

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





MFW66020GB

BOSCH

en Instruction manual
ms Arahan pengendalian
zh 使用说明书
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	10
zh	简体中文	17
ar	العربية	28



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use.
This appliance is suitable for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The appliance must not be used for processing other substances or objects.
Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories.
Never use the attachments or slicing / shredding inserts on other appliances. Only use matching parts for the relevant attachments.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.
- Never leave the appliance unattended while it is switched on!

⚠ Risk of injury!

- Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- Attachments must be completely assembled before use. Never assemble attachments on the base unit.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.
- Do not grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute or outlet opening.
- Always use the stuffer to push food down the hole.
- Never clean the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts with your bare hands.

⚠ Caution!

- Check that there are no foreign objects in the feed chute or attachments. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or outlet opening.
- Never press the On/Off button and reverse button at the same time. Before pressing the other button, wait until the drive has come to a complete standstill. Risk of damaging the appliance.

⚠ Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“Cleaning and servicing” see page 7*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use....3
Important safety information....3
Overview....5
Safety devices....5
Predetermined breaking point....5
Operation....5
Operating the appliance....6
Cleaning and servicing....7
Troubleshooting....7
Recipes and tips....8
Disposal....9
Guarantee....9

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A**

1 Mincer
2 Drive
3 Mincer attachment
4 Filler tray (Plastic)
5 Pusher
6 Lid for pusher
7 Release button
8 Handle
9 Storage compartment with insert
10 Cover for storage compartment
11 Indicator light
12 Reverse button
13 On/Off button
14 Thermal circuit breaker
15 Cord store

Mincer attachment
16 Casing
17 Worm gear with driver
18 Blade
19 Perforated disc
- **a** coarse, hole diameter 8 mm
- **b** fine, hole diameter 3 mm
- **c** medium, hole diameter 4.8 mm

20 Threaded ring

Sausage filler attachment
21 Nozzle
22 Bearing ring

Kebbe attachment
23 Shaper
24 Conical ring

Safety devices

Overload protection (thermal circuit breaker)
If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. Possible causes may be the simultaneous processing of large quantities of food or a blockage caused by bones.
If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Predetermined breaking point

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.
Otherwise spare parts with a predetermined breaking point are not a component of our warranty obligations.
Such spare parts can be purchased from customer service (order no. 753348).

Operation

⚠ **Risk of injury!**
Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

→ **Fig. B**
- Stow perforated discs in the storage compartment.
- Stow individual parts of the sausage filler attachment and kebbe attachment in the pusher and close the pusher with the lid.

Assembling the mincer attachment

→ **Fig. C**
- Take perforated disc with required hole diameter out of the storage compartment.
- Insert worm gear into the housing.
- Put blade on the worm gear. Blades must face the perforated disc.
- Put perforated disc with the required hole diameter on the worm gear. **Recess on the perforated disc must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:
– processing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish.
– Do not process bones!
– Process steak tartare through the mincer twice.

Assembling sausage filler attachment

Note: The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

→ **Fig. D**
- Take nozzle (A) and bearing ring (D) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert nozzle into the threaded ring.
- Put bearing ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the bearing ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with nozzle clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:
Filling artificial and natural casings with sausage meat.

Assembling kebbe attachment

Note: The parts of the mincer attachment (**without perforated disc and blade**) are used.

→ **Fig. E**
- Take shaper (B) and conical ring (C) out of the pusher.
- Insert worm gear into the housing.
- Insert shaper into threaded ring.
- Put conical ring on the worm gear and hold in place. **Recess on the conical ring must be situated on the lug in the housing.**
- Screw on threaded ring with shaper clockwise. Do not tighten the threaded ring too tight.
- Disassembly is in reverse order.

Use for:
Shaping dough tubes.

Operating the appliance

⚠ **Risk of injury**
– Before fitting/removing attachment, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
– Do not reach into the feed tube. Always use the stuffer to push food down the hole.

→ **Fig. F**
- Stand the mincer on a clean, level work surface.
- Take power cord out of the cable storage and pull out to the required length.
- Put the completely assembled mincer attachment, inclined slightly to the right, on the drive.
- Turn mincer attachment upwards until it engages.
- Tighten threaded ring on the mincer attachment.
- Attach filling tray.
- Insert pusher into filling opening.

- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Switch appliance on with the On/Off button.
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Only use the pusher when adding more ingredients.

Application instructions:
If the food to be chopped up jams in the worm gear: Use reverse button to remove the blockage.

1. Switch appliance off with the On/Off button.
2. Wait until the drive comes to a standstill.
3. Briefly press reverse button.
4. Wait until the drive comes to a standstill.
5. Switch appliance on with the On/Off button.

After using the appliance:
- Switch appliance off with the On/Off button.
- Remove mains plug.
- Pull out the pusher.
- Remove filling tray.
- Remove the mincer attachment. Holding down the release button, turn the attachment to the right and remove.
- Disassemble mincer attachment.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Important information
The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

⚠ Electric shock risk
– Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
– Before cleaning the appliance, pull out the mains plug!

Warning!
Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged. Do not clean the aluminium parts (housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment) 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 attachments
- Rinse housing, worm gear and threaded ring of the mincer attachment by hand.
- Dry metal parts straight away and apply a little edible oil to protect them from rust.
- **Fig. C** gives an overview of how to clean the individual parts.

Troubleshooting

Fault
Appliance stops but does not switch off.

Cause
Appliance overloaded, e.g. mincer blocked.

Remedial action
- Switch appliance off and wait until it comes to a standstill.
- Press reverse button to remove the blockage.
- Wait until the drive comes to a standstill.
- Switch on appliance again.

Fault
Appliance switches off during use.

Cause
Appliance overloaded. Overload protection feature has been activated.

Remedial action
- Switch off the appliance.
- Remove mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 60 minutes.
- Lift appliance and press the thermal circuit breaker on the underside of the appliance (**Fig. A, 14**).

- Insert the mains plug.
- Switch on appliance again.

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

Recipes and tips

Mincer attachment

Perforated disc, fine (3 mm):
cooked chicken, pork, beef, cooked liver, cooked fish for soups; raw pork and beef for meat loaf; raw liver, meat and bacon for liverwurst; pork for Mettwurst

Perforated disc, medium (4.8 mm):
Pork and beef for pâté and Cervelat sausage.

Perforated disc, coarse (8 mm):
roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage, ...) for casserole

Bread dumplings

Mincer Type CNFW5
Using the perforated disc 8 mm
– 300 g of fresh white bread
– 40 g of butter or margarine
– 200 ml of milk
– 2 eggs
– 1 tbs. of finely chopped onions
– Parsley, salt
– A little flour

Mincer Type CNFW6, 7, 8
Using the perforated disc 4.8 mm
– 300 g of fresh white bread
– 40 g of butter or margarine
– 200 ml of milk
– 2 eggs
– 1 tbs. of finely chopped onions
– Parsley, salt
– A little flour

Proccessing ingredients
- Using the mincer, chop up the white bread (Type CNFW5, 6, 7) for approx. 1 minute and (Type CNFW8) for approx. ½ minute.
- Add the finely chopped onions, a little parsley and butter and mix.
- Whisk eggs, milk and salt and mix into the bread dough.
- Leave the dough to prove for several minutes. Then knead again.
- Shape the dumplings with wet hands. Roll dumplings in flour.
- Place dumplings in boiling water and leave to simmer for approx. 20 minutes. Do not bring to the boil!

Sausage filler attachment

- Soak natural casing in lukewarm water for approx. 10 minutes before processing.
- Do not overfill sausages, otherwise the sausages may burst while they are being boiled or fried.
- The nozzles can also be used without casings! Coat sausage meat with breadcrumbs and then fry.

