



**BOSCH**

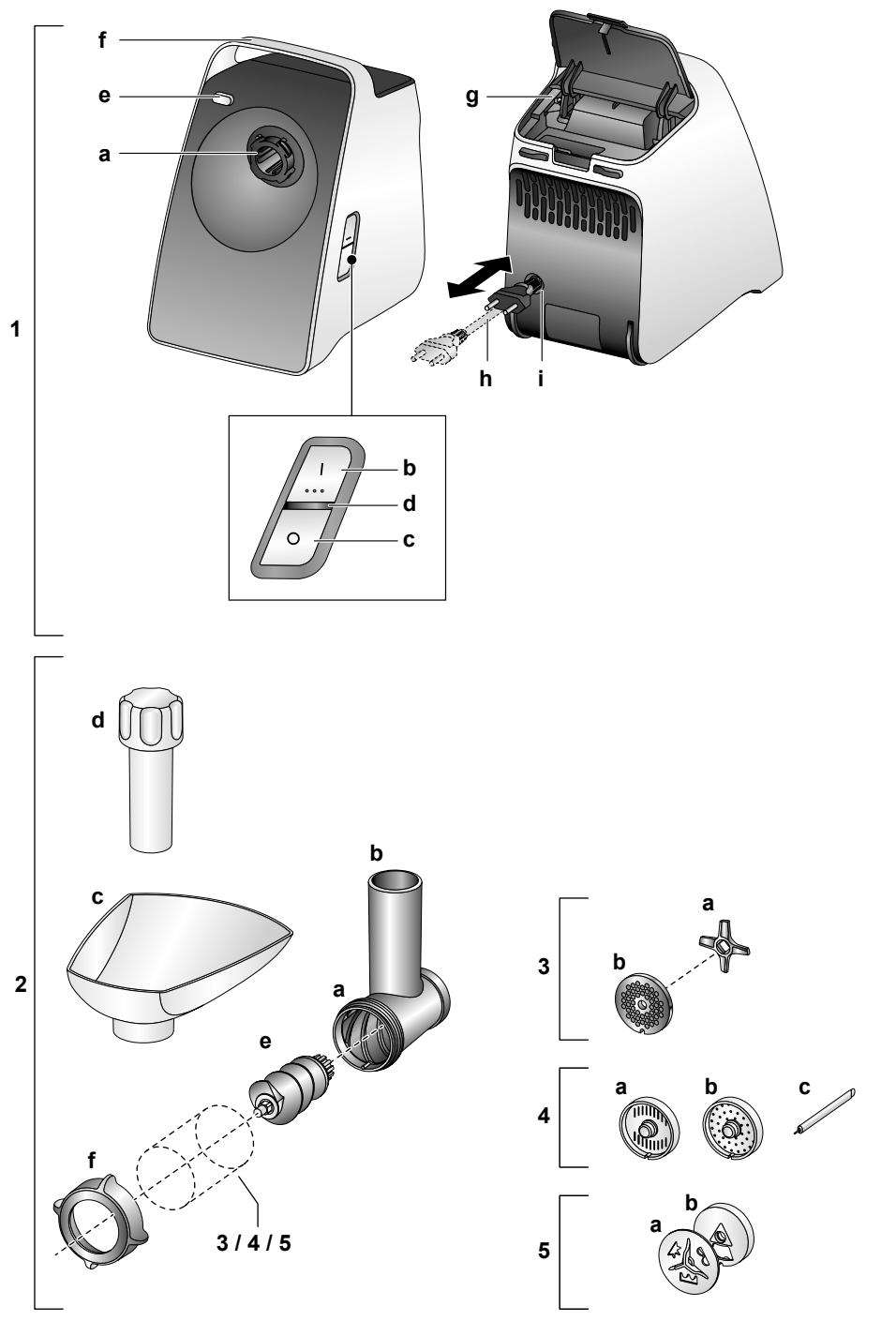


Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

# Compact**Power**

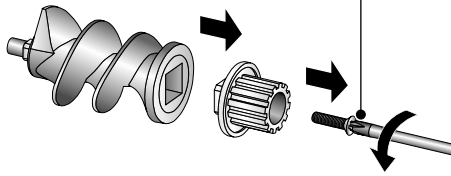
**MFW3502W**

|             |                      |             |    |
|-------------|----------------------|-------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung   | Fleischwolf | 6  |
| <b>[fr]</b> | Mode d'emploi        | Hachoir     | 15 |
| <b>[it]</b> | Istruzioni per l'uso | Tritacarne  | 24 |

