BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

ProPower

MFW66020GB

[en]	Information for Use	Meat mincer	14
[ms]	Manual pengguna	Pengisar daging	22
[zh]	使用说明书	绞肉机	30
[ar]	دليل المستخدم	مفرمة لحم	36



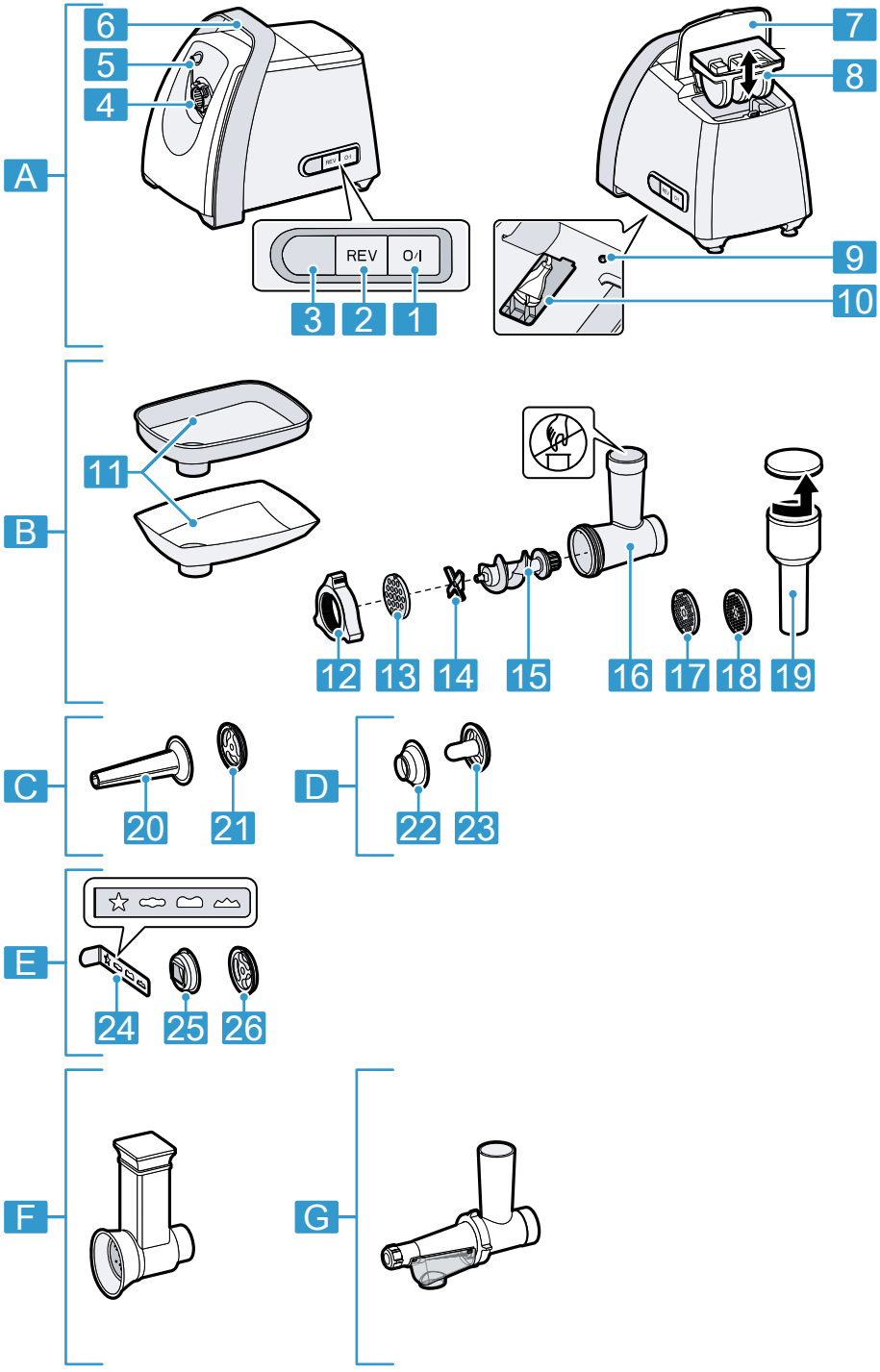
https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001335013

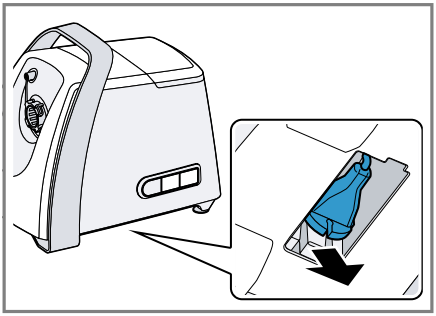
[en] You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.

[ms] Anda boleh menemukan maklumat dan penjelasan tambahan secara dalam talian. Imbas kod QR pada halaman judul.

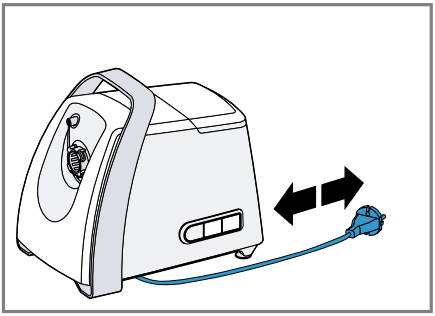
[zh] 您可以在网上找到更多信息和解释。扫描标题页上的二维码。

[ar] يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا في الصفحة الأولى.

