



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUZ5FW1..



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fa دستور العمل استفاده

de	Deutsch	3
en	English	6
fa	فارسی	11



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5.... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5.... beachten. Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr!

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Fleischwolf nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen / abnehmen.

⚠ Wichtig!

Fleischwolf nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Fleischwolf nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Fleischwolf-Vorsatz nie am Grundgerät zusammenbauen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild **A**:

1 Fleischwolf-Vorsatz

- a Schraubring
- b Lochscheibe
(Lochdurchmesser 4,5 mm)
- c Messer
- d Schnecke mit Mitnehmer
- e Arretierungshebel
- f Dichtung

2 Einfüllschale

3 Stopfer

Sonderzubehör

4 Fruchtpressen-Vorsatz

5 Spritzgebäck-Vorsatz

6 Reibe-Vorsatz

7 Lochscheiben

(Lochdurchmesser 3 mm und 6 mm)

→ Bild **B**: Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Der Mitnehmer kann jedoch leicht ersetzt werden.

Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

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

Bedienen

Fleischwolf vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

- Fleischwolf-Vorsatz in der gezeigten Reihenfolge zusammensetzen (**Bild A**). Schraubring nicht ganz fest schrauben.
- Dichtung einlegen. Lage beachten (**Bild C**)!

→ Bild D:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen. 
- Fleischwolf auf den Antrieb stecken. **Lage des Mitnehmers zum Antrieb beachten.** Bei Bedarf den Mitnehmer etwas drehen. Dazu darf der Schraubring nicht fest geschraubt sein!
- Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Arretierungshebel herunterdrücken.
- Jetzt den Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 7 (4) stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

Tipp: Tartar zweimal durchlassen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Arretierungshebel hochklappen.
- Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Fleischwolf reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden. Fleischwolf und Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Einzelteile von Hand spülen und sofort abtrocknen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehörteile immer ohne Messer und Lochscheibe zusammenbauen. Alle zuvor genannten Hinweise betreffend „Zu Ihrer Sicherheit“, „Nach der Arbeit“ bzw. „Reinigen und Pflegen“ beachten.

Fruchtpressen-Vorsatz

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

→ Bild E:

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube soweit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.
- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 7 (4) stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

→ Bild :

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Teigkonsistenz auf Stufe 4 (2) oder 5 (3) stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibe-Vorsatz

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

Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

→ Bild :

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibvorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Härte des Lebensmittels auf Stufe 3 (2) oder 4 (3) stellen.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

The accessories are suitable for the food processor MUM5.... . Follow the operating instructions for the food processor MUM5.... . This appliance is suitable for mincing and mixing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

Do not reach into the feed tube, always use the pusher to add more ingredients. Do not attach / remove the mincer until the drive is at a standstill.

⚠ Important!

Use the mincer in the specified operating position only. The mincer must be completely assembled before use. Never assemble the mincer attachment on the base unit.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Figure A:

1 Mincer attachment

- a Threaded ring
- b Perforated disc
(hole diameter 4.5 mm)
- c Blade
- d Worm gear with driver
- e Locking lever
- f Seal

2 Filler tray

3 Pusher

Optional accessories

4 Fruit press attachment

5 Viennese whirl attachment

6 Grater attachment

7 Perforated disc (hole diameter 3 mm and 6 mm)

Figure B:

Operating position

Protection from overload

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the driver has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the driver breaks instead. However, the driver can easily be replaced. A new driver is available from customer service.

- Unscrew fastening screw on the worm gear.
- Replace driver.
- Tighten fastening screw.

Operating the appliance


Thoroughly clean the mincer before using for the first time, see "Cleaning and servicing".

Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

- Assemble mincer attachment in the indicated sequence (Fig. A). Do not fully tighten threaded ring.
- Insert seal. Note position (Fig. C)!

→ Figure D:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 4. 
- Connect mincer to the drive.

Note position of the driver (1d) with respect to the drive. If required, turn the driver slightly. To do this, the threaded ring must not be screwed tightly!

- Turn mincer anti-clockwise.
- Press down locking lever.
- Now tighten the threaded ring.
- Attach filler tray.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Set rotary knob to setting 7 (4).
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.

Warning!

Do not process bones.

Tip: Process steak tartare through the mincer twice.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Lift up locking lever.
- Rotate the mincer in a clockwise direction and remove.
- Clean mincer.

Cleaning and servicing

Attention!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Mincer and individual parts are not dishwasher-proof.

- Loosen threaded ring and disassemble attachment.
- Rinse individual parts by hand and dry immediately.