Kebbe attachment

Recipe for stuffed kebbe

Dough pocket:
– 500 g of lamb, cut into strips
– 500 g of bulgur wheat, washed and drained
– 1 small onion, chopped
- Pass lamb and wheat alternately through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Mix the dough thoroughly, mix in the onion.
- Pass the mixture twice more through the mincer attachment.

Filling:
– 400 g of lamb, cut into strips
– 2 medium-sized onions, chopped
– 1 tablespoon of oil
– 1 tablespoon of flour
– 2 teaspoons of pimento
– Salt and pepper

- Pass lamb through the fine perforated disc of the mincer attachment.
- Fry onions until golden brown.
- Add lamb and fry until well done.
- Add remaining ingredients. Braise everything for approx. 1-2 minutes.
- Pour off excess fat.
- Leave the filling to cool down.

Preparing the kebbe:

- Pass mixture for dough pockets through the kebbe attachment.
- Divide the hollow strand of dough into pieces approx. 7.5 cm in length.
- Seal one end of the dough pocket.
- Press a little stuffing into the opening and also seal the other end of the dough pocket.
- Heat oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for approx. 6 minutes until golden brown.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

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.

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk pengunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Guna pekakas hanya untuk kuantiti dan masa penyediaan domestik.
Perkakas ini sesuai untuk memotong dan mencampurkan daging mentah dan daging masak, bakon, ayam itik dan ikan. Makanan yang diproses mestilah tidak mengandungi apa-apa komponen keras (misalnya tulang). Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain.
Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan.
Jangan sesekali menggunakan pemasangan seperti sisipan pemotong dan pemarut untuk perkakas lain. Dengan itu, gunakan hanya bahagian yang betul untuk pemasangan yang berkenaan.
Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.
Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada peralatan, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh.

- Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.
- Jangan sesekali meredam unit asa ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan,ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.
- Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!

⚠ Risiko kecederaan!

- Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap.
- Gunakan pemasangan hanya setelah ia dipasang sepenuhnya. Jangan sesekali memasang pemasangan pada unit asas.
- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jika terdapat gangguan elektrik, perkakas kekal hidup dan akan beroperasi semula selepas terdapatnya elektrik.
- Jangan sentuh pisau dan sisi tajam sisipan pemotong dan pemarut. Jangan sesekali memasukkan tangan ke dalam syaf pengisi atau saluran keluar.
- Untuk menolak, sentiasa gunakan penolak.
- Jangan sesekali membersihkan pisau dan sisi tajam sisipan pemotong dan pemarut dengan tangan kosong.

⚠ Amaran!

- Pastikan yang tiada bendasing berada di dalam syaf pengisi atau pemasangan. Jangan ganggu di dalam syaf pengisi atau saluran keluar menggunakan peralatan (cth. pisau, sudu).
- Jangan sekali-kali menekan butang Hidup/Mati dan butang undur pada masa yang sama. Sebelum menekan butang lain, tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya. Risiko merosakkan perkakas.

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Penting!
Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. ➞ *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 14*

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....10
Arahan keselamatan penting.....10
Gambaran Keseluruhan 12
Peranti keselamatan.....12
Takat putus pratentu.....12
Pengendalian.....13
Mengendalikan perkakas.....14
Pembersihan dan servis.....14
Penyelesaian masalah 15
Resipi dan petua.....15
Arahan tentang pelupusan 16
Syarat-syarat waranti.....16

Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

➞ **Rajah A**
1 Pengisar
2 Pemacu
3 Alat Tambah Pengisar
4 Talam Pengisi (plastik)
5 Penolak
6 Penutup untuk penolak
7 Butang pelepas
8 Pemegang
9 Ruang storan dengan sisip
10 Penutup ruang storan
11 Lampu penunjuk
12 Butang undur
13 Butang Hidup/Mati
14 Pemutus litar terma
15 Storan kord

Alat Tambah Pengisar
16 Selongsong
17 Gear ulir dengan pemacu
18 Bilah
19 Cakera berlubang
a kasar, garis pusat lubang 8 mm
b halus, garis pusat lubang 3 mm
c sederhana, garis pusat lubang 4.8 mm
20 Gelang berulir

Alat tambah pengisi sosej
21 Muncung
22 Gelang galas

Alat tambah Kebbe
23 Pembentuk
24 Gelang kon

Peranti keselamatan

Perlindungan beban lampau (pemutus litar terma)
Jika motor mati dengan sendiri semasa perkakas sedang digunakan, ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Kemungkinan penyebab adalah pemprosesan serentak makanan dalam kuantiti besar atau penyumbatan yang disebabkan oleh tulang. **Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.**

Takat putus pratentu

Untuk mengelakkan kerosakan yang serius terhadap perkakas anda jika pengisar terlebih beban, pemacu mempunyai takuk (takat putus pratentu). Jika beban lebih berlaku, pemacu pecah dahulu. Walau bagaimanapun, pemacu ini boleh diganti dengan mudah. Sebaliknya alat ganti dengan takat putus pratentu bukan komponen obligasi jaminan kami. Alat ganti sedemikan boleh dibeli dari khidmat pelanggan (no. pesanan 753348).

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan!
Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap.

- Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkannya dengan teliti, lihat “Pembersihan dan servis”.

➞ Rajah B

- Simpan cakera berlubang di ruang storan.
- Simpan bahagian-bahagian individu alat tambah pengisi sosej dan alat tambah kebbe dalam penolak dan tutup penolak dengan penutup.

Memasang alat tambah pengisar

➞ Rajah C

- Keluarkan cakera berlubang dengan diameter lubang yang dikehendaki dari ruang storan.
- Masukkan gear ulir ke dalam selongsong.
- Masukkan bilah pada gear ulir. Bilah mesti menghadap cakera berlubang.
- Masukkan cakera berlubang dengan diameter lubang yang dikehendaki pada gear ulir. **Lekukan pada cakera berlubang mestilah terletak pada cuping dalam selongsong.**
- Skrukan gelang berulir mengikut arah jam. Jangan mengetatkan gelang berulir terlalu ketat.
- Penanggalan adalah secara terbalik.

Kegunaan untuk:

– memproses daging mentah atau daging masak, bakon, ayam itik dan ikan.
– Jangan memproses tulang!
– Proses tartare steak melalui pengisar sebanayk dua kali.

Memasang alat tambah pengisi sosej

Perhatian: Bahagian-bahagian alat tambah pengisar (**tanpa cakera berlubang dan bilah**) digunakan.

➞ Rajah D

- Keluarkan muncung (A) dan gelang galas (D) dari penolak.
- Masukkan gear ulir ke dalam selongsong.
- Sisipkan muncung ke dalam gelang berulir.
- Letakkan gelang galas pada gear ulir dan tahan. Lekukan pada gelang galas mestilah terletak pada cuping dalam selongsong.
- Skrukan gelang berulir dengan muncung mengikut arah jam. Jangan mengetatkan gelang berulir terlalu ketat.
- Penanggalan adalah secara terbalik.

Kegunaan untuk:
Mengisi kulit tiruan dan asli dengan daging sosej.

Memasang alat tambah kebbe

Perhatian: Bahagian-bahagian alat tambah pengisar (**tanpa cakera berlubang dan bilah**) digunakan.

➞ Rajah E

- Keluarkan pembentuk (B) dan gelang kon (C) dari penolak.
- Masukkan gear ulir ke dalam selongsong.
- Sisipkan pembentuk ke dalam gelang berulir.
- Letakkan gelang kon pada gear ulir dan tahan. **Lekukan pada gelang kon mestilah terletak pada cuping dalam selongsong.**
- Skrukan gelang berulir dengan pembentuk mengikut arah jam. Jangan mengetatkan gelang berulir terlalu ketat.
- Penanggalan adalah secara terbalik.