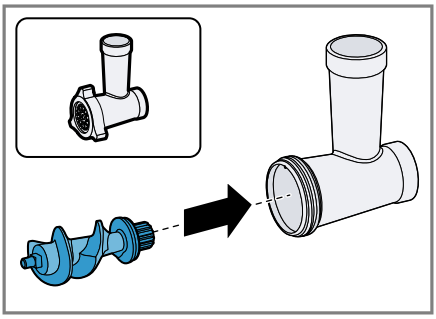

A
6
5
4
REV
O/I
3
2
1
7
8
9
10
B
11
12
13
14
15
16
17
18
19
C
20
21
D
22
23
E
24
25
26
F
G



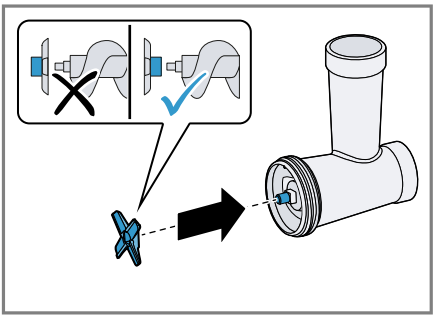
2



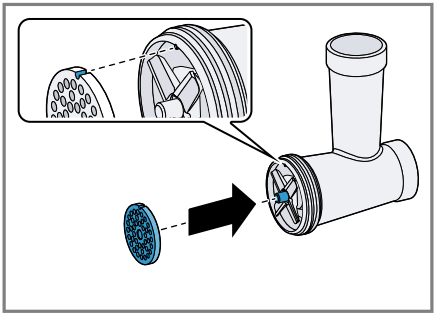
3



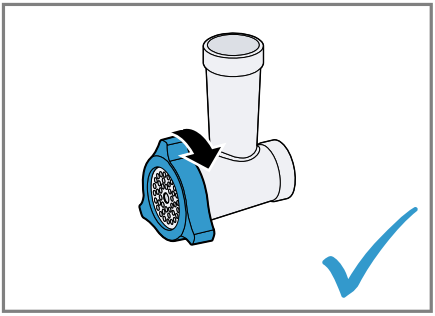
4



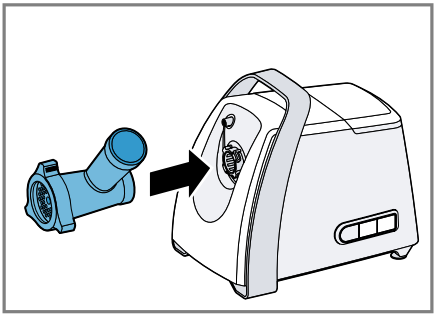
5



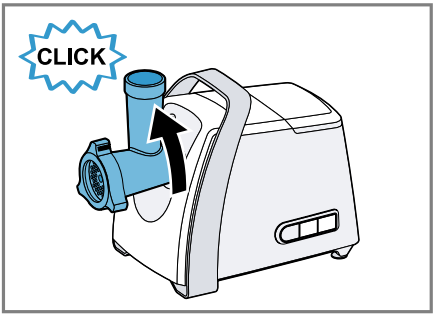
6



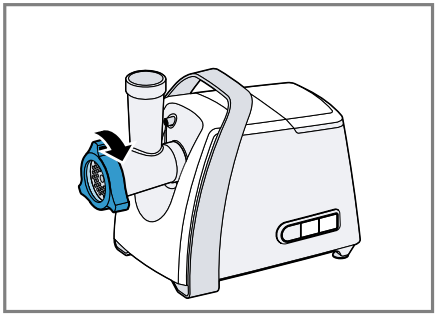
7



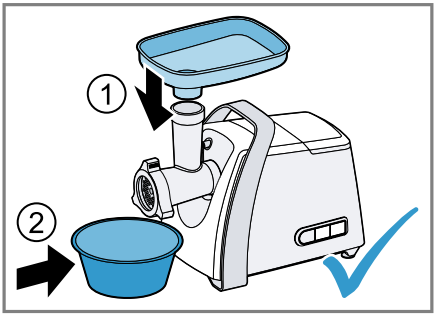
8



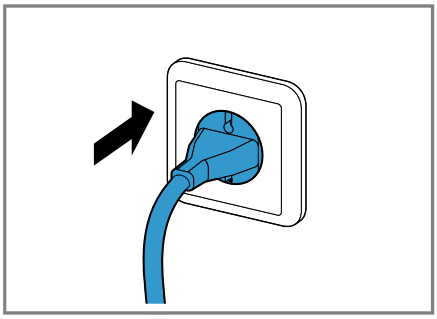
9



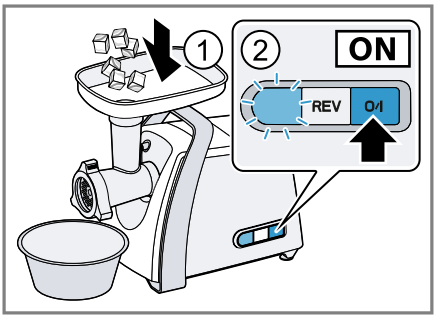
10



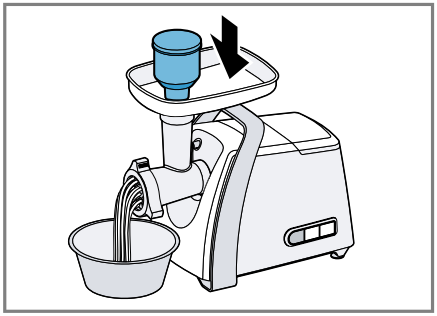
11



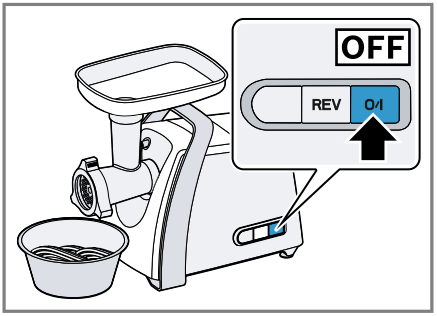
12



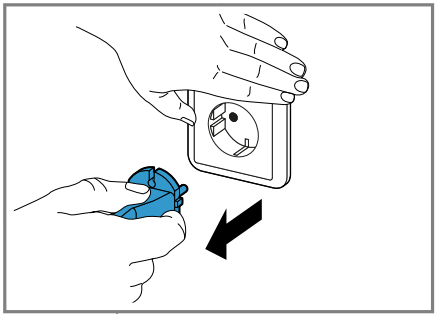
13



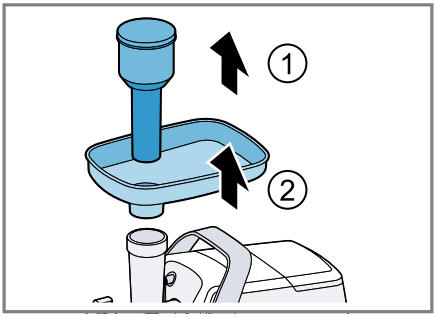
14



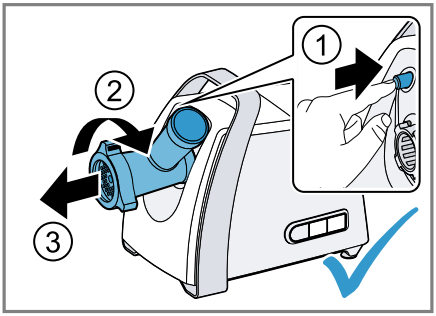
15



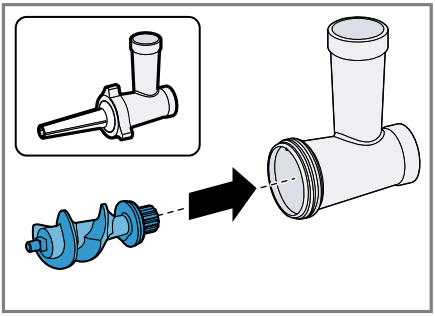
16



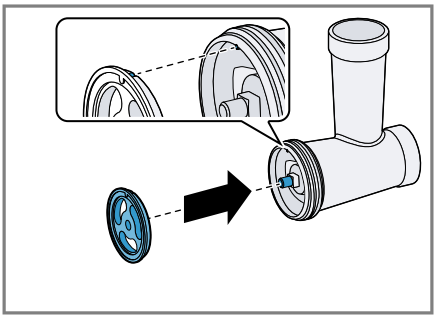
17



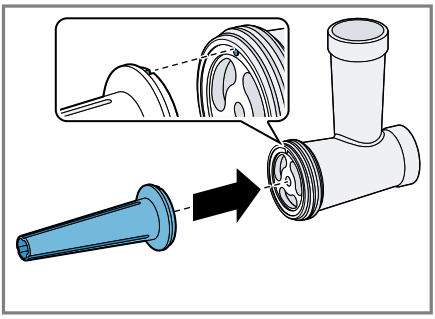
18



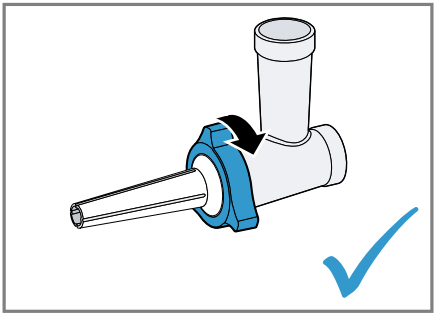
19



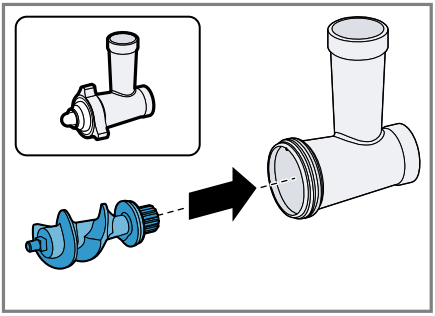
20



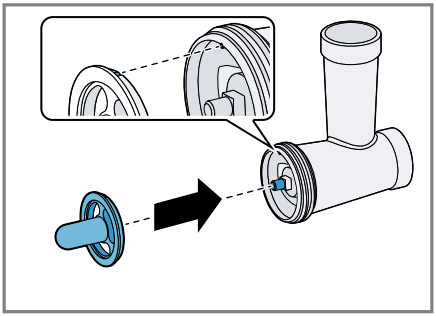
21



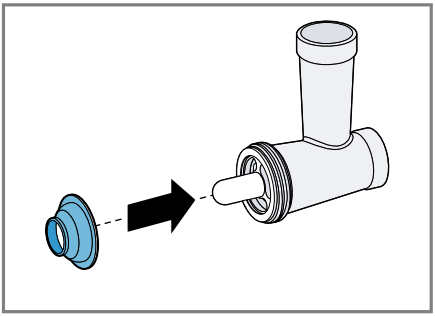
22



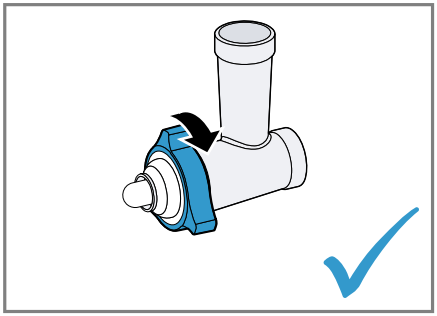
23



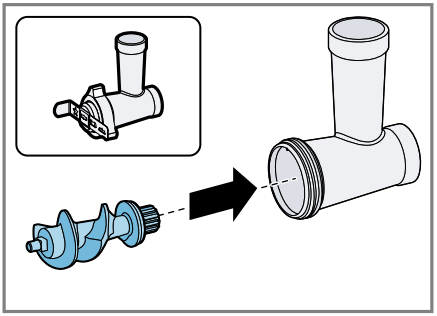
24



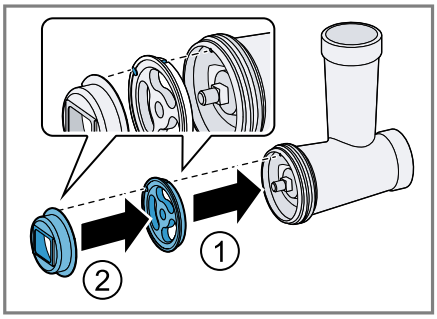
25



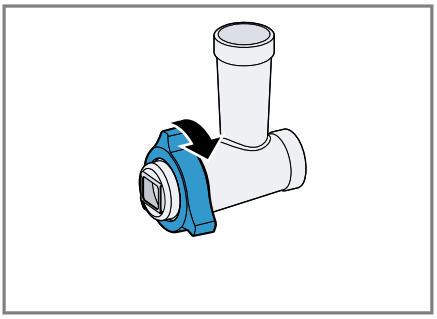
26



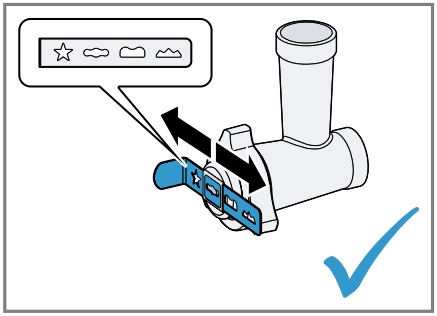
27



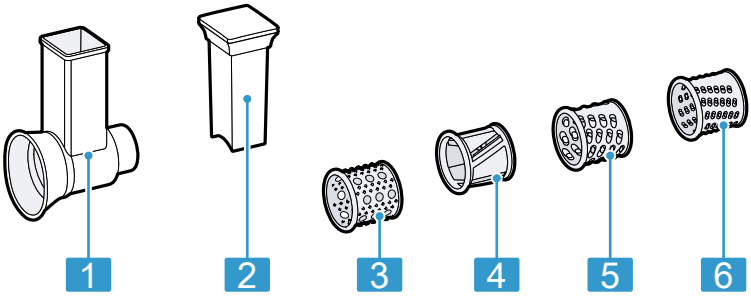
28



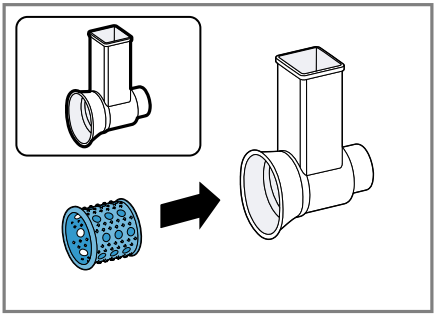
29



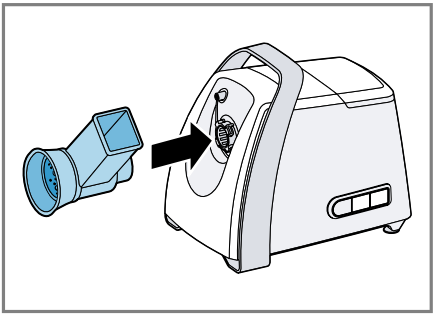
30



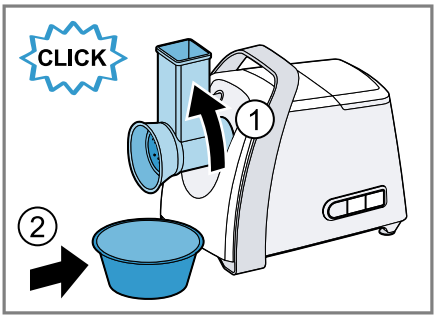
31