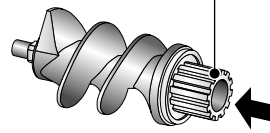
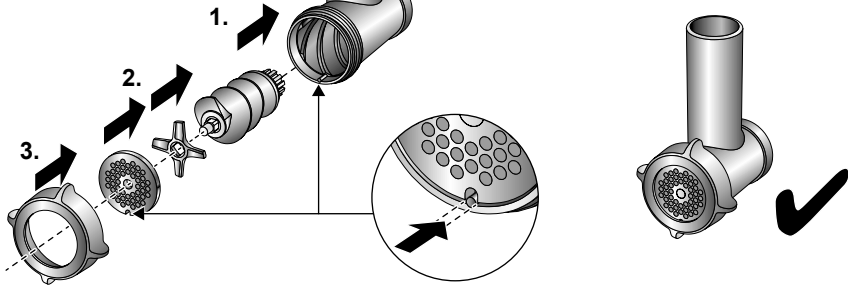
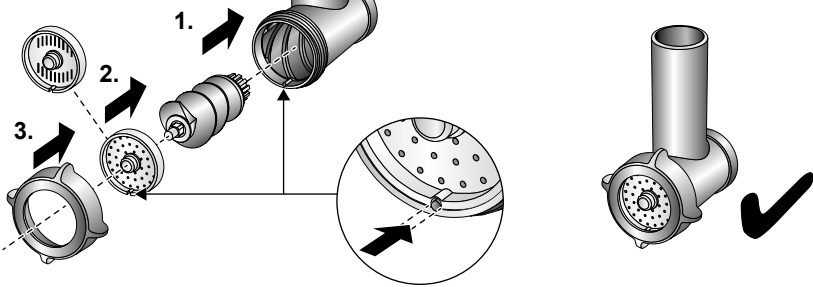
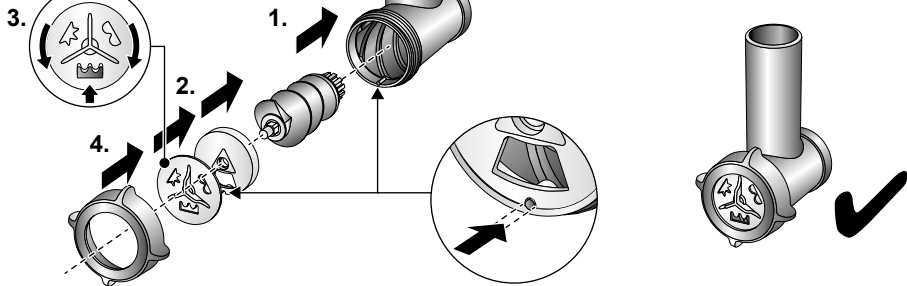
**A**