Kegunaan untuk:
Membentuk tiub doh.

Mengendalikan perkakas

⚠ Risiko kecederaan

– Sebelum memasang/menanggalkan alat tambah, tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya dan cabut palam sesalur.
– Jangan mencapai tangan ke dalam tiub suapan. Sentiasa gunakan pengasak untuk menolak makanan ke dalam lubang.

→ Rajah F

- Dirikan pengisar pada permukaan kerja yang bersih dan rata.
- Keluarkan kord kuasa dari storan kabel dan tarik keluar mengikut panjang yang diperlukan.
- Letakkan alat tambah pengisar yang telah dipasang sepenuhnya, condong sedikit ke kanan, pada pemacu.
- Pusing alat tambah pengisar ke atas sehingga ia terkancing.
- Ketatkan gelang berulir pada alat tambah pengisar.
- Pasang talam pengisi.
- Masukkan penolak ke dalam bukaan isian.
- Letakkan mangkuk atau piring di bawah bukaan saluran keluar.
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas dengan butang Hidup/Mati.
- Letakkan makanan yang hendak diproses dalam talam pengisi.
- Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan.

Arahan penggunaan:

Jika makanan yang hendak dicincangtersumbat dalam gear ulir: Gunakan butang undur untuk menghilangkan sekatan.

1. Matikan perkakas dengan butang Hidup/Mati.
2. Tunggu sehingga pemacu berhent sepenuhnya.
3. Tekan butang undur seketika.
4. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
5. Hidupkan perkakas dengan butang Hidup/Mati.

Selepas menggunakan perkakas:

- Matikan perkakas dengan butang Hidup/Mati.
- Cabut palam sesalur.
- Tarik keluar penolak.
- Tanggalkan talam pengisi.
- Tanggalkan alat tambah pengisar. Tekan dan tahan butang pelepas, pusing alat tambah ke kanan dan keluarkannya.
- Menanggalkan alat tambah pengisar.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Maklumat penting

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan. Pembasuhan rapi melindungi perkakas daripada kerosakan dan memastikan fungsinya.

⚠ Risiko kejutan elektrik

– Jangan merendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.
– Sebelum membasuh perkakas, tarik keluar palam sesalur!

Amaran!
Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

Permukaan mungkin rosak. Jangan membasuh bahagian aluminium (selongsong, gear ulir dan gelang berulir alat tambah pengisar) dalam pembasuh pinggan mangkuk. Perubahan warna yang tidak memudaratkan boleh berlaku lamakelamaan.

Membersihkan perkakas

- Tarik keluar palam sesalur.
- Lapkan pengisar dengan kain lembap supaya bersih. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- **Membersihkan alat tambah**

- Bilas selongsong, gear ulir dan gelang berulir alat tambah pengisar dengan tangan.
- Keringkan bahagian logam serta-merta dan sapukan sedikit minyak masak untuk melindunginya daripada karat.
- **Rajah C** memberikan gambaran keseluruhan tentang cara untuk membersihkan bahagian-bahagian individu.

Penyelesaian masalah

Kerosakan
Perkakas terhenti tetapi tidak dimatikan.

Punca
Perkakas terlebih beban, contohnya pengisar tersekat.

Tindakan pemulihan
- Matikan perkakas kira dan tunggu sehingga ia terhenti.
- Tekan butang undur untuk menghilangkan sekatan.
- Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Hidupkan perkakas semula.

Kerosakan
Perkakas dimatikan semasa penggunaan.

Punca
Perkakas terlebih beban. Ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan.

Tindakan pemulihan
- Matikan peralatan.
- Cabut palam sesalur.
- Biarkan perkakas menyejuk selama kirakira 60 minit.
- Angkat perkakas dan tekan pemutus litar terma pada bahagian bawah perkakas (**Rajah A**, **14**).
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas semula.

Maklumat penting
Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Resipi dan petua

Alat Tambah Pengisar

Cakera berlubang, halus (3 mm):
ayam masak, daging babi, daging lembu, hati masak, ikan yang dimasak untuk sup; daging babi mentah dan daging lembu untuk lof daging; hati mentah, daging dan bakon untuk liverwurst; daging babi untuk Mettwurst

Cakera berlubang, sederhana (4.8 mm):
Daging babi dan daging lembu untuk pâté dan sosej Cervelat;

Cakera berlubang, kasar (8 mm):
daging babi panggang untuk sup goulash; lebihan makanan (sendi, sosej, ...) untuk kaserol

Ladu Roti

Pengisar Jenis CNFW5
Menggunakan cakera berlubang 8 mm
– 300 g roti putih segar
– 40 g mentega atau marjerin
– 200 ml susu
– 2 biji telur
– 1 s. besar bawang yang dicincang halus
– Parsli, garam
– Sedikit tepung

Pengisar Jenis CNFW6, 7, 8
Menggunakan cakera berlubang 4,8 mm
– 300 g roti putih segar
– 40 g mentega atau marjerin
– 200 ml susu
– 2 biji telur
– 1 s. besar bawang yang dicincang halus
– Parsli, garam
– Sedikit tepung

Memproses bahan-bahan
- Dengan menggunakan pengisar, cincang roti putih (Jenis CNFW5, 6, 7) selama kira-kira 1 minit dan (Jenis CNFW8) selama kira-kira ½ minit.
- Tambah bawang dicincang halus, parsli dan mentega dan kacau.
- Pukul telur, susu dan garam dan campur ke dalam doh roti.

- Biarkan doh naik selama beberapa minit. Kemudian uli semula.
- Bentukkan ladu dengan tangan yang basah. Gulingkan ladu dalam tepung.
- Masukkan ladu dalam air mendidih dan biarkan ia mereneh selama lebih kurang 20 minit. Jangan didihkan! Alat tambah pengisi sosej
- Rendam kulit asli di dalam air suam selama lebih kurang 10 minit sebelum pemprosesan.
- Jangan terlebih isi sosej, jika tidak, sosej boleh pecah semasa direbus atau digoreng.
- Muncung juga boleh digunakan tanpa
- kulit! Lapisi daging sosej dengan serdak
- roti dan kemudian goreng.

Alat tambah Kebbe

Resipi untuk kebbe berinti

Kantung doh:

– 500 g daging kambing, dipotong menjadi hirisan
– 500 g gandum bulgur, dibasuh dan ditapis
– 1 bawang kecil, dicincang

- Masukkan daging kambing dan gandum berselang seli melalui cakera berlubang halus alat tambah pengisar.
- Campurkan adunan sehingga sebati, campurkan bawang.
- Lalukan campuran dua kali lebih melalui alat tambah pengisar.

Inti:

– 400 g daging kambing, dipotong menjadi hirisan
– 2 bawang bersaiz sederhana, dicincang
– 1 sudu besar minyak
– 1 sudu besar tepung
– 2 sudu teh pimento
– Garam dan lada

- Masukkan daging kambing melalui cakera berlubang halus alat tambah pengisar.
- Goreng bawang sehingga perang keemasan.
- Tambah daging kambing dan goreng sehingga masak betul.
- Tambah bahan-bahan selebihnya. Tumis semuanya selama lebih kurang 1-2 minit.
- Tuangkan lemak yang berlebihan.
- Biarkan inti menyejuk.

Menyediakan kebbe:

- Lalukan campuran untuk kantung doh melalui alat tambah kebbe.
- Bahagikan lembar berongga doh menjadi kepingan lebih kurang 7.5 cm panjangnya.
- Tutup satu hujung kantung doh.
- Tekan sedikit inti ke dalam bukaan dan tutup hujung kantung doh yang satu lagi.
- Panaskan minyak (lebih kurang 180 °C) dan goreng celur kantung doh selama lebih kurang 6 minit sehingga perang keemasan.