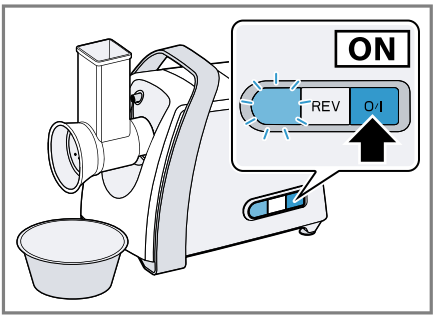
32



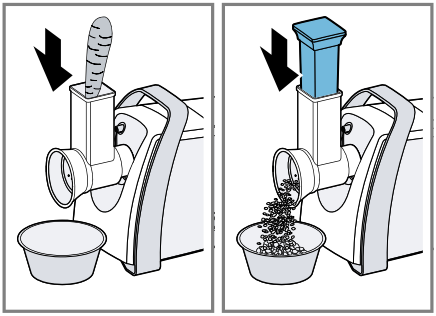
33



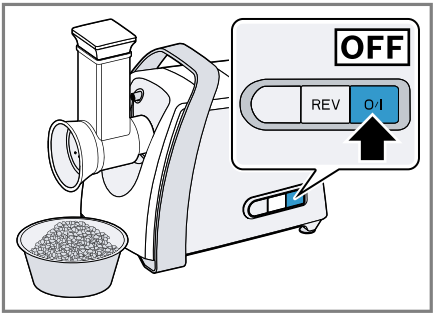
34



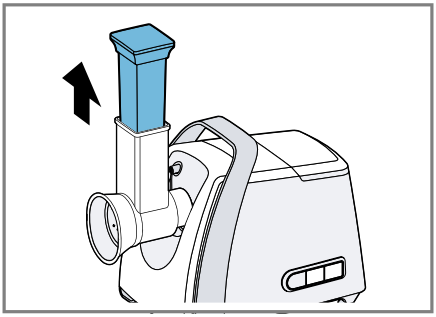
35



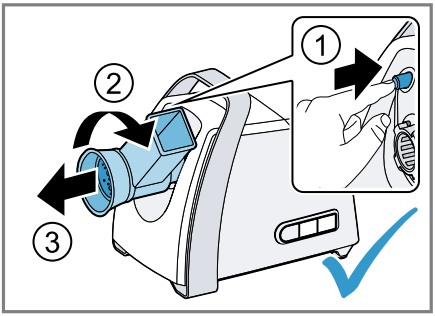
36



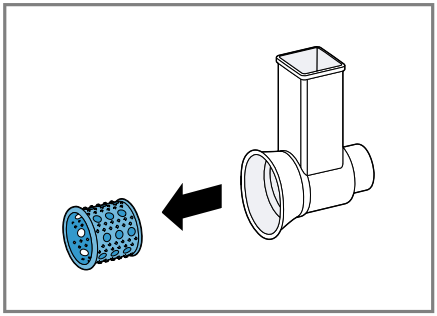
37



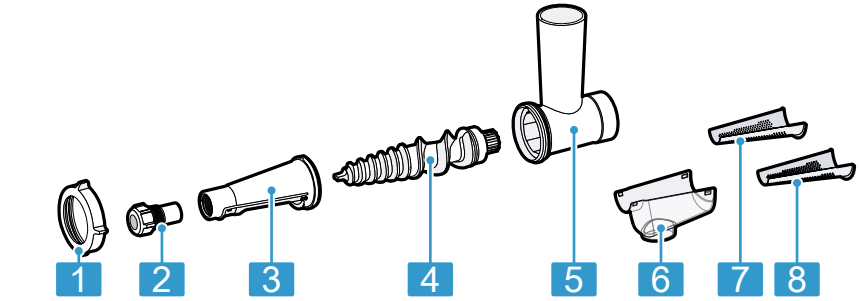
38



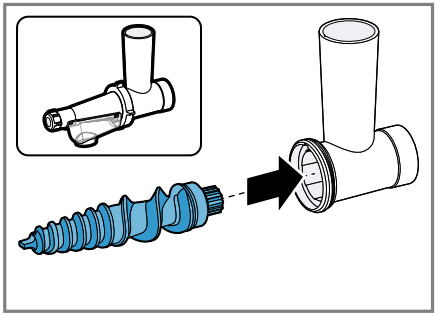
39



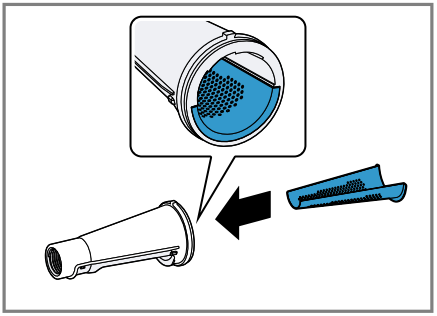
40



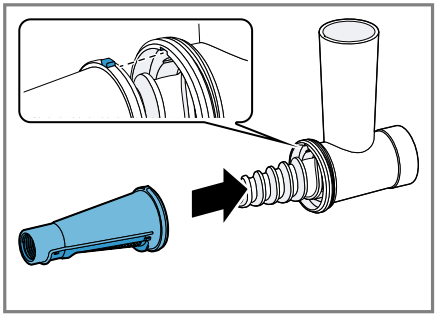
41



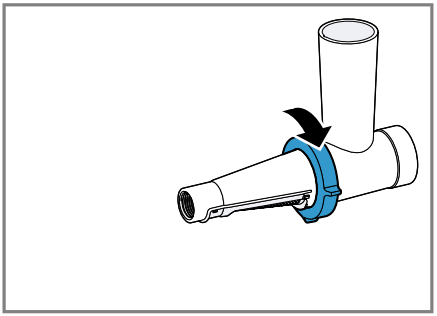
42



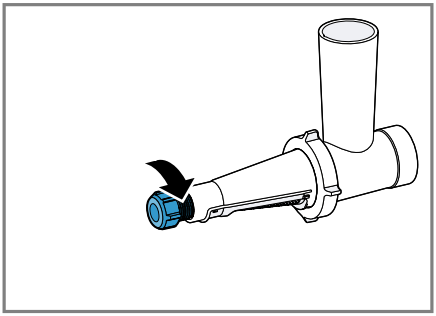
43



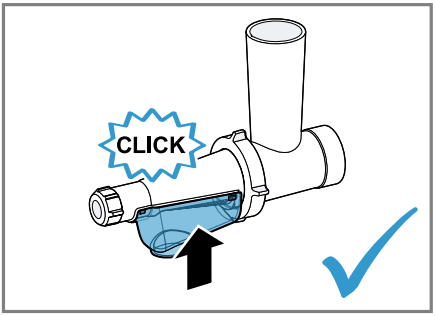
44



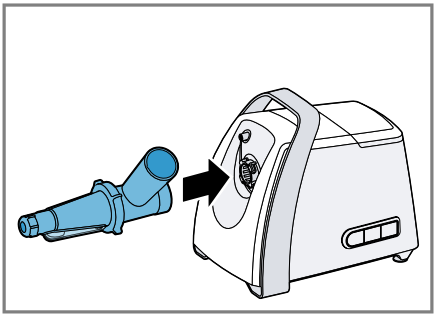
45



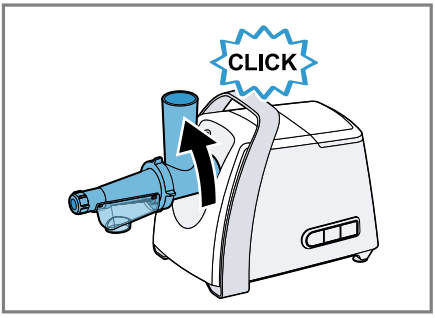
46



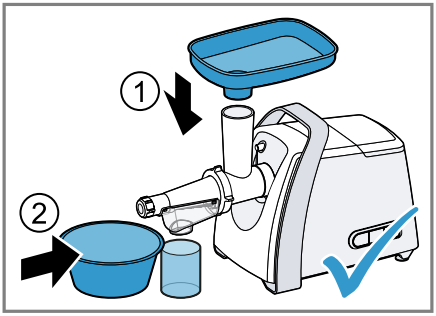
47



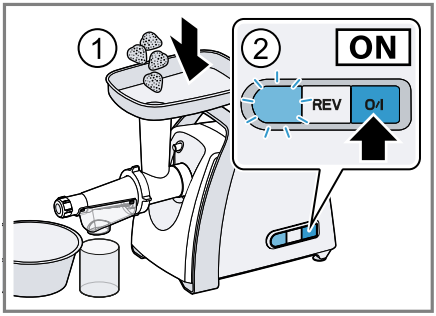
48



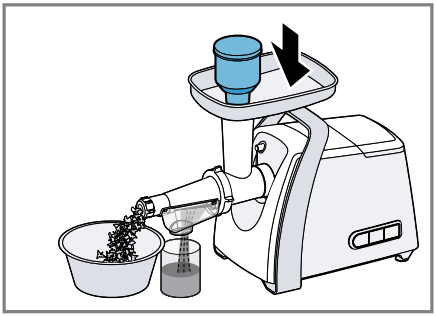
49



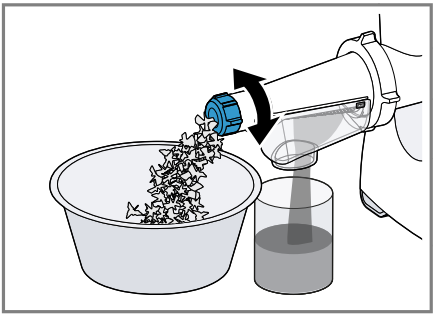
50



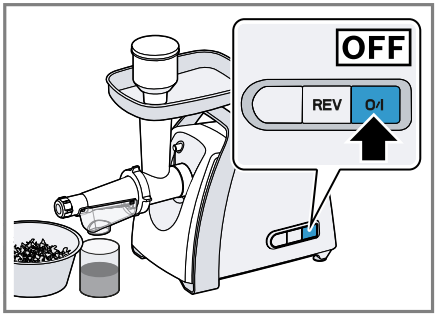
51



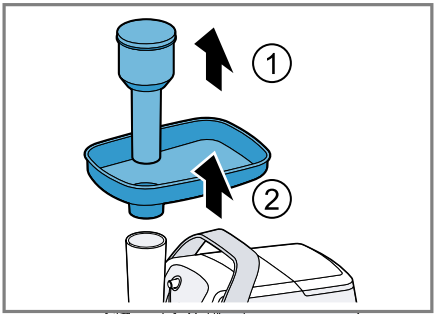
52



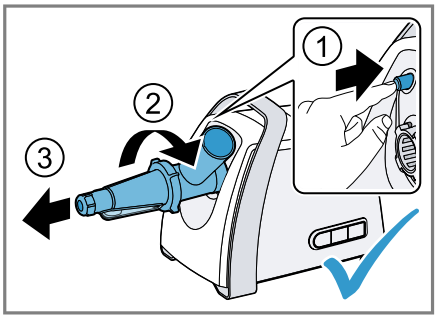
53



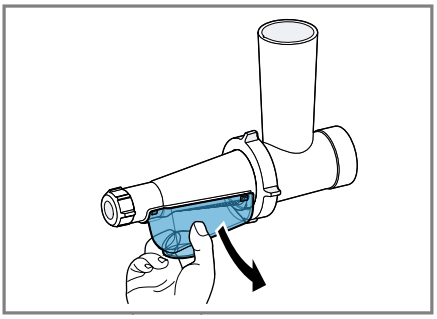
54



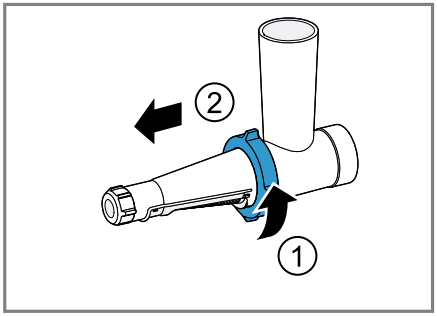
55



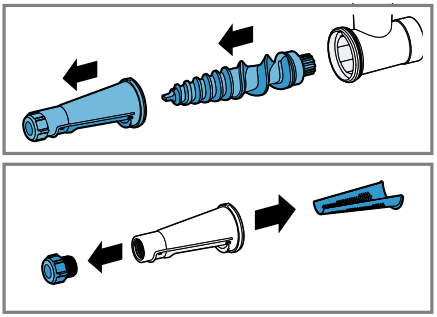
56



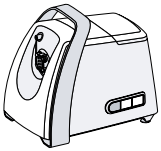
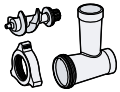
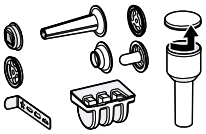
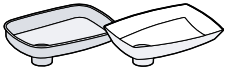
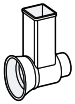
57

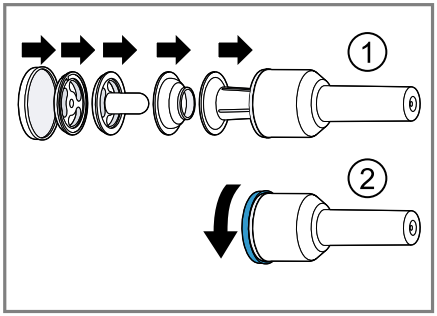


58

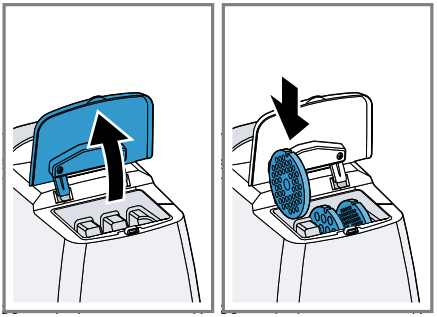


59

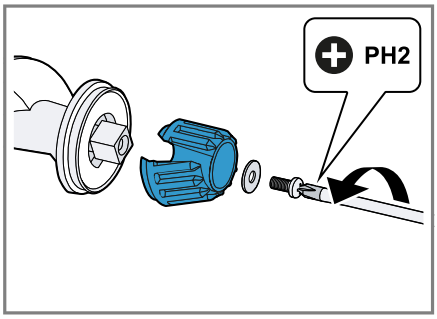
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗



