada.
- Volver a tamizar la pulpa demasiado líquida.

Molinillo de cereales con muelas de piedra MUZ 4 GM 1

Para diferentes tipos de cereales, excepto semillas oleaginosas (por ejemplo maíz).

Localización de averías

Avería

El aparato se desconecta.

Posible causa

El aparato está sobrecargado, por ejemplo porque la picadora está bloqueada.

Forma de subsanarla:

- Desconectar el aparato.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa del bloqueo.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar el aparato nuevamente.



Advertencia importante

En caso de no poder solucionar la avería por sus propios medios, deberá avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar. Favor, guardar as Instruções de Serviço.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

- 1 Picador de carne adaptável
- 2 Recipiente de enchimento com calcador
- 3 Interruptor de ligar/desligar
- 4 Guardar os acessórios
- 4.1 Picador de carne adaptável (montar por ordem inversa)
- 4.2 Arrastador de substituição
- 4.3 Discos de furos (encaixam de forma audível)
- 4.4 Recipiente de enchimento (montar por ordem inversa)
- 5 Arrumar o aparelho
- 6 Enrolar/fixar o cabo de alimentação
- 7 Colocar uma tigela por baixo

Indicações de segurança

Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho. Vigiar as crianças, para evitar que estas brinquem com o aparelho.

Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Manter o cabo de alimentação afastado de peças muito quentes.

Não deixar que o cabo de alimentação passe sobre arestas aguçadas. Reparações na máquina, como por ex. substituição de um cabo eléctrico danificado, só podem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.

Perigo de ferimentos provocados por peças adaptáveis/ferramentas em rotação

Durante o funcionamento nunca introduzir a mão na abertura de enchimento.

Para empurrar os alimentos deverá utilizar sempre o calcador.

Substituir as peças adaptáveis/ferramentas sempre com o aparelho completamente parado.

Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas

Não segurar nas lâminas pela superfície cortante.

Utilização

Preparação

- Colocar o aparelho sobre uma superfície de trabalho plana e limpa.

Aparelho com picador de carne adaptável

Fig. A

Utilização: Para trabalhar carne, toucinho, aves e peixe crus ou cozidos. Retirar sempre todos os ossos.

Para preparar um bife tártaro passar duas vezes a carne no picador.

Também é aconselhado para preparar maçapão:

picar 100 gr de amêndoas descascadas e misturá-las com 100 gr de açúcar em pó, durante 10 seg.; passados 100 seg. pode repetir-se a operação de mistura. Depois juntar um pouco de água de rosas e 1 gota de óleo de amêndoas amargas e deixar repousar.

- Aplicar, no aparelho, o picador de carne adaptável (1) já montado e rodá-lo até ao batente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Bloquear o conjunto com a patilha.
- Montar o recipiente de enchimento com o calcador (2).
- Colocar uma tigela ou um prato (7) por baixo da saída.
- Colocar os alimentos a trabalhar no recipiente de enchimento.
- Para calcar os alimentos, utilizar o calcador (2) anexo.
- Ligar e desligar o aparelho com o interruptor (3).

Retirar o picador de carne adaptável e desmontá-lo/voltar a montá-lo

Fig. B

- Levantar a patilha de retenção. Rodar o picador de carne no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Desapertar o anel roscado e desmontá-lo.
- Desmontar o disco com furos, a lâmina, e o sem-fim, bem como o arrastador (cuidado que o arrastador pode cair ao chão).
- A montagem processa-se por ordem inversa. Não apertar demasiado o anel roscado.

Limpeza e manutenção

Perigo de choque eléctrico

Não mergulhar o aparelho em água, nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As peças de alumínio não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Com o tempo, podem surgir alterações de cor, que não têm qualquer problema.

Limpeza da máquina

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

Limpeza dos acessórios

O recipiente de enchimento e o calcador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Todos os outros componentes devem ser limpos manual-mente.

As peças metálicas devem ser secas imediatamente após a lavagem e, depois, passar-lhe um pouco de óleo alimentar para protecção contra oxidação.

Arrumação

Fig. A, Pos. 4, 5 e 6

Todos os acessórios podem ser guardados na estrutura do aparelho para poupar espaço (ver capítulo «Panorâmica do aparelho»).

Peças de substituição

Fig. A, Pos. 4.2

Ver Capítulo «Panorâmica do aparelho».

O arrastador pode quebrar em caso de sobrecarga (por ex. a introdução, por descuido, de um osso no alimentador), protegendo, assim, o aparelho contra possíveis danos.

Acessórios especiais

(podem ser adquiridos no comércio especializado)

Jogo de discos com furos MUZ 4 LS 1

Utilização: Disco com furos Ø 3 mm e Ø 6 mm para resultados finos e grossos.

Adaptador para biscoitos MUZ 4 SV 1

Utilização: Para 4 formas diferentes de biscoitos.

- Aparar a massa, já com a forma pretendida, com a ajuda de uma tábua de cozinha. Para isso desligar momentaneamente o aparelho se a massa sair com grande rapidez.

Adaptador para ralar MUZ 4 RV 1

Utilização: Para moer nozes, amêndoas, pãezinhos duros.

- As nozes e as amêndoas devem ser moídas em quantidades pequenas.

Adaptador para espremer frutos MUZ 4 FV 1

Utilização: Espremer frutos de baga, tomates, maçãs, pêras, ou frutos de roseira para sumo/musses. Não espremer frutos cujo caroço tenha um diâmetro parecido com o diâmetro do furo na estrutura do adaptador para espremer frutos (por ex. framboesas).

- Desapertar o parafuso de ajuste (1) até que a borra (elemento sólido) ainda apresente humidade.

- Depois apertar lentamente o parafuso de ajuste até que o sumo e a borra apresentem o aspecto desejado.
- Se a borra ainda apresentar demasiada humidade passá-la novamente pelo aparelho.

Adaptador para moer com mó de pedra MUZ 4 GM 1

Utilização: Para diversos tipos de cereais excepto oleaginosas (por ex. milho).

Ajuda em caso de anomalias

Anomalia

O aparelho desliga.

Causa

O aparelho está em sobrecarga, por ex. picador de carne bloqueado.

Como remediar

- Desligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada.
- Eliminar as causas.
- Ligar a ficha à tomada.
- Voltar a ligar o aparelho.



Indicação importante

Se não conseguir eliminar a anomalia, queira dirigir-se ao Posto de Assistência da sua área.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigiar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

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.

Direitos reservados quanto a alterações.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα Α

- 1 Προσάρτημα κρεατομηχανής
- 2 Δοχείο πλήρωσης με πιεστή
- 3 Διακόπτης On/Off
- 4 Φύλαξη εξαρτημάτων
- 4.1 Προσάρτημα κρεατομηχανής (τοποθετήστε το αντεστραμμένο)
- 4.2 Εφεδρικό κόμπλερ
- 4.3 Διάτρητοι δίσκοι (κουμπώνουν με χαρακτηριστικό ήχο)
- 4.4 Δοχείο πλήρωσης (τοποθετήστε το αντεστραμμένο)
- 5 Φύλαξη της συσκευής
- 6 Περιτύλιγμα και στερέωση του καλωδίου σύνδεσης
- 7 Τοποθέτηση λεκάνης

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Επιβλέπετε τα παιδιά, για να εμποδιαστεί, το παιγνίδι με τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποτιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Μη φέρνετε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος σε επαφή με ζεστά μέρη.

Μη σέρνετε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος πάνω από αιχμηρές άκρες. Επισκευές στη συσκευή, π. χ. αλλαγή χαλασμένου καλωδίου, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Κίνδυνος τραυματισμού από περισταφόμενα προσαρτήματα/εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τροφοδοτικό άνοιγμα της συσκευής. Για να πιέσετε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή, χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή.

Αλλάζετε τα προσαρτήματα/εργαλεία, μόνον όταν η συσκευή είναι ακινητοποιημένη.

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες

Μην πιάνετε το μαχαίρι στις επιφάνειες κοπής.

Χειρισμός

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε επίπεδο, καθαρό πάγκο εργασίας.

Συσκευή με προσάρτημα κρεατομηχανής

Εικόνα Α

Χρήση: Επεξεργασία ωμού και βρασμένου κρέατος, λαρδιού, πουλερικών και ψαριού. Μην επεξεργάζεστε κόκαλα.

Τον κιμά από βοδινό φιλέτο που τρώγεται ωμός, τον κόβετε δύο φορές.

Η συσκευή ενδείκνυται επίσης και για την παρασκευή μαρτσιπάν:

Ανακατέβετε επί περίπου 10 δευτερόλεπτα 100 γρμ. ξεφλουδισμένα αμύγδαλα και 100 γρμ. ζάχαρη άχνη, μετά από 100 δευτερόλεπτα μπορείτε να επαναλάβετε την επεξεργασία. Προσθέτετε κατόπιν λίγο ροδόγενο και 1 σταγόνα πικραμυγδαλέλαιο και αφήνετε το μίγμα να τραβήξει.

- Τοποθετείτε το συναρμολογημένο προσάρτημα κρεατομηχανής (1) στη συσκευή και το στρέψετε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα. Ασφαλίστε με το κλείστρο.
- Τοποθετείτε από πάνω το δοχείο πλήρωσης με τον πιεστή (2).
- Τοποθετείτε κάτω από την έξοδο (7) των κομμένων τροφίμων λεκάνη ή πιάτο.
- Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.
- Για να πιέσετε να τρόφιμα μέσα στο τροφοδοτικό στόμιο, χρησιμοποιείτε τον πιεστή (2) που συνοδεύει τη συσκευή.
- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας με τον διακόπτη (3).