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.
Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.
Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。
本机适用于捣碎和混合生肉、熟肉、肥肉、禽肉和鱼。待加工的食品不能含有坚硬成分(例如骨头)。不得将机器用于加工其他物质或物体。
在制造商所允许的使用范围内、可将其他附件零件用于附加用途上。
本机器仅限与所允許的原厂零件和附件一同使用。
请勿将上置件或切碎和磨碎嵌件用于其他机器。相关的上置件仅限使用相搭配的零部件。
仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明书、并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时、请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程、生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。
凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士、应在负责安全使用机器人员的监督或指导下、了解使用机器可能带来的危险后、方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线、且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

⚠ 电击和火灾危险!

- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜、如更换损坏的电源线、仅由我们的客户服务进行、才能避免危险发生。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上、或者高温表面附近。电源线不能与高温零件接触、或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中或在水龙头下冲洗、也不要放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内、组装、分拆或清洁本机器前。
- 请于操作过程中随时监看本机器!

⚠ 受伤危险!

- 在本机器完成所有准备工作之前、请勿插入电源插头。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用前置件。切勿在主机上组装前置件。
- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前、应关机并与电源断开。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行、才能进行调整。
- 断电时、机器保持接通状态、随后会重新运行。
- 请勿将手伸到切碎和磨碎嵌件的锋利刀片和边缘中。请勿将手伸到旋转的零部件中。切勿将手伸到填充轴或出料口中。

- 推入时一定要使用推料棒。
- 切勿赤手清洁切碎和磨碎嵌件的锋利刀片和边缘。

⚠ 注意!

- 确保填充轴或上置件内无任何异物。切勿在填充轴或出料口内使用物体(如刀具、勺子)。
- 决不要同时使用开启 / 关闭按钮和反转按钮。在操作其他按钮之前、要等待传动装置完全静止下来。机器损坏的危险。

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前、务必彻底清洁本机器。➡ “清洗和护理” 参见第 20 页

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请你登陆我们的网 站查询。

内容

按照规程的使用 17
重要安全须知.....17
产品概览 18
安全装置 18
防超负荷保护.....19
操作方法 19
采用机器加工.....19
清洗和护理.....20
故障处理 20
食谱与建议.....20
处置.....21
保修.....21

产品概览

请翻开图片页。

➡ **图A**

1 绞肉机
2 驱动器
3 绞肉机附件
4 入料盘(塑料)
5 推料棒
6 推料棒的盖子
7 保险按钮
8 提手
9 带有嵌件的储藏格
10 储藏格的盖子
11 指示灯
12 反转按钮
13 开启 / 关闭按钮
14 过热保护开关
15 电缆储存装置

绞肉机附件

16 外壳
17 带有掣子的螺杆
18 刀片
19 孔板
- **a** 粗、孔径为8 毫米
- **b** 细、孔径为3 毫米
- **c** 中度、孔径为4.8 毫米

20 螺纹圈

香肠灌肠器附件

21 喷嘴
22 托圈

碎羊肉面饼(Kibbeh)附件

23 成型器
24 锥形套圈

安全装置

过载保护
(过热保护开关)

如果在使用的过程中马达自动关机、就是因 为过载保护被激活而发挥作用。原因可能是同 时加工过量食品或因骨头而引起的阻滞。**安全装置激活时要如何解决、请参阅 “故障处理” 章节的说明。**

防超负荷保护

掣子有一个凹痕(额定断裂点)、用于防止在绞肉机过载时产生较严重的机器损坏。在过载时、掣子在这个凹痕处断裂。但可方便地更换掣子。但有额定断裂点的备件却不是我们质保义务的组成成分。可在客服部门购得这些备件(订购号:753348)。

操作方法

⚠ 受伤风险!
在所有准备工作做好后、才能将电插头插入插座。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件、参看"清洁和护理"。

➙ 图 B

- 将孔板装进储藏格。
- 把香肠灌肠机和碎羊肉面饼附件的各个组件装进推料棒、并用盖子盖紧推料棒。

安装绞肉机附件

➙ 图 C

- 从储藏格中取出所需孔径的孔板。
- 将螺杆置入外壳之中。
- 把刀装在螺杆上。刀刃要朝向孔板。
- 把所需孔径的孔板装在螺杆上。**孔板的凹槽要位于外壳的凸起部。**
- 沿顺时针方向拧上螺纹圈。不要把螺纹圈拧的过紧。
- 拆卸时采用相反的顺序。

使用:

– 加工生肉、熟肉、肥肉、禽肉和鱼。
– 不可加工骨头!
– 鞑靼牛肉要绞两次。

安装香肠灌肠器附件

说明:此时使用绞肉机附件(**没有孔板和刀**)的组件。

➙ 图 D

- 从推料棒中取出喷嘴(A)和托圈(D)。
- 将螺杆置入外壳之中。
- 将喷嘴置入到螺纹圈中。
- 把托圈置于螺杆并加以固定。**托圈的凹槽要位于外壳的凸起部。**
- 沿顺时针方向拧上带有喷嘴的螺纹圈。不要把螺纹圈拧的过紧。
- 拆卸时采用相反的顺序。

使用:
用香肠馅灌装人工和天然肠衣

安装碎羊肉面饼附件

说明:此时使用绞肉机附件(**没有孔板和刀**)的组件。

➙ 图 E

- 从推料棒中取出成型器(B)和锥形套圈(C)。
- 将螺杆置入外壳之中。
- 将成型器置入到螺纹圈中。
- 把锥形套圈置于螺杆并加以固定。**锥形套圈的凹槽要位于外壳的凸起部。**
- 沿顺时针方向拧上带有成型器的螺纹圈。不要把螺纹圈拧的过紧。
- 拆卸时采用相反的顺序。

使用:
用于制作管型面食的成型器。

采用机器加工

⚠ 受伤风险

– 只是在传动装置静止时以及在已拔下了电源插头时、方可安上或取下附件。
– 请勿把手伸入加料管中。推入时一定要使用推料棒。

➙ 图 F

- 将机器置于平整、干净的工作台上。
- 从电缆储存装置中取出电源线并拉出至所需要的长度。
- 将全套安装好的绞肉机附件稍稍向右倾斜地置于传动装置上。
- 向上转动绞肉机附件直至其卡入为止。
- 拧紧绞肉机附件的螺纹圈。
- 安上入料盘。
- 将推料棒插入装料口。
- 将碗或盘置于出料口之下。
- 插上电源插头。
- 用开启 / 关闭按钮启动机器。
- 将待加工的食品装入到入料盘里。
- 仅只使用推料棒添加果蔬。

使用提示说明:
如果待捣碎的食品被夹卡在螺杆里:触按反转按钮、以解除堵塞。

1. 用开启 / 关闭按钮关闭机器。
2. 等待传动装置处于静止状态。
3. 短暂触按反转按钮。
4. 等待传动装置处于静止状态。
5. 用开启 / 关闭按钮启动机器。

加工完成后:
- 用开启 / 关闭按钮关闭机器。
- 拔下电插头。
- 拉出推料棒。
- 取下入料盘。
- 取下绞肉机附件。按住解锁按钮、向右转动附件并将其取下。
- 拆卸绞肉机附件。
- 清洗每一个部件、参看“清洁和护理”。

清洗和护理

重要注意事项
本机器无需保养。彻底清洁可保护机器受损并保障机器功能正常。

⚠ 触电危险
– 机体不得浸入到液体中、也不要用洗碗机清洗机体。
– 在实施清洁工作之前、要先拔下电源插头!