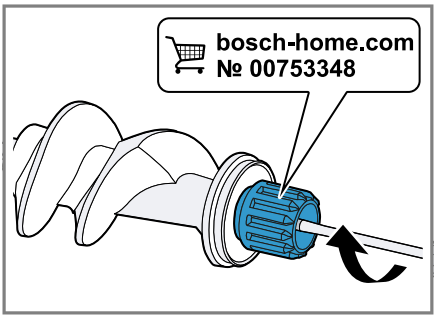
61



62



63



64

⚠ Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- for applications described in these instructions.
- for cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, in the event of an error and when you are close to rotating parts.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▸ Never operate a damaged appliance.
- ▸ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▸ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▸ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▸ Call customer services. →*Page 20*
- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

- Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- Only use the appliance in enclosed spaces.
- Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.
- Never place the appliance on or near hot surfaces.
- Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- Only fit and remove attachments once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- Do not reach into the filling shaft.
- Only use the pusher to push down ingredients.
- Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- Never assemble attachments on the main unit.
- Only use the attachments once they are fully assembled.
- Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- Keep packaging material away from children.
- Do not let children play with packaging material.
- Keep small parts away from children.
- Do not let children play with small parts.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- Never operate the appliance for more than 10 minutes without stopping. Then switch off the appliance and allow it to cool down to room temperature.
- Do not operate the appliance at no-load.
- Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.
- Never use the juicer attachment for squeezing very hard or fibrous food, e.g. carrots, beetroot or leeks.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

A	Main unit
B	Meat mincer attachment
C	Sausage filler attachment [1]
D	Kebbe attachment [1]
E	Cookie maker attachment [2]
F	Shredding attachment [1] → *"Shredding attachment", Page 17*
G	Juice attachment [1] → *"Juice attachment", Page 18*
1	On/off button
2	Reversing function button
3	Indicator light
4	Holder and drive for attachments
5	Release button
6	Handle
7	Cover for storage compartment
8	Storage compartment for perforated discs
9	Thermal circuit breaker
10	Cord storage
11	Filling tray [1]
12	Threaded ring
13	Perforated disc, coarse
14	Knife
15	Worm conveyor with clutch
16	Metal chamber housing
17	Perforated disc, medium
18	Perforated disc, fine [1]
19	Pusher with storage compartment and lid
20	Sausage filler nozzle
21	Sausage filler bearing ring
22	Kebbe nozzle
23	Conical ring for kebbe attachment
24	Shape plate
25	Holder for shape plate
26	Bearing ring for cookie maker attachment

Control elements

Button	Function
O/I	Start and stop processing.
REV	Food that has got stuck can be released using the reversing function.
🔓	Release and remove the attachment.

Reversing function

The reversing function is designed to release food that has got stuck by briefly running the worm conveyor in reverse.
→ *"Troubleshooting", Page 19*

Note: The reversing function should only be used with the meat mincer attachment.

Safety systems

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.
→ *"Troubleshooting", Page 19*

[1] Depending on the model
[2] Special accessory

Thermal circuit breaker

If the motor becomes overloaded or too hot, the thermal circuit breaker will switch the appliance off.
To continue using the appliance, reset the thermal circuit breaker.
→ *"Troubleshooting", Page 19*

Predetermined breaking point

If the worm conveyor jams or becomes overloaded, the clutch will break at the predetermined breaking point.

Operation

Cleaning the appliance and parts before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

Preparing the main unit

→*Fig.* **2** - **3**

Assembling the meat mincer attachment

→*Fig.* **4** - **7**

Fitting the attachment

→*Fig.* **8** - **11**

Perforated discs

	Perforated disc, fine (3 mm)
	Perforated disc, medium (4.8 mm)
	Perforated disc, coarse (8 mm)

Processing food

→*Fig.* **12** - **18**

Additional applications

You can combine accessories with parts of the meat mincer attachment for additional applications.

Note: Assemble the attachment for the individual application you require. Use the prepared attachment as described for the meat mincer attachment.
→ *"Fitting the attachment", Page 17*
→ *"Processing food", Page 17*

Assembling the sausage filler attachment

The sausage filler attachment is suitable for filling artificial and natural casings with meat and for shaping rolls, e.g. cevapcici.

→*Fig.* **19** - **22**

Assembling the kebbe attachment

The kebbe attachment is suitable for shaping dough or minced meat pockets.

→*Fig.* **23** - **26**

Assembling the cookie maker attachment

The cookie maker attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

→*Fig.* **27** - **30**

Shredding attachment

The shredding attachment is suitable for shredding, grating and slicing items such as cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds or dry bread rolls.

Overview

→*Fig.* **31**

1	Shredding housing
2	Pusher for shredding attachment
4	Slicing barrel
5	Shredding barrel coarse

Barrel inserts

	Grating barrel Grating food finely, e.g. nuts, hard cheese, potatoes.
	Slicing barrel Cutting food into slices, e.g. cucumbers, carrots, beetroot.
	Shredding barrel coarse Shredding food into large pieces, e.g. fruit and vegetables like apples or carrots; cheese like Gouda or Edam.
	Shredding barrel fine Shredding food into fine pieces, e.g. nuts; fruit and vegetables like apples or carrots; cheese like Gouda or Edam.

Notes

- The barrel inserts are not suitable for processing very soft or very fibrous foods.

- The recommended continuous operating time is 2 minutes.

Using the shredding attachment

→*Fig.* **32** - **40**

Juice attachment

The juicer attachment is suitable for squeezing food, e.g. tomatoes, seedless grapes, watermelon and apples.

Overview

→*Fig.* **41**

1	Threaded ring for juice attachment
2	Control nozzle for fruit pulp
3	Filter holder with sealing ring
4	Worm conveyor with sealing ring
5	Housing for juice attachment
6	Outlet funnel
7	Filter insert fine
8	Filter insert coarse

Control nozzle

The control nozzle is used to set the consistency of the fruit pulp.

Turn anticlockwise	Pulp more moist and less juice
Turn clockwise	Pulp drier and more juice

Note: If the control nozzle is inserted too far, very firm or dry pulp can block the control nozzle. Turn the control nozzle to move out further or remove completely.

Assembling the juice attachment

Note: Before assembling, check the condition and proper positioning of the sealing rings of the worm conveyor and the filter holder. Never use without the sealing rings and never use if they are damaged.

→*Fig.* **42** - **47**

Fitting the juice attachment

→*Fig.* **48** - **50**

Using the juice attachment

Notes

- During processing, make sure that the filter insert and the control nozzle do not become blocked or liquid may be forced into the drive and the interior of the appliance. If the juice attachment is blocked, switch off the appliance at once.
  → *"Troubleshooting", Page 19*
- The pips of some fruit are similar in size to the openings of the fine or the coarse filter insert and may block it. Before processing, set the control nozzle to a setting for juicier fruit pulp. The pips will then be pressed out of the nozzle with the pulp.
- Cut large items of fruit into pieces so they fit into the filling shaft. Remove hard peel, stalks, cores and stones.
- Do not process fruit when frozen.
- Do not apply great force with the pusher.

→*Fig.* **51** - **56**

Taking the juicer attachment apart

→*Fig.* **57** - **59**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▸ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▸ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▸ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→*Fig.* **60**

Storing individual parts

1. After cleaning, keep the dried accessories of the meat mincer attachment in the storage compartment for the pusher.
   →*Fig.* **61**
2. To store the perforated discs, take off the cover of the storage compartment on top of the main unit. Fit the perforated discs onto the holders provided and close the lid again.
   →*Fig.* **62**

Processing instructions and application examples

Processing instructions

Meat mincer attachment

- All perforated discs are suitable for processing raw meat.

- Cut meat and large items of food into pieces so they fit into the filling shaft.
- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones or sinews.

Sausage filler attachment

- Only process food that has been cut up fine with the sausage filler attachment.
- Soak natural casing in lukewarm water for 10 minutes before processing.
- Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

Sample recipes

You can find sample recipes that have been specially developed for your appliance here.

Bread dumplings

Ingredients
- 300 g fresh white bread
- 20 ml milk
- 40 g butter or margarine
- 3 eggs
- 1 tbsp finely chopped onions
- Parsley
- A little flour
- Salt and pepper

Cooking method
- Cut the bread into slices 10 mm thick and cut in half lengthwise. Add 20 ml milk and leave to soak.
- Process the moistened pieces of bread in the meat mincer with the coarse perforated disc for approx. 50 seconds.
- Add the finely chopped onions, parsley and melted butter and mix.
- Mix the whisked eggs, salt and pepper into the mixture.
- Leave the mixture to stand for several minutes and knead through again.
- With damp hands shape into dumplings and roll in a little flour.
- Add the dumplings to a sufficient quantity of boiling water and leave to stand for 20 minutes without bringing the water to the boil again.

Ground cheese

Ingredients
- 500-600 g Gouda

Cooking method
- Cut the Gouda into pieces 2.5 x 2.5 x 2.5 cm in size and freeze at – 20 °C for 24 hours.
- Process the frozen ground cheese in the meat mincer with the fine perforated disc.

Processing time: 1 minute

Minced meat rolls with Gouda

Ingredients
- 500 g beef, cut into strips
- 500 g pork, cut into strips
- 200 g Gouda
- 10 g salt
- 2 g black pepper, ground
- Garlic, optional
- A little oil for frying

Cooking method
- First process the frozen Gouda, followed by the beef and pork in the mincer with the fine perforated disc.
- Add salt, pepper and garlic and mix.
- Shape into rolls approx. 10 cm in length with your hands or use the sausage filler attachment.
- Heat a little oil in a frying pan and fry the minced meat rolls for approx. 5 minutes, turning them several times.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
Food is not being processed although the main unit is running.	Food has got stuck and is blocking the attachment. **Note:** Only use the reversing function with the meat mincer attachment. **1.** Press the on/off button and wait until the appliance stops. **2.** Press REV for a few seconds to start the reversing function and release the food that has got stuck. **3.** Wait until the appliance stops. **4.** Press the on/off button and check whether the food is being processed normally again.

Fault	Cause and troubleshooting
Food is not being processed although the main unit is running.	**Note:** If the fault cannot be eliminated in this manner, observe the following steps. **1.** Press the on/off button and wait until the appliance stops. **2.** Remove the attachment and take it apart. **3.** Remove food that has got stuck und check whether the attachment or the food contains any sinews, bones or other hard pieces.
	The clutch of the worm conveyor has been overloaded and has broken at the predetermined breaking point. **Note:** Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new clutch is available from customer service under order number 00753348. **1.** Release the screw and remove the faulty clutch. →*Fig.* **63** **2.** Insert the new clutch and screw in tight. →*Fig.* **64**
Appliance switches off during processing.	Motor is overheated. **1.** Switch off the appliance and unplug it from the mains. **2.** Allow the appliance to cool down for approx. 1 hour. **3.** Press the thermal circuit breaker on the underside of the appliance to de-activate the overload protection. → *"Overview", Fig.* **1** / 9 *Page 16* **4.** Insert the mains plug and switch the appliance back on. **5.** If the fault persists, call Customer Service.
No juice or fruit pulp exits from the juice attachment although the base unit is running.	Control nozzle and filter insert are blocked. **1.** Press the on/off button and wait until the appliance stops. **2.** Do not use the reversing function to avoid damage to the appliance. **3.** Remove the attachment and take it apart. **4.** Remove any caked-on food and clean all parts thoroughly. **5.** Observe all instructions before using the juice attachment again. → *"Juice attachment", Page 18*

Disposing of old appliance

- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
  Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.
You can find the contact details for our customer service via the QR code on the en-

closed document on service contacts and warranty conditions or on our website. You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.
- Jangan sambungkan peranti jika terdapat kerosakan semasa penghantaran.