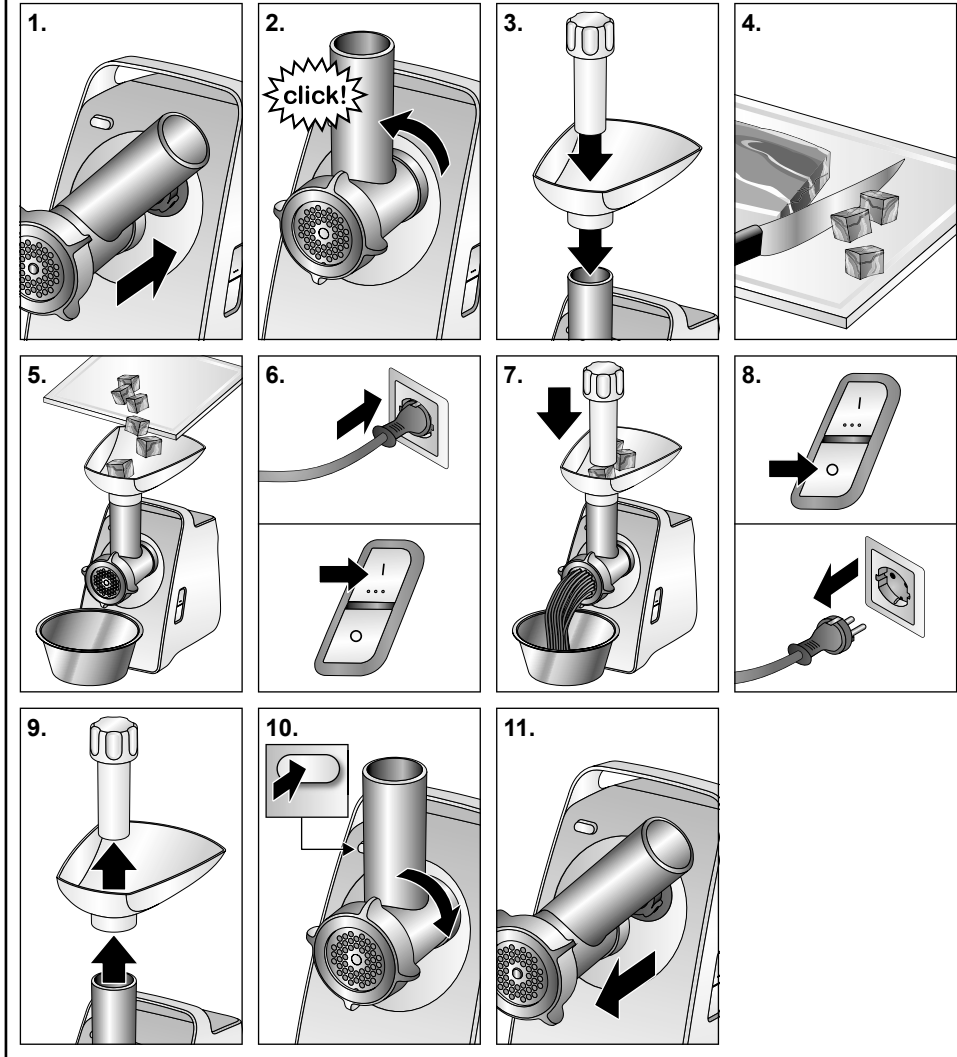
**B**






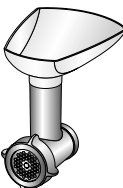
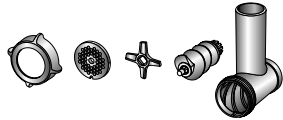


1.



2.

**C****D****E**

**F**

| G   |   |  |  |  |
|---|---|---|---|--|
|  |   | ✓   | ⚠<br>X  | ⚠<br>X   |
|   |  | ✓   | ✓   | ✓  |
|  |  | ✓   | ✓   | X  |
|   |  | ✓   | ✓   | ✓  |
|   |  | ✓   | ✓   | ✓  |

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Ausschließlich zusammengehörige Teile für die jeweiligen Aufsätze verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

## Sicherheitshinweise

### **⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr**

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

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig.

Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

### **⚠ Verletzungsgefahr**

Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Montieren oder Auswechseln der Aufsätze, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Niemals in rotierende Teile greifen. Niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung greifen.

Niemals die zu verarbeitenden Lebensmittel mit den Händen in den Füllschacht schieben. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!

### **⚠ Achtung! Gefahr von Geräteschäden**

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder in den Aufsätzen befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.

Das Gerät maximal 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Danach ausschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## **Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 11

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.**

Auf den folgenden Seiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie wertvolle Hinweise für einen sicheren Gebrauch dieses Gerätes.

Wir möchten Sie bitten, diese Anleitung gründlich zu lesen und alle Anweisungen zu befolgen. So werden Sie lange Freude an diesem Gerät haben und die Ergebnisse Ihrer Arbeit werden Ihre Kaufentscheidung bestätigen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

---

## **Inhalt**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....   | 6  |
| Sicherheitshinweise.....           | 7  |
| Auf einen Blick.....               | 8  |
| Vor dem ersten Gebrauch.....       | 9  |
| Bedien- und Anzeigeelemente.....   | 9  |
| Überlastsicherung.....             | 9  |
| Grundgerät.....                    | 9  |
| Basis-Aufsatz.....                 | 10 |
| Pflege und tägliche Reinigung..... | 11 |
| Rezepte.....                       | 11 |
| Entsorgung.....                    | 12 |
| Kundendienst.....                  | 12 |
| Ersatzteile und Zubehör.....       | 13 |
| Hilfe bei Störungen.....           | 14 |

---

## **Auf einen Blick**

→ **Bild **

### **1 Grundgerät**

- a Antrieb für Aufsätze
- b Taste I
- c Taste O
- d Betriebsanzeige
- e Sicherungs-Taste
- f Tragegriff
- g Aufbewahrungsfach mit Deckel
- h Netzkabel
- i Kabelstaufach

### **2 Basis-Aufsatz**

- a Gehäuse
- b Füllschacht
- c Einfüllschale
- d Stopfer
- e Schnecke mit Mitnehmer
- f Schraubring

### **3 Fleischwolf-Einsatz**

- a Messer
- b Lochscheibe mittel

### **4 Nudel-Einsatz**

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

### **5 Spritzgebäck-Einsatz**

- a Teigdüse
- b Formscheibe (drehbar)