注意!
不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。不要用洗碗机清洁铝质部件(外壳、螺杆和绞肉机附件的螺纹圈)。随着时间的推移、可出现无关紧要的变色。

清洁机器
- 拔下插头。
- 用湿巾擦抹机器。有需要的情况下使用适量洗碗精。

清洁附件
- 用手清洗外壳、螺杆和绞肉机附件的螺纹圈。
- 立即擦干金属部件、并上一点食用油防锈。
- 在**图G** 中、对如何清洁各个部件作了概括地介绍。

故障处理

故障
机器停住、但没有关机。

原因
机器过载、例如绞肉机被堵塞了。

解决办法
- 关机并等待静止状态。
- 触按反转按钮、以解除堵塞。
- 等待传动装置处于静止状态。
- 再次开机。

故障
机器在使用中自行停止。

原因
机器过载。过载保护已经启用。

解决办法
- 关机。
- 拔下电插头。
- 让机器冷却约60 分钟。
- 抬起机器、并触按机器底部的过热保护开关(**图A、14**)。
- 插上电源插头。
- 再次开机。

重要注意事项
如果还不能排除故障、则请联系客服部门。

食谱与建议

绞肉机附件

孔板, 细, 3 毫米:
做汤用的熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉、熟肝、熟鱼;用于制作煎条块肉碎的生猪肉、生牛肉;用于制作肝肠的生鲜肝、肉和肥肉;制作生熏香肠的猪肉

孔板、中度、4.8 毫米:
用于制作肉馅饼和思华力肠的猪肉和牛肉;

孔板、粗、8 毫米:
用于制作匈牙利式炖肉汤的煎猪肉;用于制作杂烩烤饼的剩余食品(烤肉、香肠等)

面包团子

绞肉机型号CNFW5
使用8 毫米孔径的孔板
– 300 克新鲜白面包
– 40 克黄油或人造黄油
– 200 毫升牛奶
– 2 个鸡蛋
– 1 食匙切细碎的洋葱
– 香芹、盐
– 少许面粉

绞肉机型号 CNFW6, 7, 8
使用4.8 毫米孔径的孔板
– 300 克新鲜白面包
– 40 克黄油或人造黄油
– 200 毫升牛奶
– 2 个鸡蛋
– 1 食匙切细碎的洋葱
– 香芹、盐
– 少许面粉

配料加工
- 用绞肉机(型号CNFW5, 6, 7)研磨白面包约1 分钟;用绞肉机(型号CNFW8)研磨约半分钟。
- 加入切细碎的洋葱、香芹和黄油、并予以混合。
- 加牛奶和盐搅拌鸡蛋、并将其混入到面包
- 团子糊之中。
- 面团静置几分钟。然后再次揉透。
- 揉搓团子时、要用水沾湿双手。团子滚裹面粉。
- 将团子放入到沸腾的水中、并让其静置约20 分钟。不要煮开!

香肠灌肠器附件
- 在加工前、将天然肠衣置入温水中浸泡约10 分钟。
- 香肠不要灌装得太“满”、否则在煮或烤的时候香肠容易破裂。
- 没有肠衣、也可使用喷嘴! 香肠馅沾上面包屑、然后煎烤。

碎羊肉面饼(Kibbeh)附件
夹心碎羊肉面饼食谱
面饼:
– 500 克羊肉、切成丝
– 500 克碎小麦、洗净并控干
– 1 个小洋葱、切碎
- 将羊肉和小麦轮流地转动通过绞肉机附件的孔板。
- 混合好面团、并将洋葱混入到面团之中。
- 再把该面团转过绞肉机附件两次。

馅子:
– 400 克羊肉、切成丝
– 2 个中度大小的洋葱、切碎
– 1 食匙食油
– 1 食匙面粉
– 2 茶匙多香果
– 盐和胡椒
- 将羊肉转动通过绞肉机附件的精细孔板。
- 洋葱煸炒至金棕色。
- 放入羊肉并炒透。
- 加入其他配料。所有配料一起焖约1–2 分钟。
- 滗掉多余的油。
- 让馅冷却下来。

制作碎羊肉面饼:
- 将制作面饼的混合面团挤过碎羊肉面饼附件。
- 每次从空心面束上分离出7.5 厘米长的一段。
- 压紧这些面饼的一端。
- 从开口处挤入一些馅、然后把开口的这一端也压紧。
- 把油加热(约180 °C)、加入面饼、油炸约6 分钟至其金黄。

处置



请以环保方式处置包装。
对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商, 了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。
当根据保修条款进行任何索赔时、必须出具销售凭证或收据。

如有更改、恕不另行通知。

التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

- قبل البدء في المعالجة يتم نقع الأغلف من الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة حوالي 10 دقائق لتلين.
- يجب عدم تعبئة النقانق حتى تصبح «مكتظة» أزيد مما ينبغي، وذلك نظرا لأن النقانق يمكن عندئذ أن تتشقق أو تنفجر عند سلقها أو قليها.
- يمكن أيضا استخدام المنافث بدون غلاف من الأمعاء! عجينة النقانق يتم تقليبها في طحين بقسماط وعقب ذلك يتم قليها.

التجهيزة الأمامية للكبة

وصفة لكبة محشوة

كيس العجين:

– 500 جم لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
– 500 جم حبوب برغل، مغسولة ومصفاة من الماء
– 1 بصلة صغيرة، مخرطة

- يتم بالتبادل فرم لحم الضأن والبرغل عبر القرص المثقب الخاص بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم خلط العجين جيدا، وإضافة البصل وخلطه في العجين.
- يتم تمرير الخليط مرة أخرى عبر التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.

الحشو:

– 400 جم لحم ضأن، مقطع شرائح طولية
– 2 بصلة صغيرة، مخرطة
– 1 ملعقة طعام زيت
– 1 ملعقة طعام طحين
– 2 ملعقة شاي فلفل جامايكا
– ملح وفلفل

- يتم فرم لحم الضأن عبر القرص المثقب الخاص بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- يتم تحمير البصل حتى يصبح لونه بني ذهبي.
- تتم إضافة لحم الضأن وقليه جيدا.
- تتم إضافة باقي المكونات. يتم ترك المكونات تتكمر لمدة حوالي 2-1 دقيقة.
- يتم سكب الدهن الزائد عن المطلوب.
- يتم ترك الحشو حتى يبرد.

إعداد الكبة:

- يتم تمرير الخليط المعد لأكياس العجين عبر التجهيزة الأمامية للكبة.
- من شريط العجين الأجوف يتم فصل قطع يبلغ طول كل منها حوالي 7.5 سنتيمتر.
- يتم إغلاق أحد طرفي كيس العجين هذا من خلال الضغط عليه.
- يتم ضغط قدرا مناسبا من الحشو في الفتحة، وبعد ذلك يتم إغلاق الطرف الآخر لكيس العجين من خلال الضغط عليه.
- يتم تسخين زيت (حوالي °180 م) ويتم تحمير أكياس العجين لمدة حوالى 6 دقائق حتى يصبح لونها بني ذهبي.

التخلص من الجهاز



تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

إزالة الخلل

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى تتوقف وحدة الإدارة تمامًا.
- يتم الضغط على زر الدوران العكسي، لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.
- انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- أعد تشغيل الجهاز.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

السبب

تحميل زائد على الجهاز. تم تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.

إزالة الخلل

- أوقف تشغيل الجهاز.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم ترك الجهاز يبرد لمدة حوالي 60 دقيقة.
- يتم رفع الجهاز قليلا لأعلى ويتم الضغط على مفتاح الحماية الحرارية الموجود على الجانب السفلي من الجهاز (**الصورة A، 14**).
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أعد تشغيل الجهاز.