Αφαίρεση και αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του προσαρτήματος κρεατομηχανής

Εικόνα Β

- Ανασηκώνετε το κλείστρο. Στρέψετε το προσάρτημα κρεατομηχανής στη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Λασκάρετε τον βιδωτό δακτύλιο και τον αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε τον διάτρητο δίσκο, το μαχαίρι και τον κοχλία καθώς και το κόμπλερ (προσοχή, το κόμπλερ μπορεί να πέσει).
- Η συναρμολόγηση εκτελείται με την αντίστροφη σειρά. Μην σφίξετε πολύ τον βιδωτό δακτύλιο.

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίσετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Μην πλένετε τα αλουμινένια μέρη στο πλυντήριο πιάτων. Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να εμφανιστούν ακίνδυνες χρωματικές αλλοιώσεις.

Καθαρισμός της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Το δοχείο πλήρωσης και ο πιεστής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη πρέπει να πλένονται στο χέρι.

Σκουπίζετε αμέσως τα μεταλλικά μέρη και τα αλείφετε με λίγο βρώσιμο λάδι, για να τα προστατέψετε από τη σκουριά.

Φύλαξη**Εικόνα A, σημεία 4, 5 + 6**

Όλα τα μέρη των εξαρτημάτων μπορούν να φυλαχτούν στη συσκευή, κάνοντας έτσι οικονομία χώρου (βλ. στο κεφάλαιο "Με μια ματιά").

Ανταλλακτικά**Εικόνα A, σημείο 4.2**

Βλ. στο κεφάλαιο "Με μια ματιά".

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης σπάζει το κόμπλερ (π. χ. αν εισέλθει κατά λάθος κόκαλο στη συσκευή) και προστατεύει έτσι τη συσκευή από βλάβες.

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα)

Σετ διατρήτων δίσκων MUZ 4 LS 1

Χρήση: Διάτρητος δίσκος διαμέτρου 3 και 6 mm για ψιλό και χοντρό κόψιμο.

Προσάρτημα μπισκότων πρέσας MUZ 4 SV 1

Χρήση: Για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.

- Παίρνετε την εξερχόμενη πιασμένη ζύμη με ένα σανίδακι κουζίνας. Αν η ζύμη εξέρχεται πολύ γρήγορα, σβήνετε για λίγο τη συσκευή.

Προσάρτημα τριψίματος MUZ 4 RV 1

Χρήση: Για το τρίψιμο καρυδιών, αμυγδάλων, ξερών μικρών ψωμιών και κομματιών ψωμιού.

- Γεμίζετε το στόμιο μόνο με μικρή ποσότητα καρυδιών και αμυγδάλων.

Προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων MUZ 4 FV 1

Χρήση: Για την έκθλιψη μούρων, τοματών, μήλων, αχλαδιών ή κράταιγου για την παρασκευή χυμού/πολτού. Εκθλίβετε μικρά φρούτα, των οποίων η διάμετρος του πυρήνα είναι παρόμοια με τη διάμετρο των οπών στο περίβλημα του εκχυμωτικού προσαρτήματος (π. χ. σμέουρα).

- Λασκάρτε αρχικά τη ρυθμιστική βίδα (1) τόσο, ώστε τα στερεά υπολείμματα (φλοιός και κουκούτσια) να μην βγαίνουν τελείως στεγνά.
- Σφίγγετε κατόπιν τη ρυθμιστική βίδα αργά, μέχρι να βγαίνουν ο χυμός και τα υπολείμματα στην κατάσταση που επιθυμείτε.
- Τα στερεά υπολείμματα που εξέρχονται μαζί με πολύ χυμό, τα εκθλίβετε ακόμα μια φορά.

Προσάρτημα άλεσης με μυλόπετρες MUZ 4 GM 1

Χρήση: Για διάφορα είδη δημητριακών εκτός από σπόρους με μεγάλη περιεκτικότητα σε λάδι (π. χ. αραβόσποπος).

Αντιμετώπιση βλαβών**Βλάβη**

Η συσκευή τίθεται εκτός λειτουργίας.

Αιτία

Η συσκευή υπερφορτώθηκε, π. χ. έχει μπλοκαριστεί η κρεατομηχανή.

Αντιμετώπιση:

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

**Σημαντική υπόδειξη**

Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε τη βλάβη μόνοι σας, απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο).
Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο.

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας.

Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş olunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız. Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Kıyma makinesinin ön takımı
- 2 Bastırma tokmaklı et doldurma kabı
- 3 Açma/Kapatma şalteri
- 4 Aksesuarların muhafaza edilmesi
- 4.1 Kıyma makinesinin ön takımı (tersine takınız)
- 4.2 Yedek kavrama
- 4.3 Delikli diskler (takılınca duyulur şekilde yerlerine oturlar)
- 4.4 Et doldurma kabı (tersine takınız)
- 5 Cihazın kaldırılıp rahatsız etmediği bir yere konulması
- 6 Elektrik kablosunun sarılması/sabitleştirilmesi
- 7 Kıyma çıkışının altına bir kab konulması

Güvenlik bilgileri

Elektrik çarpması tehlikesi

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Çocukların cihaz ile oynamamasına dikkat ediniz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeminiz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımını hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu sıcak cisimlerden uzak tutunuz.

Elektrik kablosu keskin cisim ve kenarlar üzerinden geçmemeli ve çekilmemelidir. Cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı bir elektrik kablosunun değiştirilmesi), muhtemel tehlikelerin önlenmesi için sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Dönen ön takımın/dönen aletlerin yarattığı yaralanma tehlikesi

Cihaz çalışırken kesinlikle et doldurma kabının içine elinizi sokmayınız.

Eti kabın içine itelemek veya bastırmak için daima bastırma tokmağını kullanınız. Ön takımı/aletleri sadece makine durduğu zaman değiştiriniz.

Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçakların kesici yüzey ve ağızlarına dokunmayınız.

Kullanılması

Hazırlanması

- Cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.

Et kıyma ön takımına sahip olan cihaz Resim A

Kullanıldığı yerler: Pişmiş veya çiğ et, jambon, tavuk türünden kümes hayvanlarının eti ve balık için kullanılabilir. Cihazda kemik işlemeyiniz.

Çiğ yenilen baharatlı kıymayı (tatar) iki kez çekiniz.

Badem ezmesi hazırlamak için de kullanılabilir:

100 g kabuğu soyulmuş bademi ve 100 g pudra şekerini cihazda 10 saniye kadar öğütünüz.

100 saniye sonra işlem tekrarlanabilir. Sonra biraz gül suyu ve 1 damla acı badem yağı ilave ediniz ve bekletiniz.

- Monte edilmiş olan et kıyma makinesi ön takımını (1) cihaza takınız ve saatin çalışma istikametinin tersine sonuna kadar çeviriniz. İlgili kapağı kilitleyiniz.
- Bastırma tokmağı ile birlikte et doldurma kabını (2) yerine takınız.
- Kıyma çıkan parçanın (7) altına uygun bir kab veya tabak koyunuz.
- İşlenecek besinleri doldurma deliğine doldurunuz.
- Çekilen malzemenin cihazın içine girmesini sağlamak için ara sıra ekteki tokmak (2) ile bastırınız.
- Açma/Kapatma şalteri (3) ile cihazı açınız veya kapatınız.

Et kıyma makinesi ön takımının cihazdan çıkarılması ve demonte edilmesi/monte edilmesi

Resim B

- İlgili kilitleme kapağını kaldırınız. Et kıyma makinesinin ön takımını saatin çalışma istikametinde çevirip, yerinden çıkarınız.
- Vida dişli bileziği çevirip açınız ve yerinden çıkarınız.
- Delikli disk, bıçağı, salyangozu ve kavrama ünitesini dışarı çıkarınız (dikkat kavrama ünitesi dışarı düşebilir).
- Tekrar monte edilmesi, sökülmesinin tersi istikametinde yapılır; vida dişli bileziği çok fazla sıkmayınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Cihaz kesinlikle suya sokmayınız ve musluktan akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Alüminyum tabakları bulaşık makinesinde yıkamayınız. Zamanla renk değişimleri söz konusu olabilir, bu renk değişimi zararsızdır.

Cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.

Aksesuarların Temizlenmesi

Doldurma çanağı ve tıkaç, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Diğer bütün parçaları elden yıkayınız. Metal parçaları derhal kuru bir bez ile silip kurutunuz ve paslanmalarını önlemek için üzerlerine biraz sıvı yemek yağı sürünüz.

Muhafaza edilmesi

Resim A, Poz. 4, 5 + 6

Bütün aksesuarları çok az yer kaplamaları için cihazın içinde muhafaza edebilirsiniz ("Genel Bakış" adlı bölüme bakınız).

Yedek Parçalar

Resim A, Poz. 4.2

"Genel bakış" adlı bölüme bakınız.

Kavrama ünitesi fazla yüklenme halinde kırılır (örneğin istenmeden cihazın öğütme bölümüne kemik atılırsa) ve böylelikle cihazın daha fazla zarar görmesi önleniş olur.

Özel aksesuar

(Yetkili satıcılarda bulabilirsiniz)

Delikli disk takımı MUZ 4 LS 1

Kullanıldığı yerler: Ø 3 mm ve Ø 6 mm büyüklükte delikleri olan diskler ince ve kalın kıyma elde etmek için kullanılırlar.

Sıkma hamur işleri ön takımı

MUZ 4 SV 1

Kullanıldığı yerler: 4 değişik şekilde sıkma hamur işleri için kullanılır.

- Dışarı çıkan, şekil verilmiş hamuru uygun bir tepsi üzerine alınız. Eğer bu esnada hamur çok çabuk çıkarsa, cihazı kısa bir süre kapatınız.

Rendeleme ön takımı MUZ 4 RV 1

Kullanıldığı yerler: Fındık, ceviz, badem, kuru küçük ekme ve ekme parçaları öğütmek veya rendelemek için kullanılır.

- Fındık, ceviz ve badem gibi taneli ürünleri az miktarda doldurunuz.