Optional accessories

(available from dealers)

Warning!

Always assemble the accessories without blades and perforated discs. Follow all instructions mentioned above concerning "For your safety", "After work" or "Cleaning and Servicing".

Fruit press attachment

for pressing e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing). Extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

→ Figure E:

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the fruit press attachment.
- First undo the fastening screw as far as is required to allow the pulp to flow out while still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the required moisture.
- Place the food to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 7 (4).

Viennese whirl attachment

for shaping biscuit dough or short pastry.

→ Figure :

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the biscuit attachment.
- Place the dough to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Turn rotary switch to setting 4 (2) or 5 (3) depending on dough consistency.
- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Briefly switch off the food processor if the dough comes out too quickly.

Grater attachment

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

Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

→ Figure :

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the grating attachment.
- Place the food to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Turn rotary switch to setting 3 (2) or 4 (3) depending on hardness of the food.

Subject to alterations.

- دکمه چرخشی را روی درجه 7 (4) بگذارید.

سری شیرینی‌زن

برای شکل دادن خمیر شیرینی یا خمیر بریزه.

← تصویر F:

- آماده‌سازی مانند آن چه برای سری چرخ‌گوشت توضیح داده شد. به قطعات لازم و ترتیب سوار کردن سری شیرینی‌زن توجه کنید.
- خمیر را داخل کاسه بریزید. برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید.
- بسته به قوام خمیر دکمه چرخشی را روی درجه 4 (2) یا 5 (3) بگذارید.
- خمیر شکل‌داری را که از دستگاه خارج می‌شود با تخته آشپزی بردارید. اگر خمیر خیلی سریع از دستگاه خارج می‌شود، لحظه‌ای غذا ساز را خاموش کنید.

سری رنده

برای رنده کردن بادام، آجیل و نان یا نان فانتزی خشک.

توجه!

آجیل یا بادامی که در دستگاه می‌ریزید، باید کم‌حجم و خشک باشند.

← تصویر G:

- آماده‌سازی مانند آن چه برای سری چرخ‌گوشت توضیح داده شد. به قطعات لازم و ترتیب سوار کردن سری رنده توجه کنید.
- مواد غذایی را داخل کاسه بریزید. برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید.
- بسته به شدت سفت بودن مواد، دکمه چرخشی را روی درجه 3 (2) یا 4 (3) بگذارید.

این موارد ممکن است تغییر یابند.

بهبکارگیری

قبل از اولین استفاده چرخ‌گوشت را کامل تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».

توصیه مهم

ارقام توصیه شده در این دفترچه دستورالعمل برای سرعت دستگاه مربوط به دستگاه‌هایی با دکمه‌های چرخشی 7 درجه‌ای می‌شود. درمورد دستگاه‌های 4 درجه‌ای اعداد مربوط را در پرانتز خواهید یافت.

- سری چرخ‌گوشت را به ترتیب نشان داده شده سرهم سوار کنید (تصویر A).
- مهره پنجره را خیلی سفت نکنید.
- واشر را در محل قرار دهید. به محل قرارگیری آن توجه کنید (تصویر C)!

← تصویر D:

■ دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی متحرک دستگاه را به جایگاه 4 بیاورید.

- چرخ‌گوشت را روی شفت موتور بگذارید. **به محل قرارگیری میله محرک روی شفت موتور توجه کنید.** در صورت نیاز میله محرک را کمی بچرخانید. مهره پنجره نباید حین انجام این کار کاملاً سفت شود.
- چرخ‌گوشت را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید.

- اهرم قفل‌کننده را به پایین فشار دهید.
- اکنون مهره پنجره را سفت کنید.
- کاسه ریختن مواد را سر جای خود بگذارید.
- زیر دریچه خروجی بشقاب یا ظرف بگذارید.
- دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- دکمه چرخشی را روی درجه 7 (4) بگذارید.
- مواد غذایی را داخل کاسه بریزید. برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید.

توجه!

استخوان نباید داخل مواد غذایی باشد.

نکته: تارتار را دو بار چرخ کنید.

پس از کار

- با دکمه چرخشی دستگاه را خاموش کنید.
- اهرم قفل‌کننده را بالا بزنید.
- چرخ‌گوشت را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بردارید.
- چرخ‌گوشت را تمیز کنید.

تمیز کردن و مراقبت

توجه!