تنبيه هام

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

الوصفات والنصائح

التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

قرص مثقب، ناعم، 3 مليمتر:

لحم دجاج ناضج، لحم خنزير ناضج، لحم بقري ناضج، كبدة ناضجة، سمك ناضج لأنواع الحساء؛ لحم خنزير ولحم بقري نيء للحم المفروم المقلي في قطعة واحدة؛ كبدة نيئة، لحم وباكون نيء لصنع نقانق الكبدة؛ لحم خنزير لصنع النقانق المدخنة

قرص مثقب، متوسط، 4.8 مليمتر:

لحم خنزير ولحم بقري لصنع عجائن اللحوم ونقانق السلق

قرص مثقب، خشن، 8 مليمتر:

لحم خنزير مقلي لحساء الغولاش؛ بقايا (لحم مقلي، نقانق، ...) لصواني البقايا

كبيبات فتات الخبز

مفرمة اللحم طراز CNFW5

يتم استخدام قرص مثقب 8 مليمتر

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 40 جم زبدة أو سمن
- 200 مل لبن
- 2 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم
- بقدونس، ملح
- قليل من الطحين

مفرمة اللحم طراز CNFW6, 7, 8

يتم استخدام قرص مثقب 4.8 مليمتر

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 40 جم زبدة أو سمن
- 200 مل لبن
- 2 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم
- بقدونس، ملح
- قليل من الطحين

معالجة المكونات

- يتم طحن الخبز الأبيض باستخدام مفرمة اللحم (طراز CNFW5, 6, 7) في خلال 1 دقيقة تقريبا، (طراز CNFW8) في خلال ½ دقيقة تقريبا.
- يتم إضافة البصل المخرط الناعم والبقدونس والزبد إلى الخبز المطحون ويتم خلطها.
- يتم خلط البيض مع اللبن والملح باستخدام مضرب ويتم خلطها في كتلة خليط الخبز.
- يتم ترك العجين يخرط لبضعة دقائق. بعد ذلك يتم عجن العجين جيدا مرة أخرى.
- لتشكيل الكبيبات يجب دائما تبليل الأيدي جيدا بماء. يتم تقليب الكبيبات في طحين.
- يتم وضع الكبيبات في ماء بدرجة حرار الغليان ويتم تركها تخرط لمدة حوالي 20 دقيقة. يجب عدم غلي الكبيبات!

- يتم إدارة التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم لأعلى والاستمرار في ذلك حتى تكون قد استقرت في مكانها بإحكام.
- يتم ربط حلقة التثبيت على التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- ركب وعاء التعبئة.
- يتم إدخال الكباس في فتحة التعبئة.
- يتم وضع وعاء أو صحن تحت فتحة الإخراج.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب معالجتها في وعاء التعبئة.
- لإدخال مكونات لاحقًا يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس.

تنبيه بشأن الاستخدام:

في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية الجاري تفتيتها في القطعة الحلزونية:
يتم استخدام زر الدوران العكسي لكي يتم التخلص من الانزناق العائق للحركة.

1. يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
2. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
3. يتم الضغط على زر الدوران العكسي لبرهة قصيرة.
4. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
5. يتم تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم سحب وإخراج الكباس.
- يتم إخراج وعاء التعبئة.
- يتم إخراج التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم. للقيام بذلك يتم حال الضغط على زر فك تأمين الغلق إدارة التجهيزة الأمامية نحو اليمين ويتم إخراجها.
- يتم تفكيك التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».
-

التنظيف والعناية بالجهاز

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

– إياكَ أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
– قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي!

تنبيه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. الأجزاء المصنوعة من الألومينيوم (جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم) يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني. على مر الوقت يمكن أن تحدث تغيرات غير مؤذية في اللون.

تنظيف الجهاز

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تنظيف الجهاز من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.

تنظيف التجهيزات الأمامية

- جسم الاحتواء والقطعة الحلزونية وحلقة التثبيت الخاصة بالتجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم يتم غسلها يدويا.
- عقب ذلك مباشرة يجب تجفيف الأجزاء المعدنية جيدا بقطعة قماش ويجب حمايتها من الصدأ باستخدام القليل من زيت طعام.
- في **الصورة** G تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل، إلا أنه لا يتوقف عن التشغيل.

السبب

تحميل زائد على الجهاز، على سبيل المثال مفرمة اللحم بها انزناق يعوق دورانها.

تركيب التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

الصورة C ←

- يتم أخذ القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه من موضع الحفظ.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم وضع السكين على القطعة الحلزونية. يجب أن تشير النُصول إلى القرص المثقب.
- يتم وضع القرص المثقب ذو قطر الثقوب المرغوب فيه على القطعة الحلزونية. **الجزء المفرغ في القرص المثقب يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.**
- يتم ربط حلقة التثبيت عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

– معالجة اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.
– يجب عدم معالجة عظام!
– لإعداد اللحم لعمل «التتار» يتم فرم اللحم مرتين.

تركيب التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

تنبيه: يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (**بدون القرص المثقب والسكين**).

الصورة D ←

- يتم إخراج الفوهة (A) والحلقة الحاملة (D) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب الفوهة في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب الحلقة الحاملة على القطعة الحلزونية ويتم تثبيتها. **الجزء المفرغ بالحلقة الحاملة يلزم أن يكون مستقرا على النتوء الموجود في جسم الاحتواء.**
- يتم ربط حلقة التثبيت مع الفوهة عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

لتعبئة الأغلفة من الأمعاء الاصطناعية والأمعاء الطبيعية بخليط عجينة نقانق.

تركيب التجهيزة الأمامية للكبة

تنبيه: يتم استخدام أجزاء من التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم (**بدون القرص المثقب والسكين**).

الصورة E ←

- يتم إخراج فوهة التشكيل (B) و حلقة المخروط (C) من الكباس.
- يتم إدخال القطعة الحلزونية في جسم الاحتواء.
- يتم تركيب فوهة التشكيل في حلقة التثبيت.
- يتم تركيب حلقة المخروط على القطعة الحلزونية ويتم تثبيتها من خلال الإمساك بها. **الجزء المفرغ في حلقة المخروط يلزم أن يكون مستقرا في النتوء الموجود في جسم الاحتواء.**
- يتم ربط حلقة التثبيت بفوهة التشكيل عن طريق إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة. يجب عدم ربط حلقة التثبيت بقوة زائدة عما ينبغي.
- عند التفكيك يتم اتباع نفس الخطوات بترتيب عكسي.

الاستخدام:

لتشكيل أنابيب عجين.

العمل بالجهاز

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

– يجب عدم تركيب/فك التجهيزة الأمامية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع التوقف والسكون التام وعندما يكون قد تم إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
– يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.

الصورة F ←

- يتم وضع الجهاز على مسطح عمل مستوي ونظيف.
- يتم إخراج سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي ويتم سحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.
- التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم المركبة أجزاؤها بالكامل يتم إمالتها قليلا نحو اليمين ويتم تركيبها على وحدة الإدارة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A ←

1 مفرمة اللحم
2 وحدة إدارة
3 التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم
4 وعاء التعبئة (المصنوع من البلاستيك)
5 الكباس
6 غطاء للكباس
7 مفتاح التأمين
8 مقبض الحمل
9 موضع الحفظ مع وليجة
10 غطاء لموضع الحفظ
11 لمبة المراقبة
12 زر الدوران العكسي
13 زر التشغيل/الإيقاف
14 مفتاح الحماية الحرارية
15 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

التجهيزة الأمامية لمفرمة اللحم

16 جسم الاحتواء
17 القطعة الحلزونية مع اللاقط
18 سكين
19 القرص المثقب
- **a** خشن، قطر الثقوب 8 مليمتر
- **b** ناعم، قطر الثقوب 3 مليمتر
- **c** متوسط، قطر الثقوب 4.8 مليمتر

20 حلقة الثبيت

التجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق

21 الفوهة
22 الحلقة الحاملة

التجهيزة الأمامية للكبة

23 فوهة التشكيل
24 حلقة مخروطية

جهيزات السلامة

التأمين ضد التحميل الزائد (مفتاح الحماية الحرارية)

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد أو وجود إعاقة للحركة من خلال عظام.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على مفرمة اللحم فإن السقاطة مجهزة بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقا). عند حدوث تحميل زائد فإن اللاقط ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن السقاطة يمكن استبدالها بسهولة تامة.