Meyve sıkma ön takımı MUZ 4 FV 1

Kullanıldığı yerler: Böğürtlen türleri, domates, elma, armut ve kuşburnu gibi ürünlerin suyunu çıkarmak veya ezme için kullanılır. Çekirdeklerinin büyüklüğü, cihaza takılan meyve sıkma ön takımının sahip olduğu delik çapı gibi olan meyve (örneğin ahududu) sıkmaya veya ezmeye çalışmayınız.

- Ayar vidasını (1) önce öyle ayarlayınız ki, ezilen veya suyu sıkılan meyvelerin tortusu (katı kısmı) henüz biraz nemli olsun.
- Şimdi bu ayar vidasını, meyve suyu ve tortu istediğiniz kıvamda olacak şekilde ayarlayınız.
- Eğer tortu çok sulu ise, bu tortuyu bir kez daha cihazdan geçirip, sıkınız.

Taşlı öğütme ünitesi tahıl öğütme ön takımı MUZ 4 GM 1

Kullanıldığı yerler: Fazla yağ (örneğin mısır) ihtiva etmeyen değişik tahıl türleri için kullanılır.

Arıza durumunda yardım

Arıza

Cihaz kendi kendini kapatıyor.

Sebebi

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu olduğunda; kıyma makinesinde blokaj meydana gelebilir.

Giderilmesi

- Cihaz kapatılmalı.
- Elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalı.
- İlgili arıza sebebi giderilmeli.
- Elektrik fişi tekrar prize takılmalı.
- Cihaz tekrar açılmalıdır.



Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

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



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olma şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMIŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamaktadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Satıcı malının arzısının 15 iş gününü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayır oranında bedel indirimi talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51

Ümraniye 34770 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00

Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

D-81739 München

Phone: +49 (89) 45 90 01

Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Toast Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kıyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Saç Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazisi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Sarıklı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56279	10.07.2008
Bosch	Utu	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Saç Şekillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Masa Aletleri	58537	08.08.2008

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.


Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Instrukcję użytkowania i obsługi proszę przechowywać starannie.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami. **Rysunek A**

- 1 Przystawka do mielenia mięsa
- 2 Taca wysypowa z popychaczem
- 3 Przełącznik włączanie/wyłączanie
- 4 Przechowywanie wyposażenia
 - 4.1 Przystawka do mielenia mięsa (zamontować odwrotnie)
 - 4.2 Zapasowy zabierak
 - 4.3 Siłko (zatrzaskuje słyszalnie)
 - 4.4 Taca wysypowa (nałożyć odwrotnie)
- 5 Przenoszenie urządzenia
- 6 Zawijanie przewodu elektrycznego
- 7 Podstawianie miski

Wskazówki bezpieczeństwa

 **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.


Dzieci nie pozostawiać bez nadzoru, aby zapobiec zabawie urządzeniem.

Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały pouczone w obsłudze i użytkowaniu urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.


Elektryczny przewód zasilający trzymać z dala od gorących elementów i urządzeń.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie. Aby uniknąć zagrożeń, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, może dokonać tylko autoryzowany serwis naszej firmy.

 **Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się przystawkami/narzędziami**

Podczas pracy urządzenia nie wkładać rąk do otworu napelniania. Produkty popychać tylko za pomocą popychacza.

Przystawki/narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeśli urządzenie jest wyłączone.

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami**

Noży nie chwycić za ostrza.

Obsługa

Przygotowanie

- Urządzenie ustawić na płaskim, czystym blacie roboczym.

Urządzenie z przystawką do mielenia mięsa Rysunek A

Zastosowanie: Do mielenia surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

Nie wolno mielić żadnych kości.

Mięso na tatar mielić dwa razy.

Nadaje się również do przygotowania marcepanu: 100 g migdałów obranych ze skórki i 100 g cukru pudru przepuścić razem przez przystawkę, (ok. 10 sekund); po upływie ok. 100 sekund można powtórzyć obróbkę. Następnie dodać trochę wody różanej i 1 kroplę olejku z gorzkich migdałów a następnie odstawić.

- Złożoną przystawkę do mielenia mięsa (1) nałożyć na urządzenie i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zablokować klapką.
- Nałożyć tacę wyspową z popychaczem (2).
- Pod wylot przystawki (7) postawić talerz lub miskę.
- Produkty spożywcze przeznaczone do przerobienia położyć na tacy wyspowej.
- Do popychania produktów użyć popychacza (2).
- Urządzenie włączyć i wyłączyć przełącznikiem (3).

Zdejmowanie przystawki do mielenia mięsa i jej demontaż/montaż

Rysunek B

- Odsunąć klapkę blokującą. Przystawkę do mielenia mięsa przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Odkręcić i zdjąć nakrętkę gwintowaną.
- Wyjąć sitko, nóż, ślimaka i zabierak (ostrożnie, zabierak może wypaść).
- Montaż przeprowadzić w odwrotnej kolejności; nakrętki nie dokręcać zbyt mocno.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenia nie wolno nigdy zanurzyć w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Aluminiowych części nie myć w zmywarce do naczyń. Z czasem mogą wystąpić przebarwienia, które jednak nie są szkodliwe.

Aluminiowych części nie myć w zmywarce do naczyń. Z czasem mogą wystąpić przebarwienia, które jednak nie są szkodliwe.

Czyszczenie urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ściereką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie wyposażenia

Tacę do napełniania i popychacz można myć w zmywarce do naczyń. Pozostałe części należy wymyć ręcznie.

Części metalowe natychmiast wytrzeć do sucha i natrzeć olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.

Przechowywanie

Rysunek A, pkt 4, 5 + 6

Wszystkie części wyposażenia można przechowywać w urządzeniu w przewidzianym do tego miejscu (patrz „Opis urządzenia”).

Części zapasowe

Rysunek A, pkt 4.2

Patrz również „Opis urządzenia”.

W przypadku przeciążenia urządzenia (np. przypadkowe wprowadzenie kości do przystawki) zabierak łamie się chroniąc urządzenie przed uszkodzeniem.

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych)

Zestaw sitek MUZ 4 LS 1

Zastosowanie: Sitko \varnothing 3 mm i \varnothing 6 mm do mielenia na drobno i grubo.

Kształtka do wyciskania ciastek

MUZ 4 SV 1

Zastosowania: Do wyciskania ciastek o 4 różnych formach.

- Wychodzące, uformowane ciasto odbierać na deseczkę do krojenia. Urządzenie wyłączyć na krótko, jeśli ciasto wychodzi zbyt szybko.

Młynek do orzechów MUZ 4 RV 1

Zastosowania: Do mielenia orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i chleba.

- Orzechy i migdały wysypywać w małych ilościach.

Wyciskarka do owoców MUZ 4 FV 1

Zastosowania: Do wyciskania soku/przecieru z owoców jagodowych, pomidorów, jabłek, gruszek lub owoców dzikiej róży. Nie wyciskać żadnych owoców, których pestki mają średnicę zbliżoną do średnicy dziurek w obudowie wyciskarki (np. maliny).

- Śrubę regulacyjną (1) odkręcić najpierw tak daleko, aby wyłtki były jeszcze wilgotne.
- Następnie powoli dokręcać śrubę regulacyjną, aż otrzyma się sok i wyłtki o pożądanej konsystencji.
- Jeśli wyłtki są zbyt wilgotne należy je przycisnąć jeszcze raz.

Młynek do ziarna z żarnem kamiennym MUZ 4 GM 1

Zastosowanie: Do mielenia ziarna różnych rodzajów zbóż z wyjątkiem roślin oleistych (np. kukurydza).

Usuwanie drobnych usterek

Usterka

Urządzenie wyłącza się.

Przyczyna

Urządzenie jest przeciążone, np. zablokowała się przystawka do mielenia mięsa.

Usunięcie przyczyny

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Usunąć przyczynę.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Ponownie włączyć urządzenie.



Ważna wskazówka

Jeżeli usterki nie da się usunąć, proszę zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług 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”.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

A készülék részei

A ábra

- 1 Húsdaráló előtét
- 2 Betöltőtál tömőeszközzel
- 3 Be/Ki kapcsoló
- 4 Tartozékok tárolása
- 4.1 Húsdaráló előtét (fordítva tegye be)
- 4.2 Tartalék menesztő
- 4.3 Lyukas tárcsa (hallhatóan bepattan)
- 4.4 Betöltőtál (fordítva tegye be)
- 5 A készülék elrakása
- 6 A vezeték feltekerése/rögzítése
- 7 A tál elhelyezése

Biztonsági útmutató

Áramütés veszélye

A készüléket csakis a típus táblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékos-sággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozó vezetékét tartsa távol forró tárgyaktól. A csatlakozó vezetékét ne húzza végig éles széleken. A veszélyeztetés elkerülése érdekében a készülék javítását, például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak bevásárlószolgálatunk végezheti el.



Az előtét/szerszámok forgása következtében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a betöltőnyílásba. A betolásra mindig a tömőeszközt használja.

Az előtétet/szerszámokat csak akkor cserélje, ha a készülék áll.



Sérülésveszély az éles kés miatt

A kést ne fogja meg az éleinél.

A készülék kezelése

Előkészítés

- A készüléket tiszta, sík felületre kell felállítani.

Húsdaráló előtéttel rendelkező készülék

A ábra

Felhasználási terület: a készülék alkalmas nyers és főtt húсок, szalonna, szárnyasok és hal feldolgozására. Ne próbáljon csontot feldolgozni. A bélszint kétszer darálja le.

Marcipán készítésére is alkalmas:

100 g hámozott mandulát és 100 g porcukrot összekeverni, kb. 10 másodpercig, 100 másodperc szünet után meg lehet ismételni a műveletet. Utána adjon hozzá egy kis rózsavizet és 1 csepp keserűmandula-olajat, majd hagyja állni.