- از مواد شوینده فرساینده استفاده نکنید. ممکن است به سطوح آسیب برساند. چرخ‌گوشت و لوازم جانبی را نمی‌توان در ماشین ظرفشویی شست.
- مهره پنجره را شل کنید و قطعات سری را از هم جدا نمایید.
- هر یک از قطعات را با دست بشویید و بلافاصله خشک کنید.

لوازم جانبی ویژه

(قابل تهیه در فروشگاه‌های تخصصی)

توجه!

قطعات لوازم جانبی را همیشه بدون تیغه و پنجره روی هم سوار کنید. به تمام توصیه‌هایی که پیش از این در قسمت‌های "برای ایمنی شما"، "پس از کار" و نیز "تمیزکاری و مراقبت" ذکر شده‌اند، توجه کنید.

سری آبمیوه‌گیری

برای گرفتن آب انواع توت، گوجه‌فرنگی، سیب، گلابی، میوه گل رز (پیش از گرفتن آب میوه گل رز، آن را 1 ساعت بپزید). پوره میوه حاصل کاملاً مناسب درست کردن مربا است.

← تصویر E:

- آماده‌سازی مانند آن چه برای سری چرخ‌گوشت توضیح داده شد. به قطعات لازم و ترتیب سوار کردن سری آبمیوه‌گیری توجه کنید.
- ابتدا پیچ محکم‌کننده را آن قدر باز کنید، که تفاله میوه با آب میوه خارج شود.
- سپس پیچ را طور تنظیم کنید، که تفاله میوه با مقدار آب دلخواه خارج شود.
- مواد غذایی را داخل کاسه بریزید. برای فشردن مواد غذایی از اهرم فشارنده استفاده کنید.

برای ایمنی شما

این وسیله جانبی برای غذاساز MUM5.... در نظر گرفته شده است. به دستورالعمل استفاده از غذاساز MUM5.... توجه کنید. این وسیله جانبی برای خرد کردن و مخلوط کردن گوشت، دنبه، گوشت پرنده و ماهی پخته و خام مناسب است. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود. در صورت استفاده از سایر لوازم جانبی که تولیدکننده مجاز شناخته باشد، استفاده‌های دیگر از دستگاه نیز ممکن است.

توصیه‌های ایمنی برای استفاده از این دستگاه

⚠ خطر آسیب‌دیدگی!

به قیف و کانال گوشت دست نزنید. برای فشردن مواد همیشه از اهرم فشارنده استفاده کنید. چرخ‌گوشت را فقط زمانی وصل یا جدا کنید که شفت موتور هیچ حرکتی نداشته باشد.

⚠ مهم!

از سری چرخ‌گوشت فقط در صورتی استفاده کنید، که نحوه قرارگیری دستگاه مشابه آن چیزی باشد که توضیح داده شد. از چرخ‌گوشت فقط زمانی استفاده کنید که تمام قطعات آن روی هم سوار باشند. هرگز سری چرخ‌گوشت را روی بدنه اصلی دستگاه سوار نکنید.

محافظة در برابر استفاده بیش از ظرفیت دستگاه

برای جلوگیری از بروز آسیب جدی به چرخ‌گوشت در صورت استفاده از دستگاه بیش از حد مجاز، میله محرک شیار شکستی (نقطه شکست اهرم) دارد. در صورت استفاده بیش از ظرفیت دستگاه میله محرک از این قسمت می‌شکند. میله محرک را به‌سادگی می‌توان تعویض کرد. میله محرک جدید را می‌توانید از مرکز خدمات مشتری تهیه کنید.

- پیچ محکم‌کننده را از دنده مارپیچ باز کنید.
- میله محرک را تعویض کنید.
- پیچ محکم‌کننده را محکم ببندید.

در یک نگاه

لطفاً صفحه تصاویر را باز کنید.

← تصویر A:

1 سری چرخ‌گوشت

a مهره پنجره

b پنجره چرخ‌گوشت

(قطر سوراخ‌ها 4.5 میلی‌متر)

c تیغه

d دنده مارپیچ با محرک

e اهرم قفل‌کننده

f واشر

2 کاسه ریختن مواد

3 اهرم فشارنده

لوازم جانبی ویژه

4 سری آب‌میوه‌گیری


5 سری شیرینی‌زن

6 سری رنده

7 پنجره چرخ‌گوشت

(قطر سوراخ‌ها 3 میلی‌متر و 6 میلی‌متر)