Gunakan peranti hanya:

- untuk aplikasi yang dijelaskan dalam manual ini.
- Untuk mencincang makanan yang mentah dan yang telah dimasak contoh daging, ikan dan sayur-sayuran.
- di bawah pengawasan.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Peranti mesti sentiasa diputuskan sambungan daripada bekalan kuasa selepas setiap penggunaan, apabila pengawasan tidak tersedia, sebelum pemasangan, penanggalan, pembersihan, sekiranya terdapat kegagalan dan apabila anda mendekati komponen yang berputar.
Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.
Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini.
Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.
Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini.
Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▸ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▸ Jangan sesekali mengendalikan peranti dengan permukaan yang retak atau pecah.
- ▸ Jangan sesekali menarik kabel kuasa untuk memisahkan peranti dengan bekalan elektrik. Sentiasa tanggalkan palam kabel kuasa.
- ▸ Tanggalkan palam kabel kuasa dengan segera atau matikan fius di kotak fius jika peranti atau kabel kuasa rosak.
- ▸ Hubungi khidmat pelanggan. →*Halaman 29*

- Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- Jangan sesekali membekalkan peranti melalui penyesuai suis luaran, seperti pemasa atau kawalan jauh.
- Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- Gunakan peranti hanya dalam ruang tertutup.
- Jangan sesekali dedahkan peranti pada panas dan kelembapan melampau.
- Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.
- Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen peranti yang panas atau dengan sumber panas.
- Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan bucu atau pada sudut yang tajam.
- Jangan sesekali melipat, menekan atau mengubah kabel kuasa.
- Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- Hanya pasang dan tanggalkan sambungan apabila pemacu terhenti dan perkakas dicabut palam.
- Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- Hanya gunakan penghentak untuk menambahkan bahan.
- Komponen yang retak atau rosak atau tidak dipasang dengan betul diganti dengan alat ganti yang tulen.
- Jangan sesekali memasang sambungan pada unit asas.
- Gunakan sambungan hanya apabila dipasang sepenuhnya.
- Jangan sekali-kali menyentuh pisau dan tepinya tajam dengan tangan kosong.
- Jauhkan bahan pembungkusan daripada kanak-kanak.
- Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

- Jauhkan komponen kecil daripada kanak-kanak.
- Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan komponen kecil.
- Patuhi arahan pembersihan.
- Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

- Jangan sesekali mengendalikan peranti secara berterusan selama lebih daripada 10 beberapa minit. Kemudian, matikan peranti dan biarkan peranti itu menyejuk ke suhu bilik.
- Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
- Jangan masukkan objek ke dalam bahagian suapan atau perumah, contohnya sudu kayu.
- Periksa benda asing di bahagian suapan dan perumah sebelum digunakan.
- Jangan sekali-kali gunakan alat tambah pemerah untuk menekan makanan yang sangat keras atau berserat, cth. lobak merah, ubi bit atau daun bawang.

Pengenalan

Gambaran keseluruhan

Periksa kerosakan semasa penghantaran pada semua komponen dan kelengkapan penghantaran selepas membuka pembungkusan.
→*Raj.* **1**

A	Unit asas
B	Alat tambah pengisar
C	Alat tambah pengisi sosej [1]
D	Alat tambah Kebbe [1]
E	Alat tambah biskut kek rapuh [2]
F	Pemasangan pemarut [1] → *"Pemasangan pemarut", Halaman 25*
G	Alat tambah pemerah [1] → *"Alat tambah pemerah", Halaman 26*
1	Butang kuasa
2	Butang fungsi Reverse
3	Lampu penunjuk
4	Pemasang dan pemacu untuk alat tambah
5	Butang pelepas
6	Pemegang
7	Penutup untuk ruang penyimpanan
8	Ruang penyimpanan untuk cakera berlubang
9	Suis perlindungan haba
10	Penyimpanan kabel
11	Mangkuk pengisian [1]
12	Cincin skru
13	Cakera berlubang besar
14	Bilah
15	Skru pemacu dengan gandingan
16	Perumah logam
17	Cakera berlubang sederhana
18	Cakera berlubang halus [1]
19	Penghentak dengan ruang penyimpanan dan penutup
20	Muncung pengisi sosej
21	Gelang galas untuk pengisi sosej
22	Muncung Kebbe
23	Gelang kon untuk alat tambah Kebbe
24	Papan pembentuk
25	Pemegang untuk papan pembentuk
26	Gelang galas untuk alat tambah biskut kek rapuh

Elemen kawalan

Butang	Fungsi
O/I	Memulakan dan menghentikan proses.

[1] Bergantung kepada model
[2] Aksesori pilihan

Butang	Fungsi
REV	Melonggarkan makanan yang tersekat dengan fungsi Reverse.
🔓	Membuka kunci dan mengeluarkan alat tambah.

Fungsi Reverse

Fungsi Reverse digunakan untuk mengeluarkan makanan yang tersekat dengan memutarkan skru pemacu ke belakang sebentar.
→ *"Selesaikan gangguan", Halaman 28*

Nota: Gunakan fungsi Reverse hanya dengan alat tambah pengisar daging.

Sistem keselamatan

Pelindung beban berlebihan

Pelindung beban lebih menghalang motor dan komponen lain daripada rosak akibat beban berlebihan.
→ *"Selesaikan gangguan", Halaman 28*

Suis perlindungan haba

Jika motor terlebih beban atau terlalu panas, suis perlindungan haba mematikan peranti.
Untuk terus menggunakan peranti, tetapkan semula suis perlindungan haba.
→ *"Selesaikan gangguan", Halaman 28*

Titik pecah

Jika skru pemacu disekat atau terlebih beban, gandingan pecah pada titik pecah.

Pengendalian

Bersihkan perkakas dan komponen sebelum penggunaan pertama

1. Bersihkan semua komponen yang bersentuhan dengan makanan sebelum penggunaan pertama.
2. Sediakan komponen yang dibersihkan dan dikeringkan untuk digunakan.

Sediakan perkakas asas.

→*Raj.* **2** - **3**

Pasang alat tambah pengisar daging

→*Raj.* **4** - **7**

Lekatkan alat tambah

→*Raj.* **8** - **11**

Cakera berlubang

	Cakera berlubang halus (3 mm)
	Cakera berlubang sederhana (4.8mm)
	Cakera berlubang besar (8 mm)

Proses makanan

→*Raj.* **12** - **18**

Aplikasi lain

Gabungkan aksesori dengan bahagian alat tambah pengisar daging untuk membolehkan aplikasi lain.

Nota: Pasang alat tambah untuk aplikasi yang diingini. Gunakan alat tambah yang disediakan seperti yang diterangkan untuk alat tambah pengisar daging.
→ *"Lekatkan alat tambah", Halaman 25*
→ *"Proses makanan", Halaman 25*

Pasang alat tambah pengisi sosej

Alat tambah pengisi sosej sesuai untuk mengisi sarung tiruan dan sarung semula jadi dengan daging sosej dan untuk membentuk gulungan, cth. untuk Cevapcici.

→*Raj.* **19** - **22**

Pasang alat tambah Kebbe

Alat tambah Kebbe sesuai untuk membentuk doh atau bungkusan daging cincang.

→*Raj.* **23** - **26**

Pasang alat tambah biskut kek rapuh

Alat tambah biskut kek rapuh sesuai untuk membentuk adunan biskut atau pastri rapuh.

→*Raj.* **27** - **30**

Pemasangan pemarut

Alat tambah pemarut sesuai untuk memarut, mencincang dan memotong makanan, cth. keju, buah-buahan, sayur-sayuran, kacang, badam atau roti kering.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* **31**

1	Perumah untuk alat tambah pemarut

2	Penghentak untuk alat tambah pemarut
4	Tong pemotong
5	Tong pemarut besar

Sisipan tong

	Tong pemarut Memarut makanan, cth. kacang, keju keras dan kentang.
	Tong pemotong Memotong makanan menjadi kepingan, cth. timun, lobak merah dan ubi bit.
	Tong pemarut besar Memarut makanan menjadi kepingan kasar, cth. buah-buahan dan sayur-sayuran seperti epal atau lobak merah; keju seperti Gouda atau Edamer.
	Tong pemarut halus Memarut makanan menjadi kepingan halus, cth. kacang; buah-buahan dan sayur-sayuran seperti epal atau lobak merah; Keju seperti Gouda atau Edamer.

Nota

- Sisipan tong tidak sesuai untuk memproses makanan yang sangat lembut atau sangat berserat.
- Masa operasi berterusan yang disyorkan ialah 2 minit.

Menggunakan alat tambah pemarut

→*Raj.* **32** - **40**

Alat tambah pemerah

Alat tambah pemerah sesuai untuk memerah makanan, cth. daripada tomato, anggur tanpa biji, tembikai dan epal.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* **41**

1	Cincin skru untuk alat tambah pemerah
2	Muncung pelaras untuk isi buah
3	Pemegang penapis dengan gasket
4	Skru pemacu dengan gasket
5	Perumah untuk alat tambah pemerah
6	Corong pelepasan
7	Sisipan penapis halus
8	Sisipan penapis besar

Muncung pelaras

Gunakan muncung pelaras untuk menentukan ketekalan isi buah.

Pusing mengikut lawan arah jam	Isi buah lembap dan kurang jus
Pusing mengikut arah jam	Isi buah lebih kering dan lebih banyak jus

Nota: Jika muncung pelaras dipusingkan terlalu jauh, isi buah yang sangat keras atau kering boleh membuatkan muncung pelaras tersumbat. Buka skru muncung pelaras lebih jauh atau tanggalkannya sepenuhnya.

Pasangkan alat tambah pemerah

Nota: Sebelum pemasangan, periksa keadaan dan kedudukan yang betul bagi gasket skru pemacu dan pemegang penapis. Jangan sekali-kali gunakan tanpa gasket dan jangan sekali-kali dengan gasket yang rosak.

→*Raj.* **42** - **47**

Sambungkan alat tambah pemerah

→*Raj.* **48** - **50**

Gunakan alat tambah pemerah

Nota

- Semasa proses, pastikan sisipan penapis dan muncung pelaras tidak tersumbat. Jika tidak, bendalir boleh dipaksa masuk ke dalam pemacu dan bahagian dalam peranti. Jika alat tambah pemerah tersumbat, matikan peranti dengan segera.
  → *"Selesaikan gangguan", Halaman 28*
- Biji sesetengah buah mempunyai saiz yang serupa dengan bukaan sisipan penapis halus atau besar dan boleh menyumbatkan sisipan penapis. Sebelum memproses, laraskan muncung pelaras kepada tetapan untuk isi buah lembap. Biji buah kemudian ditekan keluar dari muncung dengan isi buah.
- Potong buah-buahan yang besar supaya muat dalam tiub suapan. Buang cangkerang, batang, biji dan batu yang keras.

- Jangan proses buah beku.
- Jangan kenakan tekanan yang tinggi ke atas penghentak.

→*Raj.* **51** - **56**

Buka alat tambah pemerah

→*Raj.* **57** - **59**

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan semua komponen selepas digunakan dengan segera supaya sisa tidak menjadi kering.

- ▸ Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi alkohol.
- ▸ Jangan gunakan objek tajam, berbucu atau logam.
- ▸ Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.
→*Raj.* **60**

Menyimpan bahagian individu

1. Selepas pembersihan, simpan aksesori kering alat tambah pengisar daging di dalam petak penyimpanan penghentak. →*Raj.* **61**
2. Untuk menyimpan cakera berlubang, keluarkan penutup petak penyimpanan di bahagian atas unit asas. Letakkan cakera berlubang pada pemegang yang ditetapkan dan tutup semula penutup. →*Raj.* **62**

Arahan pemprosesan dan contoh aplikasi

Arahan pemprosesan

Alat tambah pengisar

- Semua cakera berlubang sesuai untuk memproses daging mentah.
- Potong daging dan makanan besar menjadi kepingan sehingga masuk ke dalam tiub suapan.
- Keluarkan bahagian keras makanan sebelum diproses, cth. tulang rawan, tulang atau tendon.