- Az összerakott húsdaráló előtétet (1) tegye rá a készülékre és ütközésig húzza meg az óramutató járásával ellentétes irányban. A csappantyúval zárja le.
- Tegye fel a betöltőtálat a tömőeszközzel (2) együtt.
- A tálat vagy tányért tegye a kiömlőnyílás (7) alá.
- A feldolgozandó élelmiszert tegye a betöltőtálba.
- A betolásra a tömőeszközt (2) használja.
- A be- és kikapcsolást a kapcsolóval (3) végezheti.

A húsdaráló előtét levétele és szétszedése/összerakása

B ábra

- Fordítsa fel a csappantyút. Az óramutató járásával megegyező irányban csavarja le a húsdaráló előtétet.
- Oldja és vegye le a csavargyűrűt.
- Vegye ki a lyukas tárcsát, a kést és a csigát valamint a menesztőt (vigyázzon, mert a menesztő kieshet).
- Az összeszerelés fordított sorrendben történik; a csavargyűrűt ne húzza meg túl erősen.

Tisztítás és ápolás



Aramütés veszélye

A készüléket soha ne tegye vízbe és ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alumínium alkatrészeket ne tisztítsa mosogatógépben. Idővel ártalmatlan elszíneződések jöhetnek létre.

A készülék megtisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Nedves ruhával törölje le a készüléket. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.

A tartozékok tisztítása

A betöltőtál és a tömőeszköz mosogatógépben mosható. A készülék többi részét kézzel kell elmosni.

A fém részeket rögtön törölje szárazra és egy kis étolajjal kenje be, hogy védje a rozsdásodástól.

Tárolás

A ábra, 4. 5. + 6. pozíció

Az összes tartozék helytakarékosan elhelyezhető a készüléken (lásd „A készülék részei” c. fejezetet).

Tartalékalkatrészek

A ábra, 4.2 pozíció

Lásd „A készülék részei” c. fejezetet.

Túlterhelés esetén (pl. ha véletlenül csont kerül a készülékbe) a menesztő eltörik és így megvédi a készüléket a károsodástól.

Különleges tartozék

(szakkereskedésben kapható)

Lyukas tárcsa készlet MUZ 4 LS 1

Alkalmazás: lyukas tárcsa \varnothing 3 mm és \varnothing 6 mm finom és durva daráláshoz.

Kinyomós sütemény készlet MUZ 4 SV 1

Alkalmazás: 4 különböző kinyomós sütemény formához.

- A kilépő formázott tésztát egy fakanállal válassza le. A készüléket kicsit kapcsolja ki, ha a tészta túl gyorsan jön ki.

Reszelő előtét MUZ 4 RV 1

Alkalmazás: mogyoró, dió, mandula, szárított zsemle és kenyérdarabok darálásához.

- A mogyorót, diót és mandulát csak kis mennyiségekben tegye bele a darálóba.

Gyümölcsprés előtét MUZ 4 FV 1

Alkalmazás: bogyós gyümölcs, paradicsom, alma, körte és csipkebogyó kiperéselésére. A készüléket ne használja olyan gyümölcsök kiperéselésére, amelyeknek a magmérete a gyümölcsprés előtétének lyukméretével majdnem megegyezik (pl. málna).

- Az állítócsavart (1) csavarja ki annyira, hogy a törköly (szilárd rész) még nedvesen lefolyjon.
- Utána lassan húzza meg az állítócsavart annyira, hogy a lé és a törköly a kívánt formában kerüljön ki a készülékből.
- Ha a törköly túl nedves, akkor még egyszer preselje ki.

Gabonaőrő előtét MUZ 4 GM 1

Alkalmazás: különböző gabonafélék őrlésére, kivéve az olajos magvakat (pl. kukorica).

Segítség üzemzavar esetén

Hibajelenség

A készülék kikapcsol.

Ok

A készülék túl van terhelve, pl. a húsdaráló eltömődött.

Elhárítás

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Szüntesse meg a hiba okát.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Kapcsolja be újra a készüléket.

**Fontos tudnivaló**

Ha a hibát nem tudja elhárítani, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás

A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

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 ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Srdračno Vam čestitamo na kupnji novoga stroja naše tvrtke BOSCH.

Time ste sebi priskrbili moderan i kvalitetan kućanski stroj.

Daljnje informacije o našim proizvodima možete naći na našoj Internet stranici.

Ovaj stroj nije namijenjen industrijskoj uporabi. Ovaj je stroj namijenjen obradi količina uobičajenih za kućanstva ili jedinice slične kućanskima. Jedinice slične kućanskima obuhvaćaju primjenu u npr. pomoćnim kuhinjama pri trgovinama, uredima, poljoprivrednim i drugim obrtničkim djelatnostima, kao i uporabu u pansionima, manjim hotelima i drugim sličnim stambenim jedinicama. Aparat koristite samo toliko vremena koliko je to uobičajeno, i samo za preradu već uobičajenih količina u domaćinstvu. Uputstvo za uporabu pospremite.

Na prvi pogled

Molimo rasklopite stranice sa slikama.

Slika A

- 1 Nastavak za mljevenje mesa
- 2 Posuda za punjenje s potiskalom
- 3 Prekidač za uklj./isklj.
- 4 Pospremanje pribora
 - 4.1 Nastavak za mljevenje mesa (ugradjujte ga obrnuto)
 - 4.2 Rezervni zahvatnik
 - 4.3 Rupičaste okrugle pločice (ulaganje do oglašavanja)
 - 4.4 Posuda za punjenje (postaviti obrnuto)
- 5 Pospremanje stroja
- 6 Namatanja/fiksiranje električnog kabela
- 7 Podmetanje posude

Sigurnosne upute**Opasnost od strujnog udara**

Aparat uključite i koristite samo prema podacima navedenih na natpisnoj pločici.

Stroj koristite samo onda ako na njemu i na električnom kabeu ne postoje nikakva oštećenja. Djecu udaljite od aparata.

Djecu nadgledati da bi se spriječilo da se igraju aparatom.

Osobama (takodjer i djeci) s umanjenim tjelesnim sposobnostima čulne spoznaje ili umanjenim duhovnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ne dopustiti da opslužuju aparat, osim ako su pod nadzorom ili ako ih je osoba koja je odgovorna za njihovu sigurnost naputila u vezi s uporabom.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Utičkač izvucite nakon svakog korištenja, kod napuštanja prostorije ili u slučaju kvara. Električni kabel ne smije doći u dodir s vrućim dijelovima.

Kabel ne vucite preko oštirih bridova. Popravke na aparatu, kao na primjer izmjenu oštećenog električnog kabela smije izvoditi samo naše servisno osoblje, kako bi se izbjegle opasne situacije po korisnika.

Opasnost od ozljeda zbog rotirajućih nastavaka/alata

Dok stroj radi nikada ne stavljajte ruku ili predmete u otvor za punjenje. Za punjenje uvijek koristite potiskalo.

Nastavke/alat mijenjajte samo u stanju potpunog mirovanja stroja.

Opasnost od ozljeda s oštrim noževima

Nož ne dodirujte za njegove oštre bridove.

Opsluživanje

Priprema

- Stroj postavite na ravnu i čistu radnu podlogu.

Aparat s nastavkom za mljevenje mesa

Slika A

Korištenje: za prerađu sirovog i kuhanog mesa, slanine, peradi i ribe. Ne prerađujte kosti.

Tartar protisnite dva puta.

Takodjer je pogodan za pripremu marcipana: sameljite 100 g oljuštenih badema i 100 g šećera. Meljite 10 sekundi. Nakon 100 sekundi možete mljevenje ponoviti. Nakon toga dodati malo ružine vodice i 1 kap gorkog bademovog ulja, te pustiti da odstoji.

- Već sastavljeni nastavak za mljevenje mesa (1) postavite na aparat, i učvrstite okrećući ga u suprotnom smjeru kazaljke na satu do oglašavanja. Zabravite ga zaklopcem.
- Natakните posudu za punjenje s potiskalom (2).
- Ispod izlaznog otvora (7) postavite posudu ili tanjur.
- Potom stavite živežne namirnice koje je potrebno prerađiti u posudu za punjenje.
- Za punjenje stroja putem otvora na posudi koristite priloženo potiskalo (2).
- Uključivanje i isključivanje pomoću prekidača (3).

Skidanje i rastavljanje/sastavljanje nastavka za mljevenje mesa

Slika B

- Podignite zaklopac. Nastavak za mljevenje mesa skinite okrećući ga u smjeru kazaljke na satu.
- Pritezni prsten odvijte i skinite.
- Izvucite rupičastu okruglu pločicu, nož, spiralu kao i zahvatnik (oprez, može doći do ispadanja zahvatnika).
- Nastavak sastavite obrnutim redoslijedom. Navojni obruč ne zatežite pretjerano čvrsto.

Čišćenje i njega

Opasnost od strujnog udara

Aparat nikada ne uranjajte u vodu i nikada ga ne perite pod tekućom vodom.

Pažnja!

Ne koristite gruba sredstva za čišćenje, jer može doći do oštećenja površina.

Dijelove od aluminiija ne čistiti u perilici za rublje. Vremenom se mogu pojaviti bezazlene promjene boje.

Čišćenje aparata

- Izvucite utikač.
- Aparat obrišite vlažnom krpom. Po potrebi upotrijebite malo sredstva za pranje posudja.

Čišćenje pribora

Posuda za punjenje i potiskalo pogodni su za pranje u perilici posudja. Sve ostale dijelove perite ručno.

Metalne dijelove odmah osušite, te ih premažite s malo jestiva ulja kako bi ih sačuvali od rdje.

Pospremanje

Slika A, pozic. 4, 5 + 6

Sav pribor može se pospremiti u samom aparatu što znači uštedu prostora (gledaj poglavlje "Na prvi pogled").

Rezervni dijelovi

Slika A, pozic. 4.2

Gledaj poglavlje "Na prvi pogled"). Zahvatnik puca prilikom preopterećenja (npr. ako u stroj zabunom dospiju kosti), te na taj način štiti stroj od šteta.