← تصویر B: نحوه قرارگیری

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

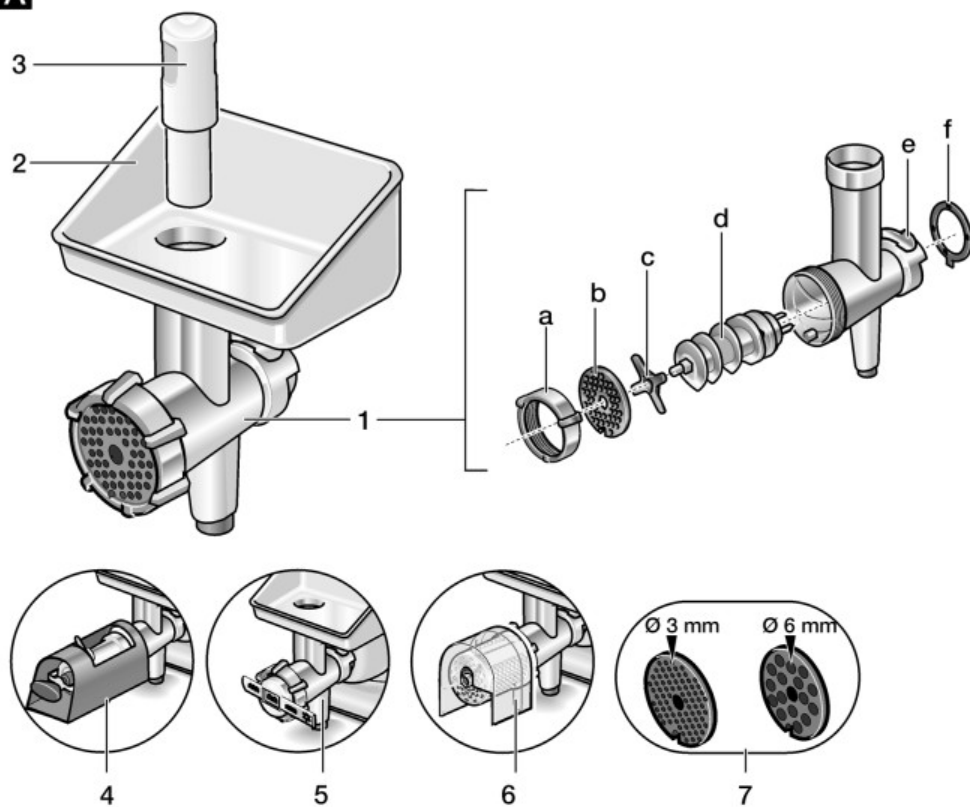
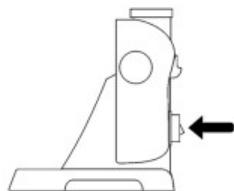
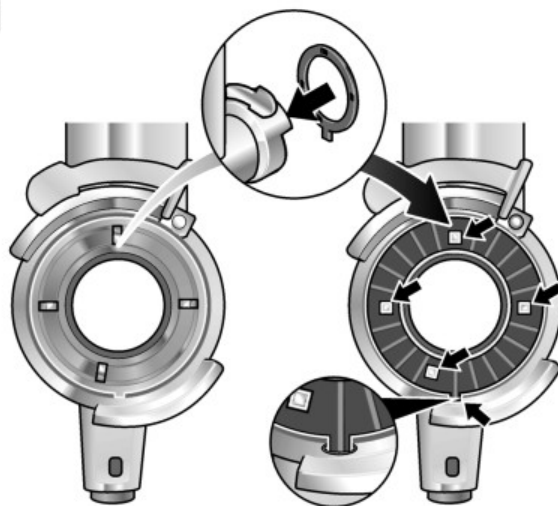
81739 München, GERMANY