Zubehör und Ersatzteile sind über den Kundendienst oder unter **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** erhältlich.  
→ „*Ersatzteile und Zubehör*“ siehe Seite 13



## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Zusammengebaute Teile in die Einzelteile zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.  
→ **Bild A**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „*Pflege und tägliche Reinigung*“  
siehe Seite 11

## Bedien- und Anzeigeelemente

### Taste I

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

### Taste O

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

### Betriebsanzeige

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

### Sicherungs-Taste

Durch Drücken der Sicherungs-Taste wird der an dem Gerät montierte Aufsatz entriegelt. Erst durch Drücken der Sicherungs-Taste kann der Aufsatz im Uhrzeigersinn gedreht und vom Grundgerät abgenommen werden.

### Kabelstaufach

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

### Aufbewahrungsfach

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

## Überlastsicherung

Um bei einer Überlastung des Basis-Aufsatzes größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich (Nr. 630701). Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

### Mitnehmer auswechseln

→ **Bild B**

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

## Grundgerät

### Vorbereitung

#### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die benötigten Aufsätze korrekt zusammengebaut und mit dem Grundgerät verbunden sind.

- Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen.
- Das Netzkabel auf die benötigte Länge aus dem Kabelstaufach ziehen.

Das Grundgerät ist vorbereitet.

## Basis-Aufsatz

Der Basis-Aufsatz wird für folgende Anwendungen verwendet:

### Fleischwolf

Zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln.

### Nudel-Former

Zum Formen von Spaghetti oder Bandnudeln.

### Spritzgebäck-Former

Zum Formen von 3 verschiedenen Teigprofilen für Spritzgebäck.

**Hinweis:** Mit dem Basis-Aufsatz und passendem Zubehör, das Sie über den Kundendienst erwerben können, sind weitere Anwendungen möglich.

### Achtung!

Beim Zusammensetzen der verschiedenen Einzelteile die Aussparungen an den Einsätzen auf das entsprechende Gegenstück am Gehäuse ausrichten.

## Vorbereitung Fleischwolf

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Nicht in das scharfe Messer greifen.

### Achtung!

Stets nur eine Lochscheibe verwenden.

### → Bild

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

Der Fleischwolf ist vorbereitet.

## Vorbereitung Nudel-Former

### → Bild

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Die gewünschte Nudel-Scheibe in das Gehäuse setzen.

3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Nudel-Former ist vorbereitet.

## Vorbereitung

### Spritzgebäck-Former

### → Bild

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

Der Spritzgebäck-Former ist vorbereitet.

## Verwendung

**Hinweis:** Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. → „Rezepte“ siehe Seite 11

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

### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Achtung!

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

### → Bildfolge

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Einfüllschale aufsetzen und den Stopfer in den Füllschacht stecken.
4. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.

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

## Pflege und tägliche Reinigung

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

### **Achtung!**

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

Im **Bild 6** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

- Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die verwendeten Aufsätze in umgekehrter Reihenfolge zerlegen (siehe „Vorbereitung“ beim jeweiligen Aufsatz).

- Alle Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch/Schwamm oder mit einer weichen Bürste reinigen.
- Alle Teile trocknen lassen.

### **Hinweise:**

- Metallteile umgehend trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

## Rezepte

### **Semmel-Knödel**

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

## Nudeln

### Grundrezept Eiernudel-Teig:

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

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

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

### Herstellung der Nudeln:

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

## Spritzgebäck

### Grundrezept Mürbeteig:

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

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

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

### Herstellung der Kekse:

- Grundgerät mit dem Spritzgebäck-Former und dem gewünschten Teigprofil vorbereiten.