Poseban pribor

(mogućnost nabave u specijaliziranim prodavaonicama)

Dodatna rupičasta, okrugla pločica MUZ 4 LS 1

Korištenje: rupičasta okrugla pločica Ø 3 mm i Ø 6 mm za fine i grube prerade.

Nastavak za domaće, strojne kekse MUZ 4 SV 1

Korištenje: za 4 različite vrste domaćih kekasa.

- Oblikovano tijesto koje izlazi iz mašine odvajajte pomoću kuhinjske daščice. Ako tijesto prebrzo izlazi aparat na kratko isključite.

Nastavak za mljevenje MUZ 4 RV 1

Korištenje: za mljevenje oraha, badema, suhog peciva i komada kruha.

- Orahe i bademe punite u malim količinama.

Nastavak za prešanje voća MUZ 4 FV 1

Korištenje: za prešanje jagodičastog voća, rajčica, jabuka, krušaka ili šipka za sokove ili kašice.

Ne prešajte ono voće čija veličina koščiće odgovara promjeru rupe kućišta za nastavak za prešanje voća (npr. maline).

- Vijak za namještanje (1) prvo otpustite toliko da kom (čvrsti sastojci) može oteći dok je još vlažan.
- Vijak za namještanje tada polagano pritežite kako bi dobili željenu gustoću soka i mezge.
- Prevlažni kom još jednom iscjedite.

Nastavak za mljevenje žitarica s kamenim mlinom MUZ 4 GM 1

Korištenje: za sve vrste žitarica osim klica uljarica (npr. kukuruz).

Pomoć u slučaju smetnji

Smetnja

Aparat se isključuje.

Uzrok

Aparat preopterećen, npr. mlinac za meso blokiran.

Otklanjanje

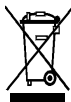
- Isključiti aparat.
- Izvući mrežni utikač.
- Otkloniti uzrok.
- Umetnuti mrežni utikač.
- Ponovno uključiti aparat.



Važan naputak

Ako pogrešku ne možete otkloniti, obratite se službi održavanja.

Napuci za zbrinjavanje otpada



Ovaj aparat je obilježen sukladno europskoj smjernici 2002/96/EG o starim električnim i elektroničnim aparatima (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica daje okvir za povraćaj i ponovno iskorištenje starih aparata koji vrijedi diljem EU.

O aktualnim napucima za zbrinjavanje otpada obavijestite se kod svojeg stručnog prodavača ili u općinskoj upravi.

Jamstveni uvjeti

Za ovaj aparat vrijede jamstveni uvjeti koje je izdalo naše mjerodavno zastupstvo u zemlji u kojoj je aparat kupljen. Jamstvene uvjete možete u svako vrijeme zatražiti preko svojeg stručnog prodavača kod kojeg ste aparat kupili ili izravno u našem zastupstvu u zemlji.

Pridržava se pravo na izmjene.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Prisrčne čestitke Vam želimo ob nakupu svojega novega aparata iz hiše BOSCH. S tem ste se odločili za moderen in visokokakovostni gospodinjski stroj. Nadaljnje informacije o naših izdelkih lahko najdete na naši spletni strani.

Ta naprava je namenjena za uporabo pri obdelovanju količin, ki se običajno obdelujejo v gospodinjstvih in gospodinjstvom primerljivih skupnostih, vendar ne v namen profesionalnih obrtnih dejavnosti. Uporabo v gospodinjstvom podobnim skupnostim obsegajo npr. kuhinje za delavce v trgovinah, pisarnah, poljedelskih in drugih obrtnih delavnic, pa tudi uporabo za goste penzionov, manjših hotelov in podobnih stanovanjskih ustanov. Z njim lahko meljete le tolikšne količine mesa, ki so v gospodinjstvih običajne in le tako pogosto, kot je to običajno v gospodinjstvih. Prosimo, da shranite navodilo za uporabo.

Pregled

Prosimo, odprite strani sa slikama.

Slika A

- 1 Nastavek za aparat za mletje mesa
- 2 Odprtina za nadevanje z mašilnikom
- 3 Stikalo za vklop in izklop
- 4 Prostor za shranjevanje pribora
- 4.1 Nastavek za aparat za mletje mesa (nataknite ga v obratni smeri)
- 4.2 Nadomestni sojemalnik
- 4.3 Luknjasta plošča (se slišno zapne)
- 4.4 Polnilna skleda (postaviti obratno)
- 5 Prostor za shranitev aparata
- 6 Navitje in pritrditev priključnega kabla
- 7 Podstavitev skleda

Varnostna navodila

Nevarnost električnega šoka

Pri priključitvi in uporabi aparata nujno upoštevajte podatke na napisni tablici.

Aparat uporabljajte le, če sta priključni kabel in aparat sam brezhibna.

Otrokom ne dovolite uporabe aparata.

Nadzorovati otroke, da se ne bi igrali z aparatom.

Osebam (tudi otrokom) z zmanjšanimi fizičnimi zmogljivostmi čutnega spoznavanja, ali duhovnimi zmožnostmi, ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, ne dovoliti uporabe aparata razen, če so pod nadzorstvom, ali jih je oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, poučila glede uporabe.

Po vsaki uporabi, ob zapustitvi prostora ali v primeru okvare aparata izvlecite priključni kabel iz vtičnice.

Priključnega kabla ne približujte vročim mestom in ga ne vlecite preko ostrih robov.

Popravila na aparatu, kot je npr. zamenjava okvarjenega priključnega kabla, smejo opravljati le naše pooblaščené servisne službe.

Nevarnost poškodb z vrtečimi se nastavki ali orodji

Med delovanjem aparata nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Pri polnjenju zmeraj uporabljajte mašilnik.

Nastavke in orodja menjajte le pri izključenem aparatu.

Nevarnost poškodb z nožem

Noža ne prijemljite na rezilu.

Upravljanje

Prilava:

- Aparat postavite na ravno in čisto delovno površino.

Naprava z nastavkom za mletje mesa Slika A

Uporaba: Obdelovanje surovega in kuhanega mesa, slanine, perutnine in rib. Ne mletje nikakršnih kosti.

Tatarski biftek premlejte dvakrat.

Aparat je primeren tudi za pripravo marcipana:

S strojčkom zmeljite mešanico 100 g olupljenih mandljev in 100 g sladkorja v prahu, čas predelave cca. 10 s. Po preteku 100 s lahko postopek predelave ponovimo. Nato dodajte masi nekaj rožne vode in 1 kapljico grenkega mandljevega olja in jo pustite stati.

- Sestavljen nastavek za mletje (1) nataknite na aparat in ga zavrtite v nasprotni smeri urinih kazalcev do konca. Z zaklopom ga zapahnite.
- Polnilno skledo z mašilnikom (2) nataknite na aparat.
- Skledo ali krožnik postavite pod izhodno odprtino (7).
- Skledo za polnjenje napolnite s sestavinami za mletje.
- Pri dodajanju si pomagajte z mašilnikom (2).
- Aparat vključite in izključite s stikalom (3).

Snetje nastavka za mletje in setavljanje ter razstavljanje

Slika B

- Dvignite zaklop. Nastavek zavrtite v smeri urinih kazalcev in ga snemite.
- Popustite navojni obroč in ga snemite.
- Luknjasto ploščo, rezalni nož in polž ter sojemalnik vzemite iz ohišja (pozor, sojemalnik lahko izpade).
- Pri sestavljanju postopajte v obratnem vrstnem redu. Navojni obroč ne priviti preveč.

Čiščenje in nega

Nevarnost električnega šoka

Naprave ne potaplajte ali pa jo izpirajte pod tekočo vodo.

Pozor!

Površino aparata se lahko poškoduje.

Ne uporabljajte nikakršnih peskovih čistilnih sredstev!

Aluminijastih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju. Sčasoma se lahko pojavijo sicer neškodljive spremembe barve na površini.

Čiščenje aparata

- Izvlecite priključni kabel.
- Aparat obrišite z mokro krpo. Po potrebi uporabite tudi nekaj čistilnega sredstva.

Čiščenje pribora

Polnilno skledo in mašilnik lahko operete v pomivalnem stroju. Vse ostale dele morate oprati v roko. Kovinske dele takoj obrišite s suho krpo in jih za zaščito pred rjavenjem na tenko namažite z jedilnim oljem.

Shranjevanje

Slika A, pozicija 4, 5 in 6

Vse dele pribora lahko z varčno izrabo prostora shranite v aparatu (glej odstavek «Pregled»).

Nadomestni deli

Slika A, pozicija 4.2

Glej odstavek «Pregled».

Sojemalnik ob preobremenitvi počí (npr. če zaide vanj kost) in tako ščiti napravo pred nadaljnjimi poškodbami.

Poseben pribor

(dobite ga v specializiranih trgovinah)

Sestav luknjastih plošč MUZ 4 LS 1

Uporaba: luknjasta plošča Ø 3 mm in Ø 6 mm za drobno in grobo mletje.

Nastavek za brizgano pecivo MUZ 4 SV 1

Uporaba: za 4 različne oblike brizganega peciva.

- Oblikovano izhajajoče testo ulovite s kuhinjsko ploščo. Če testo prehitro izhaja, aparat na kratko izključite.

Nastavek za ribanje MUZ 4 RV 1

Uporaba: ribanje lešnikov, orehov, mandljev in posušenega kruha.

- Orehe in mandlje nasujete le v manjših količinah.

Nastavek za stiskanje sadja MUZ 4 FV 1

Uporaba: Stiskanje soka ali sadne kaše iz jagodičastega sadja, paradižnikov, jabolk, hrušk ali šipka. Ne stiskajte sadja, katerega peške so enako velike kot luknje v luknjasti plošči nastavka za stiskanje sadja (npr. maline).