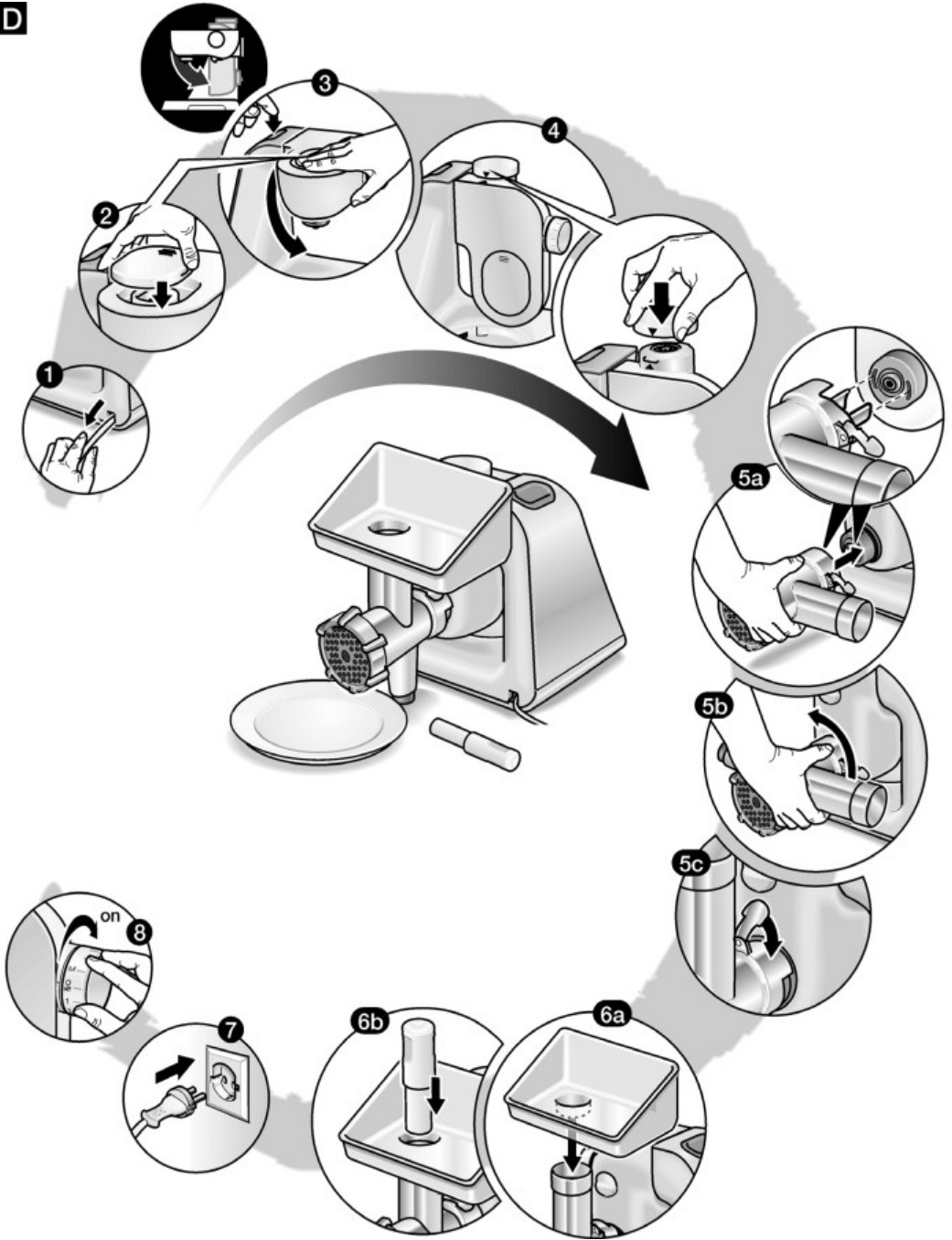
www.bosch-home.com

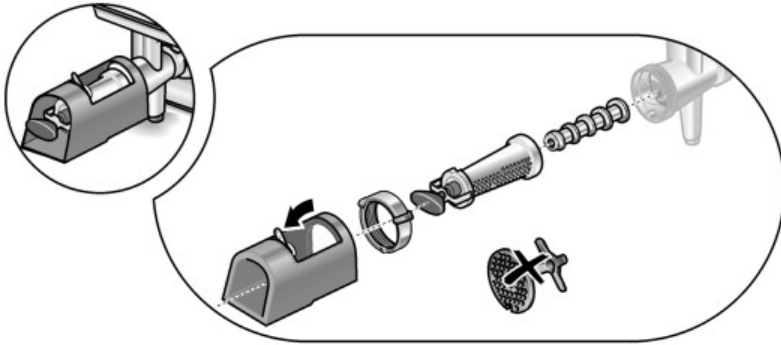
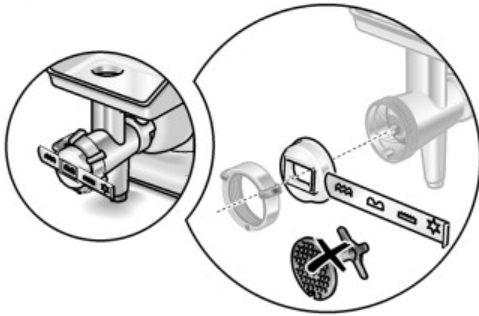


8001030674

951217

A**B****C**

D

E**F****G**