Alat tambah pengisi sosej

- Hanya proses makanan yang dicincang halus dengan alat tambah pengisi sosej.
- Rendam sarung semula jadi selama 10 minit dalam air suam sebelum memproses.
- Jangan isi sarung sosej terlalu ketat. Jika tidak, sosej akan pecah semasa memasak atau menggoreng.

Resipi contoh

Di sini anda akan menemukan contoh resipi yang telah dibangunkan khas untuk peranti anda.

Ladu roti

Bahan-bahan
- 300 g roti putih segar
- 20 ml susu
- 40 g mentega atau marjerin
- 3 biji telur
- 1 sudu besar bawang besar yang dicincang halus
- Pasli
- Sedikit tepung
- Garam dan lada sulah

Penyediaan
- Potong roti menjadi kepingan setebal 10 mm, separuh memanjang, tuangkan 20 ml susu ke atasnya dan biarkan rehat.
- Proses kepingan roti lembap dengan cakera berlubang besar dalam alat tambah pengisar daging selama kira-kira 50 saat.
- Masukkan bawang cincang halus, pasli dan mentega cair, kemudian gaulkan.
- Campurkan telur yang dipukul, garam dan lada sulah ke dalam adunan.
- Biarkan adunan rehat selama beberapa minit dan uli lagi.
- Bentukkan ladu dengan tangan yang dibasahkan dan gulungkan dalam sedikit tepung.
- Masukkan ladu ke dalam air mendidih yang mencukupi dan biarkan selama 20 minit tanpa mendidihkan air lagi.

Keju kisar

Bahan-bahan
- 500-600 g Gouda

Penyediaan
- Potong Gouda kepada kepingan 2.5 x 2.5 x 2.5 cm dan bekukan selama 24 jam pada suhu -20 °C.
- Proseskan Gouda beku dalam pengisar daging menggunakan cakera berlubang halus.

Masa pemprosesan: 1 minit

Gulungan daging cincang dengan Gouda

Bahan-bahan
- 500 g daging lembu, dipotong nipis
- 500 g daging khinzir, dipotong nipis
- 200 g Gouda
- 10 g garam
- 2 g lada hitam, dikisar
- Bawang putih, pilihan
- Sedikit minyak untuk menggoreng

Penyediaan
- Mula-mula, kisar Gouda beku, kemudian daging lembu dan daging khinzir dengan cakera berlubang halus dalam pengisar daging.
- Masukkan garam, lada sulah dan bawang putih dan gaulkan.
- Bentukkan gulungan kira-kira 10 cm panjang dengan tangan atau gunakan alat tambah pengisi sosej.
- Panaskan sedikit minyak dalam kuali dan goreng gulungan daging cincang selama lebih kurang 5 minit.

Selesaikan gangguan

Ralat	Punca dan penyelesaian masalah
Bahan makanan tidak diproses walaupun unit asas sedang berjalan.	Bahan makanan tersekat dan telah menyumbatkan alat tambah. **Nota:** Gunakan fungsi Reverse hanya dengan alat tambah pengisar daging. **1.** Tekan butang kuasa dan tunggu sehingga peranti berhenti. **2.** Tekan REV selama beberapa saat untuk memulakan fungsi Reverse dan melonggarkan makanan yang tersekat. **3.** Tunggu sehingga peranti berhenti. **4.** Tekan butang kuasa dan semak sama ada makanan diproses seperti biasa. **Nota:** Jika masalah tidak dapat diselesaikan dengan cara ini, ikuti langkah di bawah. **1.** Tekan butang kuasa dan tunggu sehingga peranti berhenti. **2.** Keluarkan alat tambah dan buka alat tambah. **3.** Keluarkan sebarang makanan yang tersekat dan periksa tulang, tendon atau komponen keras lain dalam alat tambah atau dalam makanan.
	Gandingan skru pemacu telah terlebih beban dan patah pada titik pecah. **Nota:** Bahagian alat ganti dengan titik pecah adalah bukan sebahagian daripada kewajipan waranti kami, Gandingan baharu tersedia di bawah nombor pesanan 00753348 di khidmat pelanggan. **1.** Longgarkan skru dan tanggalkan gandingan yang rosak. →*Raj.* **63** **2.** Masukkan gandingan baharu dan skrukan dengan ketat. →*Raj.* **64**

Ralat	Punca dan penyelesaian masalah
Peranti mati ketika pemprosesan.	Motor terlalu panas. **1.** Matikan peranti dan cabutkan palam. **2.** Biarkan peranti sejuk selama kira-kira 1 jam. **3.** Tekan suis perlindungan haba pada bahagian bawah peranti untuk menyahaktifkan perlindungan beban lampau. → *"Gambaran keseluruhan", Raj.* **1** / 9 *Halaman 24* **4.** Pasangkan kord kuasa dan hidupkan semula peranti. **5.** Sekiranya gangguan berterusan, hubungi khidmat pelanggan.
Tiada jus atau isi buah yang keluar dari alat tambah pemerah, walaupun unit asas sedang berjalan.	Muncung pelaras dan sisipan penapis tersumbat. **1.** Tekan butang kuasa dan tunggu sehingga peranti berhenti. **2.** Jangan gunakan fungsi Reverse untuk mengelakkan kerosakan pada peranti. **3.** Keluarkan alat tambah dan buka alat tambah. **4.** Keluarkan sebarang makanan yang tersekat dan bersihkan semua bahagian dengan teliti. **5.** Sila ikuti semua arahan sebelum menggunakan alat tambah pemerah sekali lagi. → *"Alat tambah pemerah", Halaman 26*

Lupuskan peranti lama

- Lupuskan peranti secara mesra alam. Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



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.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci tentang tempoh jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan, melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami. Butiran hubungan khidmat pelanggan boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan atau di laman web kami.

⚠ 安全性

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

仅将电器用于:

- 用于本说明书中所述的用途。
- 适用于切碎生的或煮熟的食材，例如肉类、鱼类和蔬菜。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

请务必于下列情况下将本电器与电源断开：电器未在视线范围内，组装、分拆或清洁本电器前，出现故障时，以及当您靠近旋转部件时。
凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和／或知识之人士，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。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
孩童不得进行清洁及用户维护的工作。
禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▸ 请勿运行已损坏的机器。
- ▸ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▸ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▸ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▸ 请联系客户服务。 →*页 35*
- ▸ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▸ 切勿通过定时器或遥控器等外部开关装置为本机器供电。
- ▸ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▸ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▸ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- ▸ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▸ 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- ▸ 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- ▸ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- ▸ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▸ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▸ 切勿弯折、挤压或更改电源线。

- 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- 只有在驱动器处于静止状态且电器电源已断开时，方可安装和拆卸附件。
- 请勿将手伸到进料管中。
- 仅限使用推料棒续加配料。
- 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。
- 切勿在主机上组装附件。
- 只有在完全组装好的状态下才可使用附件。
- 请勿赤手触碰锋利的刀片和边缘。
- 请让孩童远离包装材料。
- 切勿让孩童用包装材料玩耍。
- 请让孩童远离小型部件。
- 切勿让孩童玩耍小型部件。
- 请按照清洁说明清洁电器。
- 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- 切勿连续使用电器超过 10 分钟。然后关闭电器，让其冷却至室温。
- 请勿让电器空载运行。
- 切勿将任何物体插到进料管或外壳中，例如木汤匙。
- 使用前，请检查进料管和外壳中是否有异物。
- 切勿使用水果榨汁附件压榨非常硬或纤维多的食物，如胡萝卜、甜菜根或韭葱。

了解机器

概览

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。

→*图* **1**

A	主机
B	绞肉机附件
C	香肠灌装附件 [1]
D	油炸肉馅饼附件 [1]
E	喷注式烘烤附件 [2]
F	切丝附件 [1] → *"切丝附件", 页 32*
G	水果压榨附件 [1] → *"水果压榨附件", 页 33*
1	开关按键
2	反转功能键
3	指示灯
4	附件的底座和驱动器
5	去联锁键
6	把手
7	储藏格的盖子
8	用于孔板的储藏格
9	温度保护开关
10	电源线收纳仓
11	入料盘 [1]
12	螺丝环
13	刀孔盘，粗
14	刀片
15	带耦合器的螺旋输送器

[1] 具体取决于型号
[2] 选购 配件

16	金属腔室外壳
17	刀孔盘，中
18	刀孔盘，细[1]
19	推料棒 (含储藏格和盖子)
20	香肠灌装嘴
21	香肠灌装器轴承环
22	油炸肉馅饼喷嘴
23	油炸肉馅饼附件锥形环
24	模板
25	模板支架
26	制酥饼器

控制元件

按键	功能
O/I	开始和停止加工。
REV	用反转功能松开卡住的食物。
🔓	将附件解锁并取下。

反转功能

反转功能是利用螺旋挤压器短暂的反向运行解决食材卡住的问题。
→ *"处理故障", 页 34*

注意: 请仅通过绞肉机附件使用反转功能。

安全系统

过载保护装置

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。
→ *"处理故障", 页 34*

温度保护开关

如果电机过载或过热，温度保护开关就会关闭本机器。
如要继续使用本机器，请重置温度保护开关。
→ *"处理故障", 页 34*

预定断点

如果输送螺杆堵塞或超载，联轴器会在为此目的提供的预定断点处断开。

操作

首次使用前清洁机器和零件

1. 初次使用前，将与食材接触的部分清洗干净。
2. 将已清洁干净且晾干的附件放回备用。

准备主机

→*图* **2** - **3**

组装绞肉机附件

→*图* **4** - **7**

安装附件

→*图* **8** - **11**

刀孔盘

	孔板，细（3 mm）
	孔板，中（4.8 mm）
	孔板（8 mm）

加工食材

→*图* **12** - **18**

其他用途

将配件与绞肉机附件的部件组合在一起，可实现更多用途。

注意: 为所需用途组装附件。按照绞肉机附件的说明使用准备好的附件。
→ *"安装附件", 页 32*
→ *"加工食材", 页 32*

组装香肠灌装附件

香肠灌装附件适用于将香肠肉馅灌入人造和天然肠衣，以及用于制作卷状食物，例如 Cevapcici。

→*图* **19** - **22**

组装油炸肉馅饼附件

油炸肉馅饼附件适用于制作面饼或碎肉馅饼皮。

→*图* **23** - **26**

组装喷注式烘烤附件

喷注式烘烤附件适用于用模具制作饼干面团或糕点面团。

→*图* **27** - **30**

切丝附件

切丝附件适用于切碎、切丝和切片食物，如奶酪、水果、蔬菜、坚果、杏仁或干面包卷。

概览

→*图* **31**

[1] 具体取决于型号

1	切丝附件外壳
2	切丝附件推料棒
4	切片刀筒
5	切丝刀筒，粗

刀筒插件

	磨碎滚筒 将坚果、硬质奶酪、土豆等食物磨成细碎。
	切片刀筒 将黄瓜、胡萝卜、甜菜根等食物食物切成片。
	切丝刀筒，粗 将水果和蔬菜（如苹果或胡萝卜）、奶酪（如豪达奶酪或艾丹姆奶酪）等食物切成大块。
	切丝刀筒，细 将坚果、水果和蔬菜（如苹果或胡萝卜）、奶酪（如豪达或艾丹姆奶酪）等食物切成小块。