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

---

## Entsorgung



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








---

## Kundendienst

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

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

## Ersatzteile und Zubehör

| Ersatzteile und Zubehör  |  |  |
|--|--|--|
|  2.7 mm |  638407   | <b>Lochscheibe</b> (fein) für Fleischwolf  |
|  4 mm   |  637985   | <b>Lochscheibe</b> (mittel) für Fleischwolf  |
|  8 mm   |  637986   | <b>Lochscheibe</b> (grob) für Fleischwolf  |
|         |  637987   | <b>Wurstfüller:</b> zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen. |
|         |  12000397 |  |
|         |  638281   | <b>Kebbe-Formen:</b> zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.                                  |
|         |  12001096 | <b>Nudel-Formen:</b> zum Formen von Spaghetti oder Bandnudeln.                                     |
|         |  | <b>Spritzgebäck-Formen:</b> zum Formen von 3 verschiedenen Teigprofilen für Spritzgebäck.          |
|         |  MFZ3DS1  | <b>Raspel-Aufsatz:</b> zum Raspeln, Reiben und Schneiden.  |
|         |  798161   | <b>Schneid-Einsatz</b> für Raspel-Aufsatz  |
|        |  798162  | <b>Raspel-Einsatz</b> (grob) für Raspel-Aufsatz  |
|       |  798160 | <b>Raspel-Einsatz</b> (fein) für Raspel-Aufsatz  |
|       |  798130 | <b>Reibe-Einsatz</b> für Raspel-Aufsatz  |
|       |  791603 | <b>Zitruspressen-Aufsatz:</b> zum Auspressen von Zitronen, Orangen oder Grapefruit.                |

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

## Hilfe bei Störungen

| Problem   | Ursache   | Abhilfe  |
|---|---|--|
| Das Gerät läuft beim Einschalten nicht an.                              | Das Gerät hat keinen Strom.   | Den Netzstecker in die Steckdose stecken.  |
| Das Gerät läuft normal, aber die Lebensmittel werden nicht verarbeitet. | Das Gerät wurde überlastet und der Mitnehmer ist an der Sollbruchstelle gebrochen.  | Gerät ausschalten und Stillstand abwarten. Gerät ausstecken, Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen. Mitnehmer ersetzen.<br>→ „Überlastsicherung“ siehe Seite 9                 |
| Die Lebensmittel werden nicht oder sehr langsam verarbeitet.            | Der Aufsatz oder die Schnecke ist verstopft.  | Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen.<br>→ „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 11 |
|   | Es wird zu starker Druck auf den Stopfer ausgeübt oder der Füllschacht ist zu voll. | Den Druck auf den Stopfer verringern und den Füllschacht mit weniger Lebensmitteln befüllen.   |
|   | In den zu verarbeitenden Lebensmitteln sind noch harte Bestandteile enthalten.      | Harte Bestandteile entfernen. Hartes Gemüse vor der Verarbeitung vorgegaren bzw. -dünsten.   |

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

## Conformité d'utilisation

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

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

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

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

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

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

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

Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple). L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. N'utiliser que des pièces adaptées à l'appareil correspondant.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.

La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

## Consignes de sécurité

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie**

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. Assurez-vous que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison soit conforme.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **⚠ Risque de blessures**

Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au montage ou au remplacement des accessoires.

Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage ou de sortie. Ne jamais pousser à la main les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon-poussoir fourni !

### **⚠ Attention ! Risque d'endommager l'appareil**

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans les accessoires. Ne pas introduire d'objets (par ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.

Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes sans interruption. L'arrêter ensuite et le laisser refroidir à la température ambiante.



**⚠ Important !**

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 20

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

Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.

Nous vous demandons à lire minutieusement cette notice d'utilisation et à respecter toutes les instructions. Vous aurez ainsi toute satisfaction de votre appareil pendant de nombreuses années et les résultats qu'il fournira confirmeront votre décision d'achat. Veuillez conserver cette notice d'utilisation en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

**Sommaire**

|  |    |
|--|----|
| Conformité d'utilisation .....           | 15 |
| Consignes de sécurité .....              | 16 |
| Vue d'ensemble .....                     | 17 |
| Avant la première utilisation .....      | 18 |
| Éléments de commande et d'affichage .... | 18 |
| Sécurité anti-surcharge .....            | 18 |
| Appareil de base.....                    | 18 |
| Base .....                               | 19 |
| Entretien et nettoyage quotidiens .....  | 20 |
| Recettes .....                           | 20 |
| Mise au rebut.....                       | 21 |
| Service après-vente.....                 | 21 |
| Pièces de rechange et accessoires.....   | 22 |
| Dérangements et solutions.....           | 23 |

**Vue d'ensemble****→ Figure A****1 Appareil de base**

- a Entraînement des accessoires
- b Touche I
- c Touche O
- d Témoin de fonctionnement
- e Touche de verrouillage
- f Poignée de transport
- g Compartiment de rangement avec couvercle
- h Cordon d'alimentation
- i Compartiment de rangement du câble

**2 Base**

- a Boîtier
- b Orifice de remplissage
- c Entonnoir
- d Pilon-poussoir
- e Vis sans fin avec pale d'entraînement
- f Anneau vissable

**3 Hachoir à viande**

- a Lame
- b Disque ajouré, moyen

**4 Filière à pâtes**

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

**5 Insert à gâteaux sablés**

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

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles auprès du service après-vente ou sur **www.bosch-home.com**.