- Nastavni vijak (1) najprej toliko popustite, da tropine (trši deli) še odteka s tekočino.
- Nato nastavni vijak počasi zavijte, dokler tropine in sok ne iztekajo v želeni obliki.
- Premokre tropine lahko stiskate še enkrat.

Nastavek za žitni mlin z mlinskim kamnom MUZ 4 GM 1

Uporaba: za mletje različnih žit razen oljníc (npr. koruze).

Pomoč ob motnjah

Motnja

Stroj se izključi.

Vzrok

Stroj za mletje mesa je preobremenjen, npr. blokira.

Odprava

- Stroj izključite.
- Izvlecite omrežni vtič.
- Odpravite vzrok preobremenitve.
- Omrežni vtič ponovno priključite.
- Stroj ponovno vključite.



Pomembna opomba

Če motnje ne morete odpraviti, se oglasite pri servisni službi.

Navodila glede odlaganja na odpad



Ta aparat je označen skladno z evropsko smernico 2002/96/EU o starih električnih in elektronskih aparatih (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica daje okvir za prevzem in recikliranje starih aparatov, ki velja širom EU.

O aktualnih navodilih za odlaganje na odpad, se pozanimajte pri svojem strokovnem prodajalcu, ali pri občinski upravi.

Garancijski pogoji

Za ta aparat veljajo garancijski pogoji, ki jih je izdalo naše pristojno zastopstvo v državi, v kateri je bil aparat kupljen. Garancijske pogoje lahko kadarkoli dobite prek svojega strokovnega prodajalca, pri katerem ste kupili aparat, ali neposredno pri našem zastopstvu v državi. Za uveljavitev garancijskih pogojev, je v vsakem primeru treba predložiti potrdilo o nakupu.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy BOSCH. Rozhodli jste se pro moderní, vysoce kvalitní domácí spotřebič. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Tento spotřebič je určen ke zpracování běžných množství v domácnosti nebo v domácnosti podobném neživnostenském použití. Domácnosti podobná použití zahrnují např. použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, zemědělských a jiných řemeslných provozech, jakož i používání hosty v penzionech, malých hotelích a podobných obytných zařízeních. Mlýnek se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby. Návod k použití prosím uschovejte.

Přehled

Rozložte prosím stránky s obrázky.

Obrázek A

- 1 Nástavec masového mlýnku
- 2 Plnicí miska s pěchovadlem
- 3 Vypínač
- 4 Uchovávání příslušenství
 - 4.1 Nástavec masového mlýnku (namontovat naopak)
 - 4.2 Náhradní unašeč
 - 4.3 Děrované kotouče (slyšitelně zaskočí)
 - 4.4 Plnicí miska (nasadit obráceně)
- 5 Uklizení mlýnku na maso
- 6 Namotání/upevnění přívodního kabelu
- 7 Podstavení misky

Bezpečnostní ustanovení

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Spotřebič připojte a používejte pouze podle údajů uvedených na typovém štítku.

Spotřebič používejte pouze tehdy, nevykazuje-li přívodní kabel, ani spotřebič žádné poškození.

Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

Dohlížejte na děti, aby se zabránilo jejich hrani si se spotřebičem.

Nenechejte spotřebič obluhovat osobám (také dětem) s omezenými tělesnými schopnostmi smyslového vnímání nebo sníženými duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, ledaže jsou pod dohledem nebo byly poučeny osobou, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Zastrčku vytáhněte po každém použití, při opuštění místnosti nebo v případě závady.

Přívodní kabel vedte v dostatečné vzdálenosti od horkých částí.

Přívodní kabel netahejte přes ostré hrany. Aby se zabránilo ohrožení, smí opravy na spotřebiči, např. výměnu poškozeného přívodního kabelu, provádět pouze naše servisní služba.

Nebezpečí poranění rotujícími nástavci/nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do plnicího otvoru. K zatlačování používejte vždy pěchovadlo.

Nástavce/nástroje vyměňujte pouze v klidovém stavu spotřebiče.

Nebezpečí poranění ostrým nožem

Nože se nikdy nedotýkejte na řezných plochách.

Obsluha

Příprava

- Spotřebič postavte na rovnou, čistou pracovní plochu.

Spotřebič s nástavcem masového mlýnku

Obrázek A
Použití: zpracování syrového a vařeného masa, slaniny, drůbeže a ryb. Nezpracovávejte žádné kosti.

Tatarský biftek umelte dvakrát.

Vhodný také k přípravě marcipánu:

melte 100 g mletých mandlí a 100 g moučkového cukru, ca. 10 s; po 100 s přípravu opakujte.

Potom přidejte malé množství růžové vody a 1 kapku oleje z hořkých mandlí a nechejte vsáknout.


- Nasadte složený nástavec masového mlýnku (1) na spotřebič a otočte jej až k dorazu proti směru pohybu hodinových ručiček. Zablokujte páčkou.
- Nasadte plnicí misku s pěchovadlem (2).
- Pod výstupní otvor (7) postavte misku nebo talíř.
- Zpracovávanou potravinu vložte do plnicí misky.
- Pro zatlačování použijte přiložené pěchovadlo (2).
- Spotřebič zapněte a vypněte pomocí vypínače (3).

Sejmutí nástavce masového mlýnku a jeho rozložení/složení

Obrázek B

- Zvedněte páčku. Otočte nástavec masového mlýnku ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Povolte a sundejte šroubovací prstenec.
- Vyndejte děrovaný kotouč, nůž a šnek, stejně jako unašeč (pozor, unašeč může vypadnout).
- Složení provádějte v obráceném pořadí. Šroubovací prstenec neutahujte příliš pevně.

Čištění a údržba

 **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**
Spotřebič nikdy neponořujte do vody, ani jej nedržte pod tekoucí vodou.

Pozor!

Povrchové plochy se mohou poškodit.

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.

Nemyjte hliníkové díly v myčce nádobí.

Po čase mohou vzniknout neškodná zbarvení.

Čištění spotřebiče

- Vytáhněte zastrčku.
- Spotřebič otřete vlhkým hadrem. V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.

Čištění příslušenství

Plnicí misku a pěchovadlo je možné mýt v myčce nádobí. Všechny ostatní části umývejte ručně.

Kovové části okamžitě osušte a chráňte je před rezavěním pomocí malého množství jedlého oleje.

Skladování

Obrázek A, poz. 4, 5 + 6

Všechny části příslušenství je možno skladovat přímo na spotřebiči a tak ušetřit místo (viz kapitola "Přehled").

Náhradní díly

Obrázek A, poz. 4.2

Viz kapitola "Přehled".

Při přetížení se unašeč zlomí (je-li např. neúmyslně vložena kost) a chrání tím spotřebič před poškozením.

Zvláštní příslušenství

(k dostání v odborných obchodech)

Sada děrovaných kotoučů MUZ 4 LS 1

Použití: děrovaný kotouč Ø 3 mm a Ø 6 mm pro jemné a hrubé mletí.

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva MUZ 4 SV 1

Použití: pro 4 různé formy stříkaného pečiva.

- Vystupující, formované těsto odebírejte s pomocí kuchyňského prkýnka. Vystupuje-li těsto příliš rychle, spotřebič krátce vypněte.

Struhadlový nástavec MUZ 4 RV 1

Použití: strouhání ořechů, mandlí, suchých housek a kousků chleba.

- Ořechy a mandle doplňujte pouze v malém množství.

Nástavec na lisování ovoce MUZ 4 FV 1

Použití: lisování bobulovitého ovoce, rajčat, jablek, hrušek nebo šípků na šťávu/protlak.

Nelisujte žádné ovoce, které má průměr jader podobný průměru děr v tělese lisovacího nástavce (např. maliny).

- Nastavovací šroub (1) povolte nejprve tak, aby matoliny (pevné zbytky po lisování ovoce) ještě vlhké odtékaly.
- Potom nastavovací šroub pomalu dotahujte, až vystupuje šťáva a matoliny v požadované formě.
- Příliš vlhké matoliny prolisujte ještě jednou.

Nástavec mlýnku na obilí – princip drcení mezi kameny MUZ 4 GM 1

Použití: pro různé druhy obilí mimo olejových semen (např. kukuřice).

Pomoc při poruchách

Porucha

Kuchyňský přístroj se vypne.

Příčina

Kuchyňský přístroj je přetížený, např. zablokovaný mlýnek na maso.

Odstranění

- Vypněte kuchyňský přístroj.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Odstraňte příčinu.
- Zastrčte síťovou zástrčku.
- Kuchyňský přístroj znovu zapněte.



Důležité upozornění

Nemůžete-li chybu odstranit, obraťte se na zákaznický servis.

Pokyny k likvidaci



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanoví rámec pro vratnost a recyklaci starých spotřebičů, platný v celé EU.

O aktuálních pokynech k likvidaci se prosím informujte u Vašeho odborného prodejce nebo obecní správy.

Záruční podmínky

Pro tento spotřebič platí záruční podmínky vydané naším příslušným zemským zastoupením, u kterého byl spotřebič zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat přes Vašeho odborného prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili nebo přímo u našeho zemského zastoupení.

Pro uznání nároku na poskytnutí záruky je v každém případě nutné předložení kupního dokladu.

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А

- 1 Насадка-м'ясорубка
- 2 Завантажувальна чаша з штовхачем
- 3 Вимикач Ввімк./Вимк.
- 4 Зберігання аксесуарів
- 4.1 Насадка-м'ясорубка (монтувати в зворотному порядку)
- 4.2 Запасний захоплювач
- 4.3 Решітчасті диски (фіксуються з чутним звуком)
- 4.4 Завантажувальна чаша (насаджувати в зворотному порядку)
- 5 Прибирання приладу
- 6 Змотування/Фіксація шнура живлення
- 7 Підстанова миски

Зауваження з техніки безпеки

Небезпека удару струмом

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Тримайте прилад поодаль від дітей. Не залишайте дітей без нагляду, щоб запобігти іграм дітей із приладом.

Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, перед чисткою, при виході із приміщення та у разі дефекту

Тримайте шнур живлення поодаль від гарячих предметів.

Не тягніть шнур живлення через гострі поверхні. Щоб уникнути небезпечних ситуацій, ремонт електроприладу, напр., заміна електричного шнура, повинен проводитися лише спеціалістами нашої служби сервісу.

Небезпека отримання травм внаслідок обертових насадок/приладдя

Ні в якому разі не встромляйте рук до завантажувального отвору під час роботи приладу. Для підштовхування продуктів завжди користуватися штовхачем.

Заміну насадок/аксесуарів проводити лише при повній зупинці приладу.

Небезпека поранення гострим ножем

Не торкайтеся ріжучих поверхонь ножа.

Використання

Підготовка

- Установіть прилад на рівному, чистому робочому столі.

Прилад з насадкою-м'ясорубкою Малюнок А

Застосування: Переробка сирого і вареного м'яса, сала, птиці і риби. Не переробляти кістки.

Фарш тартар пропускати двічі.

Використовується також для приготування марципану:

100 г почищеного мигдалю і 100 г цукрової пудри перемолоти, прибл. 10 секунд; через 100 секунд процес переробки можна повторити.

Після цього додати декілька крапель трояндової води і 1 краплю масла гіркого мигдалю і дати масі постояти деякий час.

- Зібрану насадку-м'ясорубку (1) насадити на прилад і повернути проти годинної стрілки до упору. Зафіксувати за допомогою кришки.
- Насадити завантажувальну чашу з штовхачем (2).
- Підкласти під випускний (7) отвір миску чи тарілку.
- Продукти для переробки закласти до завантажувальної чаші.
- Для підштовхування продуктів користуватися штовхачем (2), який входить до комплекту приладу.
- Вмикати і вимикати прилад за допомогою вимикача (3).

Знімання насадки-м'ясорубки і її розбирання/складання

Малюнок В

- Підняти кришку. Повернути насадку-м'ясорубку за годинною стрілкою і зняти.
- Відгвинтити різьбове кільце і зняти.
- Вийняти решітчастий диск, ніж, шнековий вал та захоплювач (обережно, захоплювач може випасти).
- Складати в зворотній послідовності. Різьбове кільце не переключувати.

Чистка і догляд

Небезпека удару струмом

Прилад ні в якому разі не занурювати у воду та не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Деталі із алюмінію не мити в посудомийній машині. З часом на поверхні можуть з'явитися нешкідливі плями.

Чистка приладу

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть прилад вологою тканиною. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.

Миття аксесуарів

Завантажувальну чашу і штовхач можна мити в посудомийній машині. Всі інші деталі помити руками. Металеві деталі витерти відразу ж насухо і змастити столовою олією для захисту від іржавіння.

Зберігання

Малюнок А, п. 4, 5 + 6

Всі аксесуари можна зберігати компактно разом з приладом (дивіться розділ «Короткий огляд»).

Запасні деталі

Малюнок А, п. 4, 2

Дивіться розділ «Короткий огляд». Захоплювач розламується при перевантаженні (напр., внаслідок випадкового потрапляння кісток) і захищає завдяки цьому сам прилад від пошкоджень.

Спеціальні комплектуючі елементи

(можна придбати в спеціалізованій торгівлі)

Комплект решітчастих дисків MUZ 4 LS 1

Застосування: Решітчастий диск з отворами Ø 3 мм і Ø 6 мм для мілкого і грубого січчення.

Насадка для печива MUZ 4 SV 1

Застосування: Для 4 різних форм печива.

- Формовану смужку тіста, що виходить із машини, викласти на кухонній дошці. Прилад вимкнути на короткий час, якщо тісто виходить занадто швидко.

Насадка-тертка MUZ 4 RV 1

Застосування: Для перетирання горіхів, мигдалю, сухих булок і сухарів.

- Горіхи і мигдаль додавати лише невеликими порціями.

Насадка-соковижималка MUZ 4 FV 1

Застосування: Для приготування соку/ мусу із ягід, помідорів, яблук, груш чи шипшини. Не перетирати фруктів, в яких кісточки величиною завбільшки діаметром отворів в корпусі насадки-соковижималки (напр., малина).

- Відкрутити регулювальний гвинт (1) спочатку настільки, щоб вичавки (тверді компоненти) витікали ще в вологому вигляді.
- Після цього повільно закрутити регулювальний гвинт так, щоб сік і вичавки виходили в бажаному вигляді.
- Занадто вологі вичавки вичавити ще раз.

Насадка-млин для зерна з кам'яними жорнами MUZ 4 GM 1

Застосування: Для різних сортів зерна, крім зернят олійних культур (напр., кукурудза).

Допомога у разі неполадок

Неполадка

Прилад вимикається.

Причина

Прилад перевантажений, напр., внаслідок блокування м'ясорубки продуктами.

Усунення неполадки

- Вимкніть прилад.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Усунути неполадку.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Ввімкніть прилад знову.



Важлива вказівка

Якщо Ви не зможете усунути неполадку, зверніться до служби сервісу.

Утилізація



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Відпрацьовані батарейки здавайте до громадських збиральних пунктів або спеціалізованих магазинів.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будьяку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью электроприбором можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

Комплектный обзор

Рисунок А

- 1 Насадка мясорубки
- 2 Емкость для заполнения с толкателем
- 3 Выключатель
- 4 Принадлежности
 - 4.1 Насадка на мясорубку (монтировать в обратном порядке)
 - 4.2 Сменный крепежный винт
 - 4.3 Круглая решетка (вставлять до звука)
 - 4.4 Емкость для заполнения (насаживать наоборот)
- 5 Убрать прибор
- 6 Свернуть провод и зафиксировать
- 7 Подставить миску

Указания по безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки. Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность. Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования электроприбором, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Не касаться проводкой горячих частей. Следите за тем, чтобы шнур не повредился об острые кромки прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться только Службой сервиса нашей фирмы.

⚠ Опасность повреждений, нанесенных вращающимися насадкой или внутренними деталями

Во время работы мясорубки никогда на засовывайте внутрь руку.

Для проталкивания используйте всегда только толкатель.

Насадку/детали заменять только в выключенном состоянии.

⚠ Не исключена опасность травмирования об острые ножи

Нельзя брать за режущие поверхности ножа.

Эксплуатация

Подготовка

- Поставьте прибор на чистую горизонтальную рабочую поверхность.

Прибор с насадкой для мясорубки Рисунок А

Применение: переработка сырого и вареного мяса, шпика, птицы и рыбы.

С помощью мясорубки нельзя измельчать кости.

Тартар пропустить через мясорубку дважды.

Можно использовать и для приготовления марципана:

прокрутить 100 г очищенного миндаля и 100 г сахарной пудры в течение примерно 10 секунд, через 100 секунд эту процедуру можно повторить. После этого добавить немного розовой воды и 1 каплю масла с запахом горького миндаля и оставить пропитаться.


- Полностью собранную насадку (1) насадить на прибор и повернуть против часовой стрелки до соединения. Завинтить крышкой.
- Насадить емкость для заполнения с толкателем (2).
- Поставить миску или тарелку под отверстием для выхода фарша (7).
- Положите предназначенные для переработки продукты питания в загрузочную вставку.
- Для проталкивания их внутрь используйте толкатель (2).
- Включить / выключить с помощью кнопки (3).

Снять насадку для мясорубки и разобрать/собрать

Рисунок В

- Приподнять крышку. Насадку вращать по часовой стрелке и снять.
- Освободить завинчивающееся колесо и снять.
- Решетку, нож и червячный привод, а также захватыватель вынуть (осторожно, захватыватель может выпасть).
- Соберите вместе в обратной последовательности; не затягивайте туго.

Чистка и уход

 **Существует опасность поражения электрическим током**

Резку ни в коем случае нельзя погружать в воду или держать под проточной водой.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Детали из алюминия нельзя мыть в посудомоечной машине. Со временем могут появиться безвредные пятна.

Чистка

- Вытащите вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

Чистка принадлежностей

Загрузочную вставку и толкатель можно мыть в посудомоечной машине.

Все остальные части мыть вручную.

Металлические части после мытья сразу просушить и смазать растительным маслом от ржавчины.

Хранение

Рис. А, поз. 4, 5 и 6

Все части принадлежностей для экономии места можно хранить в приборе (см. главу «Описание»).

Сменные части

Рис. А, поз. 4. 2

См. главу «Описание»

Захватыватель может сломаться при перегрузке (если положить, например, кости) и этим предохраняет прибор от поломок.

Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах)

Набор решеток MUZ 4 LS 1

Применение: решетка диаметром 3 мм и 6 мм для более нежного и более грубого фарша.

Насадка для выпечки MUZ 4 SV 1

Применение: для 4 различных форм для выпечки.

- Снимайте выходящее тесто, сформованное в виде печенья, с помощью деревянной лопатки. При этом выключайте прибор на короткое время, если тесто выходит слишком быстро.

Насадка-терка MUZ 4 RV 1

Применение: Натереть миндаль, орехи, сухие булочки и кусочки хлеба.

- Орехи и миндаль закладывать только маленькими порциями.

Насадка для раздавливания фруктов MUZ 4 FV 1

Применение: раздавить ягоды, помидоры, яблоки, груши или шиповник до получения мусса/сока. Не давить те фрукты, срез которых похож на решетку внутри насадки для раздавливания (например, малину).

- Фиксирующий винт (1) сначала ослабить настолько, чтобы твердые составляющие могли вытекать еще сырыми свободно.
- Затем медленно завинчивать винт, пока сок и твердые компоненты будут выходить в желаемой форме.
- для того, чтобы разжижать твердые компоненты усилить нажим еще.

Мельница для различных сортов зерна со каменным жерновом MUZ 4 GM 1

Применение: для различных сортов зерна, исключая масличные (например, кукурузу).