注意

- 刀筒插件不适合加工非常软或纤维非常多的食物。
- 建议连续运行时间为 2 分钟。

使用切丝附件

→*图* **32** - **40**

水果压榨附件

水果压榨附件适用于压榨西红柿、无籽葡萄、西瓜和苹果等食物。

概览

→*图* **41**

1	水果压榨附件螺纹环
2	果肉调节喷嘴
3	配有密封环的滤网固定器
4	配有密封环的输送螺杆
5	水果压榨附件外壳
6	出料漏斗
7	滤网，细
8	滤网，粗

调节喷嘴

使用调节喷嘴确定果肉的浓度。

按逆时针方向旋转	果肉更湿润，果汁更少
按顺时针方向旋转	果肉更干，果汁更多

注意：如果调节喷嘴转得过大，会使非常坚硬或干燥的果肉堵塞调节喷嘴。进一步拧松调节喷嘴或将其完全取下。

组装水果压榨附件

注意：在重新组装之前，检查输送螺杆和滤网固定器密封环的状况以及是否正确就位。切勿在没有密封环的情况下使用，也不要在密封环损坏的情况下使用。

→*图* **42** - **47**

安装水果压榨附件

→*图* **48** - **50**

使用水果压榨附件

注意

- 在加工过程中，请确保滤网和调节喷嘴没有堵塞，否则液体可能会被挤入驱动接口和机器内部。如果水果压榨附件堵塞，请立即关闭本机器。
  → *"处理故障", 页 34*
- 有些水果的籽仁与细滤网或粗滤网的开口大小相似，可能会堵塞滤网。加工前，请将调节喷嘴调至果肉更为湿润的设置。然后将籽仁和果肉一起从喷嘴中挤出。
- 将体型较大的水果切碎，以便加到进料管中。去掉硬皮、茎秆、籽仁和果核。
- 请勿加工冷冻水果。
- 请勿用力按压推料棒。

→*图* **51** - **56**

拆卸水果压榨附件

→*图* **57** - **59**

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件，以免残留物变干。

- ▸ 请勿使用任何含酒精或烈性成分的清洁剂。
- ▸ 请勿使用任何锋利、尖锐或金属材质的物品。
- ▸ 请勿使用砂布或清洁剂。

清洁各个部件，如表格所示。

→*图* **60**

存放零部件

1. 清洁后，将绞肉机附件的干燥配件存放在推料棒的储藏格内。
   →*图* **61**
2. 如要存放孔板，请取下主机顶部储藏格的盖子。将孔板放在提供的支架上，然后盖上盖子。
   →*图* **62**

加工说明和应用示例

加工说明

绞肉机附件

- 所有孔板都适用于加工生肉。
- 将肉类和大块食物切成小块，以便加到进料管中。
- 加工前要去除软骨、骨头或肉筋等食物中的坚硬成分。

香肠灌装附件

- 仅限用香肠灌装附件加工切成细碎的食物。
- 加工前，请将天然肠衣置入温水中浸泡 10 分钟。
- 将肉灌入肠衣内，但切勿过于“饱满”，否则香肠在烹调或油煎的过程中可能会爆裂。

示例食谱

可在此查看专门为本机器开发的示例食谱。

面包丁丸子

配料

- 300 g 新鲜白面包
- 20 ml 牛奶
- 40 g 黄油或人造黄油
- 3 个鸡蛋
- 1 食匙切细碎的洋葱
- 香芹
- 少许面粉
- 盐和胡椒

制作步骤

- 将面包切成 10 mm 厚的薄片，纵向对半切开，倒入 20 ml 牛奶，静置浸泡。
- 用绞肉机中的粗孔板加工湿面包片约 50 秒。
- 加入切碎的洋葱、香芹和融化的黄油，搅拌均匀。
- 将打散的鸡蛋、盐和胡椒粉拌入混合物中。
- 将混合物静置几分钟，然后再揉捏一次。
- 用沾湿的手搓成团子形状，然后裹上少许面粉。
- 将团子放入到水量足够的沸水中，并让其静置约 20 分钟。

奶酪粉

配料

- 500-600 g 豪达奶酪

制作步骤

- 将豪达奶酪切成 2.5 x 2.5 x 2.5 cm 的小块，在 -20 °C 下冷冻 24 小时。
- 将冷冻后的豪达奶酪用绞肉机的细孔板加工。

加工时间：1 分钟

含豪达奶酪的肉末卷

配料

- 500 g 牛肉，切成条状
- 500 g 猪肉，切成条状
- 200 g 豪达奶酪
- 10 g 盐
- 2 g 黑胡椒，已研磨
- 大蒜，可不加
- 一些煎炸用油

制作步骤

- 首先加工冷冻豪达奶酪，然后用绞肉机中的细孔板加工牛肉和猪肉。
- 加入盐、胡椒和大蒜并加以搅拌。
- 用手或香肠灌装附件卷成大约 10 cm 长的肉末卷。
- 在煎锅中倒入少许油加热，将肉末卷煎约 5 分钟，翻炒几次。

处理故障

故障	故障原因和故障排除
即使主机正在运行，食物也未被加工。	食物卡住并堵塞附件。 **注意：** 仅限通过绞肉机附件使用反转功能。 **1.** 按下开关按键，等待机器停止运行。 **2.** 按住几秒钟 REV，启动反转功能，松开卡住的食物。 **3.** 等待机器停止运行。 **4.** 按下开关按键，检查食物是否再次正常加工。 **注意：** 如果故障无法排除，请按照以下步骤操作。 **1.** 按下开关按键，等待机器停止运行。 **2.** 取下附件并拆卸附件。 **3.** 取出卡住的食物，检查附件或食物中是否有骨头、肉筋或其他坚硬的成分。

故障	故障原因和故障排除
即使主机正在运行，食物也未被加工。	螺旋输送器的耦合器过载，在预定的断裂点断裂。 **注意：** 带有额定断裂点的备用零件非本公司质保的一部份。请通过订购编号 00753348 向客户服务部门购买新的耦合器。 **1.** 松开螺栓，取下损坏的耦合器。 →*图* **63** **2.** 装上新的耦合器并拧紧。 →*图* **64**
电器在加工期间自行停止。	电机过热。 **1.** 请关机，将电源插头从插座上拔出。 **2.** 让本机器冷却约 1 小时。 **3.** 按下机器底部的温度保护开关，停用过载保护。 → *"概览", 图* **1** */* 9 *页 31* **4.** 插上电源插头，重新开启本机器。 **5.** 如果故障仍然存在，请致电客户服务。
尽管主机在运行，水果压榨附件却没有流出果汁或果肉。	调节喷嘴和滤网堵塞。 **1.** 按下开关按键，等待机器停止运行。 **2.** 请勿使用反转功能，以免损坏机器。 **3.** 取下附件并拆卸附件。 **4.** 清除卡住的食物，彻底清洁所有部件。 **5.** 重新使用水果压榨器附件前，请遵守所有说明。 → *"水果压榨附件", 页 33*

处理旧机器

- 按环保的方式废弃处理机器。
  关于有效的回收处理方法的信息，请询问专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



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。

客户服务

关于您所在国家的保修期和保修条款的详细信息，可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码、向我们的客户服务、您的经销商或在我们的网站上获取。
客户服务的联系方式可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码或在我们的网站上获取。

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائيّ دائمًا بعد كل استخدام، أو في حالة عدم وجود مراقبة، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور خطأ ما، وعندما تقترب من أجزاء دوَّارة.

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.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- اتصل بخدمة العملاء. ←*الصفحة 42*
- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- لا تزوِّد الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.

- وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- لا تركّب أو تفك التجهيزات العلوية إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوِّنات.
- الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكلٍ صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- لا تُجمِّع التجهيزات العلوية أبدًا في الجهاز الأساسيّ.
- لا تستخدم التجهيزات العلوية إلا في حالةٍ مُجمَّعة بالكامل.
- لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- لا تدع الأطفالَ يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تُشغِّل الجهاز أبدًا أطول من 10 دقائق دون انقطاع. أوقف الجهاز عن التشغيل بعدها ودعه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تُدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

◂ لا تستخدم عصارة الفواكه أبدًا لعصر المواد الغذائية الصلبة أو الليفية جدًا، مثل الجزر أو الشمندر أو الكراث.

التعرّف

عرضٌ عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	ملحق مفرمة اللحم
C	تجهيزة علوية لحشو النقانق [1]
D	تجهيزة علوية للكبة [1]
E	قمع تشكيل عجين الحلويات [2]
F	تجهيزة علوية للبشر [1] ←*"تجهيزة علوية للبشر", الصفحة 39*
G	تجهيزة علوية لعصر الثمار [1] ←*"تجهيزة علوية لعصر الثمار", الصفحة 39*
1	زر التشغيل/الإيقاف
2	زر الوظيفة العكسية
3	لمبة المراقبة
4	موضع تثبيت وحدة إدارة التجهيزات العلوية
5	زر فك تأمين الغلق
6	مقبض
7	غطاء لرف الحفظ
8	رف حفظ الأقراص المثقبة
9	مفتاح الحماية الحرارية
10	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
11	وعاء التعبئة [1]
12	حلقة الثبيت
13	قرص مثقب خشن
14	السكين
15	ناقل لولبي مع قابض
16	مبيت الغرفة المعدنية
17	قرص مثقب متوسط
18	قرص مثقب ناعم [1]
19	كباس مزود بموضع حفظ وغطاء
20	منفث حشو النقانق
21	حلقة محمل لأداة حشو النقانق
22	فوهة الكبة
23	حلقة مخروطية للتجهيزة العلوية للكبة
24	لوح الأشكال
25	حامل لوح الأشكال
26	حلقة محمل لقمع تشكيل عجين الحلويات

عناصر الاستعمال

الزر	الوظيفة
O/I	بدء المعالجة وإيقافها.
REV	فك المواد الغذائية العالقة باستخدام الوظيفة العكسية.
🔒	فك قفل الجزء العلوي وخلعه.

الوظيفة العكسية

تفيد الوظيفة العكسية في فك الطعام الملتصق من خلال لف الناقل اللولبيّ في الاتجاه المعاكس لمدةٍ قصيرة.

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 41*

ملاحظة: لا تستخدم الوظيفة العكسية إلا مع ملحق مفرمة اللحم.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 41*

مفتاح الحماية الحرارية

عندما يُحمَّل المُحرِّك فوق قدرته أو يسخن سخونةً مفرطة، يُطفئ مفتاح الحماية الحرارية الجهاز.

لمواصلة استخدام الجهاز، أعد ضبط مفتاح الحماية الحرارية.

←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 41*

موضع الانكسار المُحدَّد مسبقًا

عندما يُحجَز الناقلُ اللولبيّ أو يُحمَّل فوق قدرته، ينكسر القابض عند موضع الانكسار المفترض المُخصَّص لذلك.

[1] على حسب الطراز
[2] ملحق خاص

الاستعمال

تنظيف الجهاز والأجزاء قبل الاستخدام الأول

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
2. جهِّز الأجزاء المنظَّفة والمجفَّفة للاستخدام.

تحضير الجهاز الأساسيّ

←*الشكل* **2** - **3**

تجميع ملحق مفرمة اللحم

←*الشكل* **4** - **7**

تركيب الجزء العلوي

←*الشكل* **8** - **11**

الأقراص المثقبة

	قرص المثقب الناعم (3 مم)
	القرص المثقب المتوسط (4.8 مم)
	القرص المثقب الخشن (8 مم)

تحضير المواد الغذائية

←*الشكل* **12** - **18**

استخداماتٌ أخرى

اربط أجزاء الملحقات مع أجزاء ملحق مفرمة اللحم لإتاحة تطبيقات أخرى.