→ « *Pièces de rechange et accessoires* » voir page 22

---

## Avant la première utilisation

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

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Démonter les parties assemblées. Pour cela, procéder dans l'ordre inverse de la description dans « Préparatifs ».
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. → Fig. A
- Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 20

---

## Éléments de commande et d'affichage

### Touche I

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

### Touche O

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

### Témoin de fonctionnement

Lorsque l'appareil est en marche, le témoin de fonctionnement est allumé.

### Touche de verrouillage

L'accessoire monté sur l'appareil est déverrouillé en appuyant sur la touche de verrouillage. L'accessoire peut être tourné dans le sens horaire et retiré de l'appareil de base que lorsque la touche de verrouillage est enfoncée.

### Compartment de rangement

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

### Compartment de rangement

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

---

## Sécurité anti-surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge de la base, la pale d'entraînement comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, la pale d'entraînement se rompt à cet endroit. Vous pouvez obtenir une nouvelle pale d'entraînement auprès du service après-vente (n° 630701). Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

## Remplacer la pale d'entraînement

### → Figure B

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

---

## Appareil de base

### Préparatifs

#### ⚠ Risque de blessures !

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

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

L'appareil de base est prêt.

## Base

La base est utilisée pour les applications suivantes :

### Hachoir à viande

Pour broyer des aliments crus ou cuits.

### Machine à pâtes

Pour former des spaghettis ou tagliatelles.

### Accessoire à gâteaux sablés

Pour former 3 motifs différents de gâteaux sablés.

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

### Attention !

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

## Préparatifs pour le hachoir à viande

### ⚠ Risque de blessures !

Ne pas toucher la lame tranchante.

### Attention !

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

### → Figure 6

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

Le hachoir à viande est prêt.

## Préparation de la machine à pâtes

### → Figure 7

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

La machine à pâtes est opérationnelle.

## Préparation de l'accessoire à gâteaux sablés

### → Figure 8

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Insérer d'abord la filière à pâte dans le boîtier, puis le disque à motif.
3. Tourner le disque à motif jusqu'à ce que le motif souhaité se situe en bas.
4. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'accessoire à gâteaux sablés est prêt.

## Utilisation

**Remarque :** en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment. → « Recettes » voir page 20

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

### ⚠ Risque de blessures !

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

### Attention !

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

### → Suite de la figure 9

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
3. Installer l'entonnoir et placer le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
4. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.

5. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
6. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
8. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
9. Retirer l'entonnoir et le pilon-poussoir.
10. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
11. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 20

## Entretien et nettoyage quotidiens

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

### **⚠ Risque d'électrocution !**

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

### **Attention !**

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

La **figure 6** vous montre comment laver les pièces détachées.

- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Démonter les accessoires utilisés dans l'ordre inverse (voir « Préparatifs » de l'accessoire correspondant).

- Nettoyer tous les accessoires avec un produit de nettoyage et une éponge / un chiffon doux ou avec une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

### **Remarques :**

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

---

## Recettes

### **Quenelles de pain**

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

## Pâtes

### Recette de base pour des pâtes aux œufs

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

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

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

### Fabrication des pâtes :

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

## Biscuiterie dressée

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

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

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

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

### Fabrication des biscuits :

- Préparer l'appareil de base en montant l'accessoire à gâteaux sablés et le motif souhaité.

- Insérer une partie de la pâte dans l'entonnoir.
- Mettre en marche l'appareil et pousser la pâte à l'aide du pilon pousoir.
- Couper la pâte formée à la longueur souhaitée, directement à la sortie de la machine, et la déposer sur une plaque à pâtisserie farinée ou recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.
















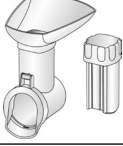









---

## Service après-vente

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

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

## Pièces de rechange et accessoires

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

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

## Dérangements et solutions

| Problème   | Cause  | Solution  |
|--|--|---|
| L'appareil ne démarre pas lorsqu'il est mis en marche.                   | L'appareil n'est pas sous tension.   | Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.  |
| L'appareil fonctionne normalement mais les aliments ne sont pas traités. | L'appareil a subi une surcharge et la pale d'entraînement s'est brisée sur la zone de rupture programmée.    | Éteindre l'appareil et attendre qu'il s'immobilise. Débrancher l'appareil, retirer l'accessoire, démonter et nettoyer. Remplacer la pale d'entraînement. → « Sécurité anti-surcharge » voir page 18 |
| Les aliments ne sont pas traités ou le sont très lentement.              | L'accessoire ou la vis est bouché.   | éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer pour éliminer le blocage. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 20        |
|  | Une pression trop importante est appliquée sur le pilon-poussoir ou l'orifice de remplissage est trop plein. | Réduire la pression sur le pilon-poussoir et moins remplir l'orifice de remplissage.  |
|  | Des parties dures sont encore présentes dans les aliments à traiter.   | Retirer les parties dures. Pré-cuire les légumes durs avant leur traitement.  |