فيما عدا ذلك فإن قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقا لا تعد جزءا من التزاماتنا المترتبة على الضمان.

مثل قطع الغيار هذه يمكن الحصول عليها عن طريق الشراء لدى مركز خدمة العملاء (رقم طلب المنتج 753348).

استخدام الجهاز

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الصورة B ←

- يتم وضع الأقراص المثقبة في موضع الحفظ.
- يتم وضع الأجزاء الفردية للتجهيزة الأمامية لتعبئة النقانق والتجهيزة الأمامية للكبة في الكباس، ويتم إغلاق الكباس بالغطاء.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.
يجب عدم إدخال اليد عند السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. يجب عدم إدخال اليد في أنبوب الملء أو في فتحة إخراج الطعام.
لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام الكباس.
يجب عدم تنظيف السكاكين والحواف الحادة الخاصة بولائج التقطيع وولائج البشر بيدين عاريتين.

⚠ تنبيه!
احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملء أو في الأداة. لا تستخدم أشياء (مثلًا السكين والملعقة) في أنبوب الملء أو في فوهة الإخراج.
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام زر التشغيل/الإيقاف وزر الدوران العكسي في نفس الوقت. قبل الضغط على الزر الآخر يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الدوران وأصبحت في وضع السكون التام. خطر حدوث تلف أو ضرر بالجهاز.

⚠ خطر الاختناق!
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام
← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-5

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-3
تجهيزات السلامة ar-3
التأمين ضد التحميل الزائد ar-3
استخدام الجهاز ar-3
العمل بالجهاز ar-4
التنظيف والعناية بالجهاز ar-6
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-6
الوصفات والنصائح ar-7
التخلص من الجهاز ar-8
شروط الضمان ar-8

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
هذا الجهاز صالح ومناسب لتفتيت وخلط اللحوم، ولحوم الباكون، ولحوم الطيور، ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة.
المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام).
لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.
عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز.
لا تستخدم أبدًا أي أدوات أو ملحقات تقطيع أو بشر تابعة لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة بالأداة المعنية.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد.
لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
يحظر مطلقًا غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
يجب عدم استخدام الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
لا تركب الملحقات أبدًا على الجهاز الرئيسي.