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность:

Прибор выключается.

Причина:

Прибор работает с перегрузкой, например, в результате блокировки мясорубки.

Устранение:

- Выключите прибор.
- Извлеките вилку из розетки.
- Устраните неисправность.
- Вставьте вилку в розетку.
- Снова включите прибор.



Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

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

Гарантийный талон



ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Идентификационный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резы, олендерры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель _____

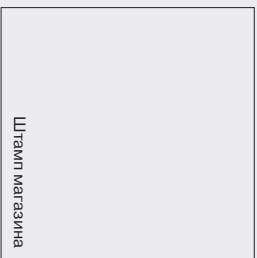
Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя: _____



СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ (заполняется Службой Сервиса)

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Прием заявок на ремонт в г. Москва:

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербург: ☎ (812) 449-3161
Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернете: <http://www.bsh-service.ru>
Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующими законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, взрыва, катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и т.р. звуков, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, и, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электропитания, установленных ГОСТ 13109-97. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимый печатный штамп, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью обеспечения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период обслуживания ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги и - Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы прибора (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГТММ, где ГТ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Адреса сервисов и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно РФ. Осуществляя покупку, Вы информируете о сертифицированности наших приборов, а также данные Организации, производящей эксплуатацию на основании договора или договора ООО - БСК. Бытовая техника - адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 9, стр. 1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.



مساعدة في حالات العطل

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل.

السبب

تحميل زائد على الجهاز. على سبيل المثال المفرمة بها انزلاق يعوق دورانها.

إزالة العطل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم إخراج قابس جهاز من مقبس التيار الكهربائي.
- يتم إزالة سبب العطل.
- يتم إدخال قابس جهاز في مقبس التيار الكهربائي.
- يتم تشغيل الجهاز من جديد.

تنبيه هام

في حالة عدم تمكنكم من إزالة الخطأ عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.



تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

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

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- توضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة. يستخدم الكباس المرفق (2) من أجل إضافة كميات أخرى.
- يستخدم المفتاح (3) لتشغيل وإبطال الجهاز.

نزع تجهيزات الفرغ الأمامية وفكها وتجميعها

الصورة B

- يتم رفع المزلاج. ثم تدار تجهيزات الفرغ الأمامية في اتجاه دوران عقارب الساعة وتنزع.
- يتم فك حلقة التثبيت ونزعها من مكانها.
- يتم فك كل من القرص المثقب والسكين والقطعة الحلزونية وكذلك السقاطة (انتبه حتى لا تقع السقاطة من مكانها).
- يتم التجميع بعكس ترتيب الخطوات السابقة. ويراعى عدم ربط حلقة التثبيت بقوة شديدة.

التنظيف والعناية

⚠ خطر الإصابة بصعق التيار الكهربائي

لا يجب على الإطلاق غمر الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء منهر.

تنبيه!

من الممكن أن تتعرض المسطحات الخارجية للتلف. لا يجب استخدام أية مواد تنظيف خشنة. الأجزاء المصنوعة من الألومينيوم يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني. على مر الوقت يمكن أن تحدث تغيرات غير مؤذية في اللون.

تنظيف الجهاز

- يُسحب القابض من المقبس لفصل التيار الكهربائي.
- يُسحج الجهاز بقطعة قماش مبللة أو ما شابه ذلك. ويمكن عند الضرورة إضافة القليل من مادة غسيل الأطباق.

تنظيف الملحقات

يمكن غسل كل من وعاء التعبئة والكباس في غسالة الأواني. يجب غسل جميع الأجزاء الأخرى يدوياً. يجب جفيف الأجزاء المعدنية بعد غسلها مباشرة وحمايتها من الصدأ عن طريق طلائها بقليل من زيت الطعام.

حفظ الجهاز

الصورة A، الأوضاع 4 و 5 و 6

يمكن حفظ جميع أجزاء الملحقات على الجهاز بطريقة توفر المكان المطلوب لذلك (أنظر فقرة "نظرة عامة").

قطع الغيار

الصورة A، الوضع 4.2

أنظر فقرة «نظرة عامة».

تتحطم السقاطة عند زيادة التحميل (مثلاً عند إدخال قطعة عظام عن غير عمد في المفرمة) وتحمي بذلك الجهاز من الإصابة بالتلف.

الملحقات الخاصة

(يمكن الحصول عليها لدى المتاجر المتخصصة)

القرص المثقب – طقم 1 LS 4 MUZ

الاستخدام: قرص مثقب قطره 3 م و 6 م مخصص للفرم الدقيق أو الواسع.

تجهيزات تشكيل العجين بالحقن – 1 SV 4 MUZ

الاستخدام: لأربعة أنواع من أشكال العجين الذي يشكل بالحقن.

- يتم استقبال العجين المُشكّل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إبطال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجين إلى الخارج بسرعة.

تجهيزات البشّر – 1 RV 4 MUZ

الاستخدام: بشّر الجوز واللوز وقطع الخبز الجاف.

- يجب تعبئة كميات قليلة فقط من الجوز واللوز.

تجهيزات عصر الفواكه – 1 FV 4 MUZ

الاستخدام: من أجل عصر الفاكهة اللبّنة (مثل التوت والفاولة) أو الطماطم والتفاح والكمثرى وثمر الورد البري لعمل عصير أو فاكهة مفرومة.

لا يجب عصر أية فاكهة تحتوي على نواة ذات حجم يماثل حجم الفتحة الموجودة في تغليفة تجهيزات عصر الفاكهة (التوت الشوكي مثلاً).

- يجب أولاً فك مسمار الضبط (1) إلى مسافة كافية بحيث يمكن لعظم الفاكهة (الأجزاء الصلبة) أن يخرج وهي ما زالت مبللة.
- بعد ذلك يتم ربط مسمار الضبط ببطء حتى تخرج الفاكهة وعظمها في الصورة المطلوبة.
- أما عظم الفاكهة الذي مازال مبتلاً فيتم عصره مرة أخرى.

تجهيزات مطحنة الغلال

المزودة بحجر طحن – 1 GM 4 MUZ

الاستخدام: لأنواع عديدة من الغلال فيما عدا حبوب الزيت (مثل الذرة).

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من القابض في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابض من القابض في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

⚠️ خطر الإصابة بجروح عن طريق تجهيز المفرمة الدوارة/أدوات الفرغ

منوع تماماً إدخال اليد في فتحة التعبئة أثناء تشغيل المفرمة. يجب استخدام الكباس دائماً عند إضافة كميات أخرى. لا يجب استبدال التجهيز الأمامية أو أدوات الفرغ إلا بعد إبطال عمل الجهاز.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من السكنين الحاد لا يجب إمساك السكنين من جهة مسطح القطع.

التشغيل

الإعداد للعمل

- يجب وضع الجهاز على مسطح عمل مستوي نظيف.

الجهاز المزود بتجهيز فرم أمامية

الصورة A

الاستخدام: فرم اللحم نيئاً أو مطهياً، والدهون ولحم

الدواجن والسمك، لا يمكن فرم العظام.

لعمل اللحم المشبور «التتار» يجب الفرغ مرتين.

صالح كذلك لإعداد المارزيبان: يتم فرم

100 غرام من اللوز المقشر مع

100 غرام سكر بودرة لمدة حوالي 10 ثواني. وبعد 100 ثانية

يمكن إعادة نفس العملية مرة أخرى.

بعد ذلك يضاف قليل من ماء الزهر وقطرة واحدة من زيت

اللوز المر ويترك حتى يختلط الجميع.

- يتم تركيب تجهيز الفرغ الأمامية الجمعة (1) على الجهاز وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الاستقرار، ثم يحكم قفلها باستخدام المزلاج.
- يتم تثبيت وعاء التعبئة مع الكباس (2).
- يوضع وعاء استقبال أو طبق تحت فتحة إخراج اللحم المفروم (7).

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. ووجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل وغير مخصص للاستخدامات الصناعية.

يجب استخدام الجهاز فقط لفرم الكميات المعتادة في الاستعمال المنزلي ولتفتراته العادية كذلك.

رجاء الاحتفاظ بتعليمات استخدام الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

- 1 التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم
- 2 وعاء التعبئة مزود بكباس
- 3 مفتاح التشغيل والاقفاف
- 4 حفظ الملحقات
- 4.1 التجهيز الأمامية لمفرمة اللحم (تركيب في الاتجاه العاكس)
- 4.2 سقاطة-قطعة غير
- 4.3 قرص مثقب (يستقر بصوت مسموع)
- 4.4 وعاء التعبئة (تركيب عكسي)
- 5 حفظ الجهاز في حالة عدم الاستعمال
- 6 لف سلك توصيل الكهرباء وتثبيته
- 7 وضع الوعاء لاستقبال اللحم المفروم

إرشادات للأمان

⚠️ خطر الإصابة بصعق التيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط (أنظر قاعدة الجهاز).

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف

أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحوّلوا دون

تلاعبهم بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين

يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو

الذهنية قد تحوّل دون استخدامهم الجهاز على نحو

آمن، بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم

بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل

الحفاظ على سلامتهم.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260

innerhalb Österreichs

zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte

zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212

mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

AU Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

BA Bosna i Hercegovina,

Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulín, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

mailto:info@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos LTDA.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

mailto:ch-info.hausgeraete@

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanu III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

mailto:bsh.service.cyprus@

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

mailto:BSH-Service.dk@

BSHG.com

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

RAUA 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S. A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

mailto:CAU-Bosch@bshg.com

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Sinimäentie 8 D, PL 66

02631 Espoo

Tel.: 020 7510700

Fax: 020 7510790

mailto:Bosch-Service-FI@

bshg.com

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa.consommateurs@
bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to
order replacement spare parts or
accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku Prekybos Centras UAB.
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S. A.
13-15,ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenagers@
bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македонија

Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Техноофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

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

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

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

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