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

## Uso corretto

**Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.**

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. L'apparecchio e gli accessori (secondo il modello) sono adatti per le seguenti applicazioni:

**Tritacarne:** per sminuzzare e mescolare carne, speck, pollame e pesce crudi e cotti.

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

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

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). L'uso dell'apparecchio è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Utilizzare solamente i componenti appartenenti ai diversi adattatori.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli.

Il piano di lavoro deve essere ben accessibile, impermeabile, stabile, in piano, asciutto e sufficientemente grande, per evitare danni da spruzzi e potere lavorare liberamente.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.



## Avvertenze di sicurezza

### **⚠ Rischio di scossa elettrica e di incendio**

L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare rischi, le riparazioni sull'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, sono consentite solo al nostro servizio clienti. Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento.

Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto. L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incostudito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

### **⚠ Pericolo di lesioni**

Non appena viene spento l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio si sia fermato. Prima di montare o sostituire gli adattatori, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Non toccare mai le parti in rotazione. Non inserire mai le mani nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita. Non inserire mai gli alimenti con le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello a corredo!

### **⚠ Attenzione! Pericolo di danni all'apparecchio**

Fare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o negli adattatori. Non inserire oggetti (es. coltello, cucchiaio) nel pozzetto di riempimento o nel foro di uscita.

L'apparecchio può funzionare al massimo 10 minuti senza interruzione. Dopodiché spegnerlo e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

### **⚠ Importante!**

Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 29*

## **Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch.**

Nelle pagine seguenti di queste istruzioni per l'uso troverà utili avvertenze per l'uso sicuro di questo apparecchio.

La preghiamo di leggere attentamente questo manuale istruzioni e seguire tutte le istruzioni. In tal modo potrà beneficiare a lungo di questo apparecchio ed ottenere degli ottimi risultati.

Conservare le istruzioni per l'uso per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario. Può trovare ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

---

## **Indice**

|   |    |
|---|----|
| Uso corretto .....                          | 24 |
| Avvertenze di sicurezza .....               | 25 |
| Panoramica .....                            | 26 |
| Prima del primo utilizzo .....              | 27 |
| Elementi di comando e visualizzazione ..... | 27 |
| Sicurezza di sovraccarico .....             | 27 |
| Apparecchio base .....                      | 27 |
| Adattatore di base .....                    | 28 |
| Pulizia e cura quotidiana .....             | 29 |
| Ricette .....                               | 29 |
| Smaltimento .....                           | 30 |
| Servizio di assistenza clienti .....        | 30 |
| Pezzi di ricambio e accessori .....         | 31 |
| Remedio in caso di guasti .....             | 32 |

---

## **Panoramica**

### **→ Figura**

#### **1 Apparecchio base**

- a** Ingranaggio per adattatori
- b** Tasto I
- c** Tasto O
- d** Spia di funzionamento
- e** Pulsante di arresto
- f** Maniglia di trasporto
- g** Vano di conservazione con coperchio
- h** Cavo d'alimentazione
- i** Vano portacavo

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

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

#### **3 Inserto tritacarne**

- a** Lama
- b** Disco forato, medio

#### **4 Inserto per la pasta**

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

#### **5 Inserto siringa per biscotti**

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

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

→ "Pezzi di ricambio e accessori" ved. pagina 31

## Prima del primo utilizzo

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

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori.
- Smaltire il materiale d'imballaggio.
- Smontare le parti montate nei singoli componenti. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto alla voce "Preparazione".
- Controllare che tutte la parti siano complete. → **figura A**
- Controllare con un'ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e farle asciugare.  
→ "Pulizia e cura quotidiana" ved. *pagina 29*

## Elementi di comando e visualizzazione

### Tasto I

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

### Tasto O

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

### Spia di funzionamento

Se l'apparecchio è acceso, l'indicatore di esercizio si accende.

### Pulsante di arresto

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

### Vano portacavo

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

## Vano di conservazione

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

## Sicurezza di sovraccarico

Al fine di evitare maggiori danni all'apparecchio in caso di un sovraccarico sull'adattatore di base, il trascinatore è dotato di una incisione (punto di rottura prestabilita). In questo punto il trascinatore si spezza nel caso di un sovraccarico.