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

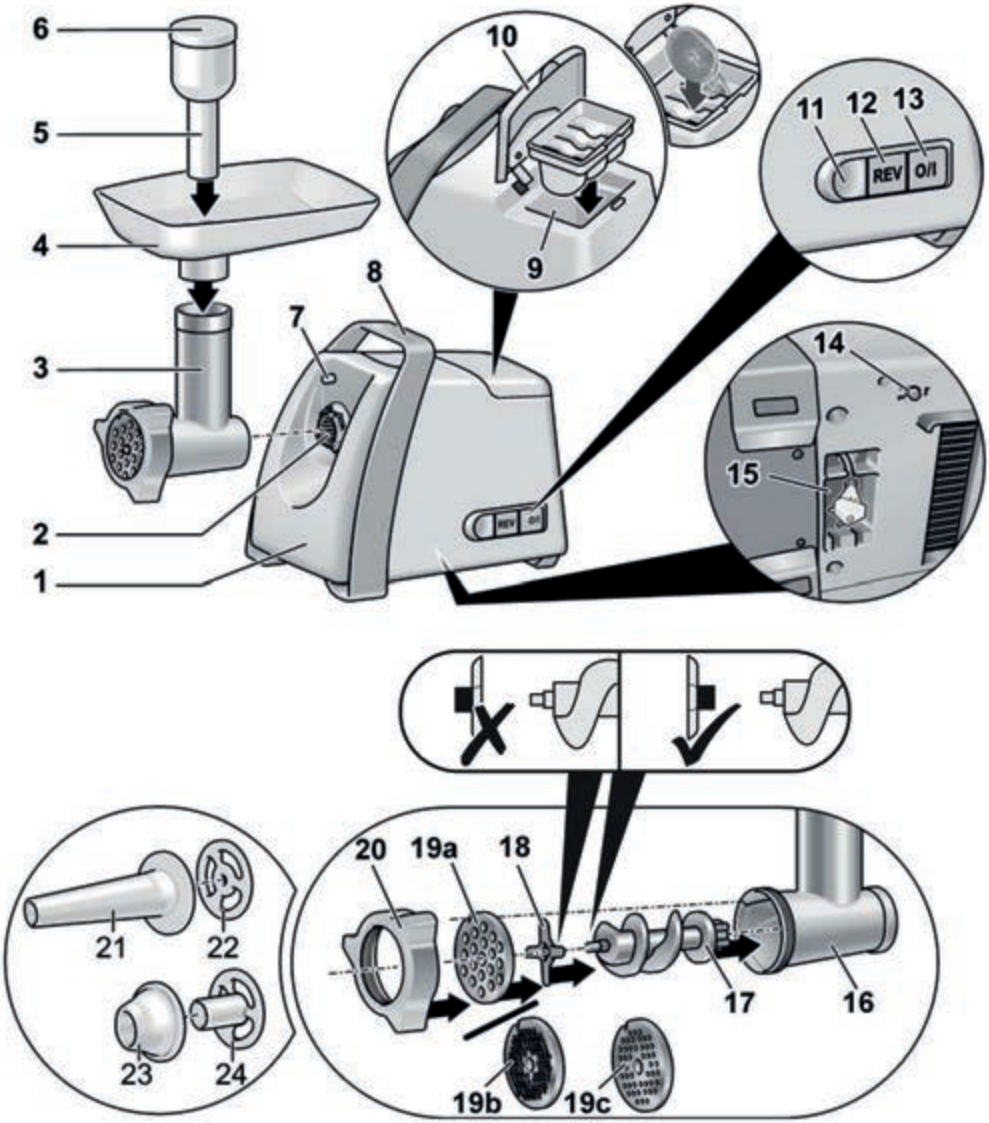
CH 0848 840 040

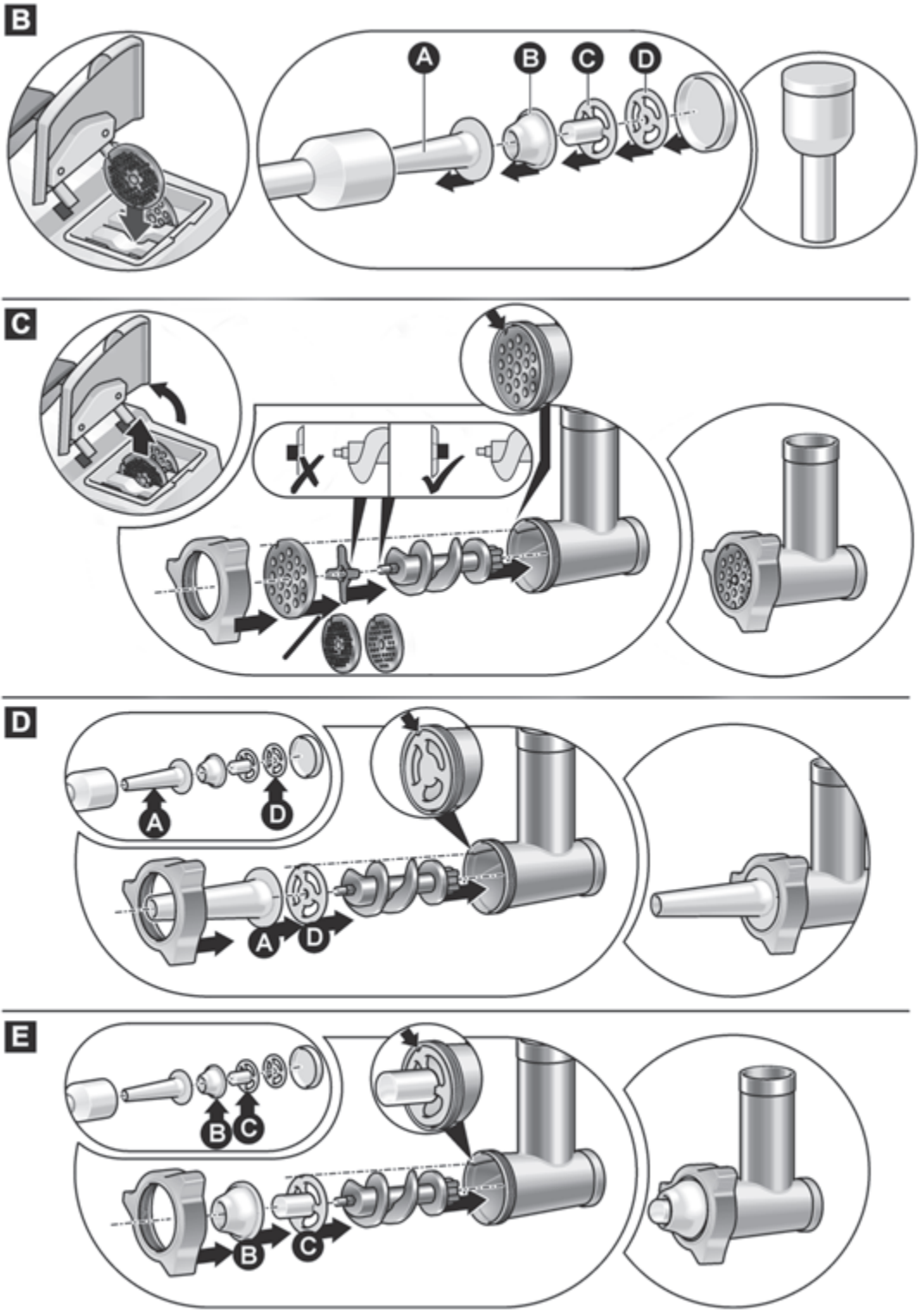
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

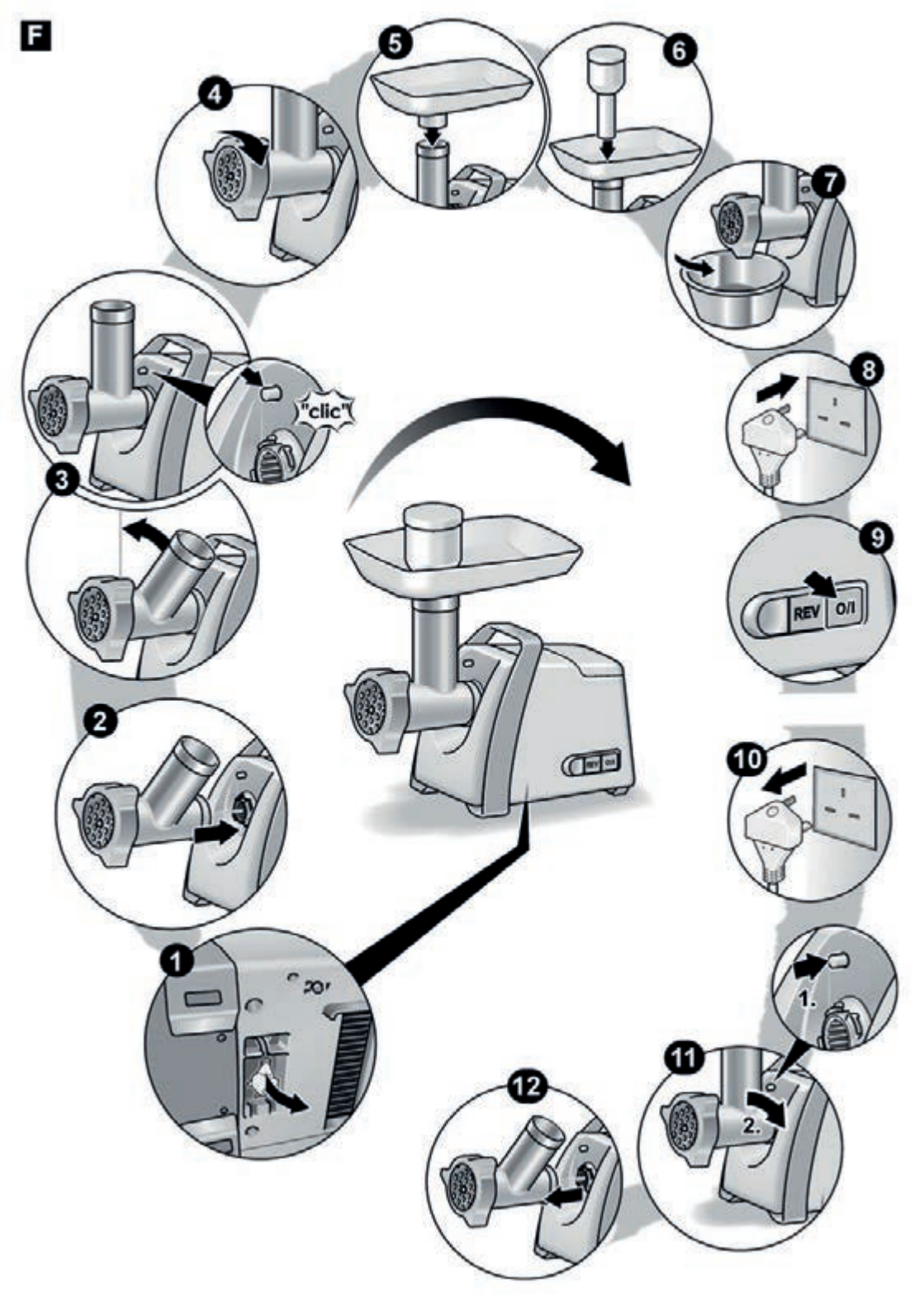
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

8001099213 980124

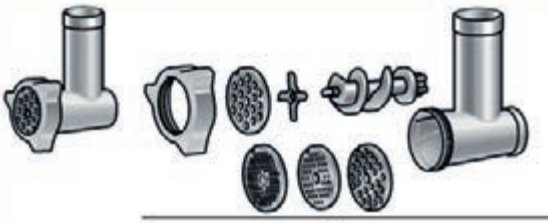
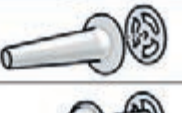
A


6
5
4
3
2
1
10
9
8
7
11
12
13
REV
O/I
14
15
20
19a
18
17
16
21
22
23
24
19b
19c


B
A
B
C
D
C
D
A
D
A
D
E
B
C
B
C


F
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
"clic"
REV
O/I
1.
2.

G

	✓	⚠ ✗	⚠ ✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