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

## Sostituzione del trascinatore

### → Figura B

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

## Apparecchio base

### Preparazione

#### **⚠ Pericolo di lesioni!**

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

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

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

## Adattatore di base

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

### Tritacarne

Per sminuzzare alimenti cotti e crudi.

### Accessorio per la pasta

Per fare spaghetti o tagliatelle.

### Siringa per biscotti

Per fare i biscotti con 3 profili diversi

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

### Attenzione!

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

## Preparazione del tritacarne

### ⚠ Pericolo di lesioni!

Non toccare la lama affilata.

### Attenzione!

Utilizzare sempre un disco forato.

### → Figura C

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

Il tritacarne è pronto per l'uso.

## Preparazione dell'accessorio per la pasta

### → Figura D

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

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

## Preparazione della siringa per biscotti

### → Figura E

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

La siringa per biscotti è pronta per l'uso.

## Utilizzo

**Avvertenza:** a seconda dello scopo d'impiego gli alimenti vengono lavorati diversamente. → "Ricette" ved. pagina 29

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

### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

### Attenzione!

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

### → Sequenza immagini F

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

6. Collegare la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio.
7. Premere leggermente gli alimenti nel pozzetto di riempimento usando il pestello.
8. Quando il lavoro è finito, spegnere l'apparecchio e staccare la spina d'alimentazione.
9. Rimuovere il piatto di carico e il pestello.
10. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'adattatore in senso orario fino a quando non si sblocca.
11. Rimuovere l'adattatore, smontare e pulire tutte le parti. → "Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 29

## Pulizia e cura quotidiana

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

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Attenzione!**

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

Nella **figura 6** viene mostrato in una panoramica come pulire le singole parti.

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

### **Nota:**

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

## Ricette

### **Canederli di pane**

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

## Pasta

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

- 230 g di farina di frumento (tipo "00") oppure
- farina di frumento macinata molto fine
- 2 uova

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

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

### Preparazione della pasta:

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

## Biscotti siringati

### Ricetta base per la pasta frolla:

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

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

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

### Preparazione dei biscotti:

- Preparare l'apparecchio base con la siringa per biscotti e il profilo desiderato.
- Inserire nel piatto di carico una parte dell'impasto.

- Accendere l'apparecchio e, usando il pestello, spingere l'impasto nel pozzetto.
- Prelevare l'impasto direttamente dall'uscita nella lunghezza desiderata e disporre i biscotti su una teglia infarinata o rivestita con carta da forno.

---

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

---

## Servizio di assistenza clienti

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

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

## Pezzi di ricambio e accessori

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

Le parti di ricambio e gli accessori possono essere acquistati presso i rivenditori o tramite il servizio di assistenza clienti.

## Rimedio in caso di guasti

| Problema   | Causa  | Rimedio  |
|--|--|--|
| L'apparecchio non funziona quando è acceso.                              | All'apparecchio non arriva elettricità.  | Inserire la spina nella presa.   |
| L'apparecchio funziona normalmente ma gli alimenti non vengono lavorati. | L'apparecchio è in sovraccarico e il trascinatore si è spezzato nel punto di rottura prestabilita. | Spegnere l'apparecchio e attendere che sia fermo. Staccare la spina dell'apparecchio, rimuovere l'adattatore, smontarlo e pulirlo. Sostituire il trascinatore. → <i>"Sicurezza di sovraccarico" ved. pagina 27</i> |
| Gli alimenti non vengono lavorati o lavorati lentamente.                 | L'adattatore o la coclea sono intasati.  | spegnere l'apparecchio, attendere che sia fermo e staccare la spina. Rimuovere l'adattatore, smontarlo e pulirlo per eliminare l'intasamento. → <i>"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 29</i>                  |
|  | Viene esercitata una pressione eccessiva sul pestello o il pozzetto di riempimento è troppo pieno. | Ridurre la pressione sul pestello e riempire di meno il pozzetto di riempimento.   |
|  | Negli alimenti da lavorare sono ancora presenti parti dure.  | Rimuovere le parti dure. Precuocere o stufare le verdure dure prima della lavorazione.   |

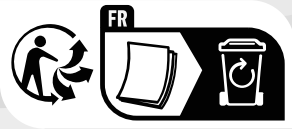
Se non è possibile risolvere un problema, chiamare l'assistenza!  
 I numeri di telefono si trovano nelle ultime pagine del manuale.











## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001252215** (020502)