ملاحظة: جمِّع الجزء العلوي من أجل الاستخدام المرغوب المعنيّ. استخدم الجزء العلوي المُجهَّز، كما هو موصوفٌ لملحق مفرمة اللحم.

←*"تركيب الجزء العلوي", الصفحة 39*
←*"تحضير المواد الغذائية", الصفحة 39*

تجميع التجهيزة العلوية لحشو النقانق

التجهيزة العلوية لحشو النقانق مناسبةٌ لحشو الأمعاء الطبيعية والاصطناعية بلحم السجق ولتشكيل لفائف اللحم، مثلاً لتحضير طبق كافابتشيسي.

←*الشكل* **19** - **22**

تجميع التجهيزة العلوية للكبة

التجهيزة العلوية للكبة مناسبة لتشكيل أكياس العجين أو اللحم المفروم.

←*الشكل* **23** - **26**

تجميع قمع تشكيل البيتي فور

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

←*الشكل* **27** - **30**

تجهيزة علوية للبشر

تناسب التجهيزة العلوية للبشر بشر وفرك وتقطيع المواد الغذائية، من قبيل الجبن أو الفواكه أو الخضروات أو المكسرات أو اللوز أو الخبز الجاف.

عرضٌ عام

←*الشكل* **31**

1	مبيت للتجهيزة العلوية للبشر
2	كباس للتجهيزة العلوية للبشر
4	أسطوانة تقطيع
5	أسطوانة بشر خشن

ولائح الأسطوانة

	أسطوانة التقشير فرك المواد الغذائية في صورةٍ ناعمة، مثل الجوز، والجبن الصلب، والبطاطس.
	أسطوانة التقطيع تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح، مثل الخيار، والجزر، والشمندر.
	أسطوانة البشر الخشن بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة، مثل الفاكهة والخضروات مثل التفاح أو الجزر، والجبن مثل الجودا أو الفلمنك.
	أسطوانة بشر ناعم بشر المواد الغذائية إلى قطع ناعمة، مثل الجوز والفاكهة والخضروات مثل التفاح أو الجزر، والجبن مثل الجودا أو الفلمنك.

ملاحظات

- ولائح الأسطوانة ليست مناسبةً لمعالجة المواد الغذائية المرنة جدًا أو غزيرة الألياف.
- يبلغ وقت التشغيل المستمر الموصى به 2 دقيقة.

استخدام التجهيزة العلوية للبشر

←*الشكل* **32** - **40**

تجهيزة علوية لعصر الثمار

تناسب التجهيزة العلوية لعصر الثمار عصرَ المواد الغذائية، مثل الطماطم والعنب الخالي من البذور والبطيخ والتفاح.

عرضٌ عام

←*الشكل* **41**

1	حلقة تثبيت للتجهيزة العلوية لعصر الثمار
2	فوهة ضبط للب الفاكهة

3	حامل فلتر مع حلقة إحكام
4	ناقل لولبي مع حلقة إحكام
5	جسم الماكينة للتجهيزة العلوية لعصر الثمار
6	قمع الصب
7	وليجة الفلتر للدرجة الناعمة
8	وليجة الفلتر للدرجة الخشنة

فوهة الضبط

تُحدِّد باستخدام فوهة الضبط قوام لب الفاكهة.

الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر رطوبة وعصيرٌ أقل
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	لب فاكهة أكثر جفافًا وعصيرٌ أكثر

ملاحظة: عندما تُلف فوهةُ الضبط إلى الداخل أكثر من اللازم، فقد يسد لبُ الفاكهة الصلبة أو الجافة جدًا فوهةَ الضبط. فك فوهة الضبط إلى الخارج كثيرًا أو اخلعها تمامًا.

تجميع التجهيزة العلوية لعصر الثمار

ملاحظة: تحقَّق من حالة والاستقرار السليم لحلقات الإحكام للناقل اللولبي ولحامل الفلتر قبل التجميع. ولا تستخدمها أبدًا بدون حلقات إحكام ولا مع حلقات إحكام تالفة.

←*الشكل* **42** - **47**

تركيب التجهيزة العلوية لعصر الثمار

←*الشكل* **48** - **50**

استخدام التجهيزة العلوية لعصر الثمار

ملاحظات

- تأكَّد في أثناء المعالجة من عدم انسداد وليجة الفلتر وفوهة الضبط، وإلا فقد ينضغط السائل في وحدة الإدارة وفي الجزء الداخلي من الجهاز. وإذا انسدت التجهيزة العلوية لعصر الثمار، فأوقف تشغيل الجهاز على الفور.
  ←*"التغلب على الاختلالات", الصفحة 41*
- تتشابه بذورُ بعض الفاكهة في الحجم مع فتحات وليجة الفلتر الناعمة أو الخشنة ويمكن أن تسد وليجة الفلتر. اضبط منفث الضبط قبل المعالجة على درجة ضبط تناسب لب الفاكهة الأكثر طراوةً. يُكبَس النوى عندئذٍ مع لب الفاكهة من المنفث.
- قطِّع ثمار الفاكهة الكبيرة، بحيث تتناسب مع منفذ التعبئة. أزل القشور والسيقان والبذور والحجارة الصلبة.
- لا تعالج ثمار الفاكهة المجمدة.
- لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

←*الشكل* **51** - **56**

تفكيك التجهيزة العلوية لعصر الثمار

←*الشكل* **57** - **59**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **60**

حفظ الأجزاء المفردة

1. احفظ أجزاءَ الملحقات الجافة لملحق مفرمة اللحم بعد تنظيفها في رف حفظ الكباس.
   ←*الشكل* **61**
2. لحفظ الأقراص المُثقبَّة، انتزع غطاء رف الحفظ على الجهة العلوية من الجهاز الأساسيّ. ضع الأقراصَ المُثقبة على الحوامل المُخصَّصة وأعد غلق الغطاء.
   ←*الشكل* **62**

إرشادات المعالجة وأمثلة تطبيقية

إرشادات المعالجة

ملحق مفرمة اللحم

- كلُ الأقراص المُثقَّبة مناسبةٌ لمعالجة اللحم النيئ.
- قطِّعْ اللحم والمواد الغذائية الكبيرة إلى قطع، بحيثُ تناسب منفذ التعبئة.
- أزل المُكوِّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار.

التجهيزة العلوية لحشو النقانق

- لا تعالج باستخدام التجهيزة العلوية لحشو النقانق إلا المواد الغذائية المُفتتة بدرجة ناعمة.
- قم بنقع الأمعاء الطبيعية في ماء فاتر لمدة 10 دقائق قبل التحضير.
- لا تقم بحشو أغلفة النقانق أكثر من اللازم، حيث يمكن أن تنفجر النقانق عند السلق أو التحمير.

وصفاتٌ مقترحة

تجد هنا أمثلةً من الوصفات، صُمِّمت خصيصًا من أجل جهازك.

زلابية الخبز

المُكوِّنات

- 300 جم خبز أبيض طازج
- 20 مل حليب
- 40 جم زبد أو سمن
- 3 بيضات
- 1 ملعقة طعام بصل مخرط ناعم
- بقدونس
- قليلٌ من الطحين
- ملح وفلفل

التحضير

- يُقطَّع الخبزُ إلى شرائح بسُمك 10 مم، ثم يُقسَّم إلى أنصاف من حيث الطول، ويُغمَر بكمية 20 مل من الحليب ويُترك ليُنقَع.
- تُعالَج قطعُ الخبز المُبلَّلة باستخدام القرص المثقب الخشن في مفرمة اللحم لمدة 50 ثانية تقريبًا.
- يُضاف البصل المخرط الناعم والبقدونس والزبد المُذاب إلى الخليط وتُخلَط.
- يُخلَط البيض بعد تقطيعه إلى أرباع مع الملح والفلفل في المزيج.
- يُترك المزيج لبضع دقائق، ثم يُعجَن مرةً أخرى.
- تُشكَّل الزلابية بيدين مبللتين وتُدحَرج في القليل من الدقيق.
- تُوضَع الزلابية في كميةٍ من الماء المغلي بما يكفي وتُترك لمدة 20 دقيقة دون أن يُغلَي الماءُ مرةً أخرى.

جبن مطحون

المُكوِّنات

- 500-600 جم جبن غاودا

التحضير

- يُقطَّع جبن غاودا إلى قطع 2.5 × 2.5 × 2.5 سم ويُجمَّد لمدة 24 ساعة عند درجة -20 °م.
- يُعالَج جبن غاودا المُجمَّد في مفرمة اللحم باستخدام القرص المثقب الناعم.

مدة الإعداد: 1 دقيقة

لفائف اللحم المفروم مع جبن غاودا

المُكوِّنات

- 500 جم لحم بقري مقطع في شرائح طولية
- 500 جم لحم خنزير مقطع في شرائح طولية
- 200 جم جبن (غاودا)
- 10 جم ملح
- 2 جم فلفل أسود، مطحون
- ثوم، اختياري
- قليلٌ من الزيت للتحمير

التحضير

- تُعالَج جبن غاودا المُجمَّد أولاً، ثم اللحم البقري ولحم الخنزير في المفرمة باستخدام القرص المثقب الناعم.
- يُضاف الملح والفلفل والثوم ويُخلَط المزيج.
- تُشكَّل لفائف بطول 10 سم باليد أو تُستخدَم التجهيزة العلوية لحشو النقانق.
- يُسخَّن قليلٌ من الزيت في مقلاة وتُقلى لفائف اللحم المفروم لمدة 5 دقائق تقريبًا مع التقليب عدة مرات.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
المواد الغذائية لا تُعالَج، رغم أن الجهازَ الأساسيَّ يدور.	المواد الغذائية تعلَق وتُسبب انسداد التجهيزة العلوية. **ملاحظة:** لا تستخدم الوظيفة العكسية إلا مع ملحق مفرمة اللحم. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** اضغط REV لبضع ثوانٍ، كي تبدأ تشغيلَ الوظيفة العكسية وتحل الموادَ الغذائيةَ العالقة. **3.** انتظر حتى يتوقف الجهاز عن الدوران. **4.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وتحقَّق مما إذا كانت المواد الغذائية سوف تُعالَج مرةً أخرى بصورةٍ طبيعية. **ملاحظة:** إذا لم يُحل العطل بهذه الطريقة، فاتبع الخطوات التالية. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** إخلع التجهيزة العلوية وفكّكها. **3.** أزل المواد الغذائية العالقة وتحقَّق من عدم وجود عظام أو أوتار أو مواد صلبة أخرى في التجهيزة العلوية أو في المواد الغذائية.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
المواد الغذائية لا تُعالج، رغم أن الجهازَ الأساسيّ يدور.	تعرَّض قابض الناقل اللولبيّ للتحميل بشكلٍ زائد وانكسر عند موضع الانكسار المُحدَّد مسبقًا. **ملاحظة:** قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر قابض جديد تحت رقم الطلب 00753348 لدى خدمة العملاء. **1.** حلْ البرغي وانتزع القابضَ التالف. ←*الشكل* **63** **2.** ركّب القابضَ الجديد وأحكم ربطه. ←*الشكل* **64**
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة.	المُحرِّك مفرط السخونة. **1.** أوقف تشغيلَ الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس. **2.** اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة تقريبًا. **3.** اضغط مفتاح الحماية الحراري على الجانب السفليّ من الجهاز لإيقاف تنشيط مصهر الحمل الزائد. ←*"عرضٌ عام", الشكل* **1** / 9 *الصفحة 38* **4.** اقبس قابس التوصيل الكهربائي وأعدْ تشغيل الجهاز. **5.** إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
لا يخرج أيُّ عصير أو لب من التجهيزة العلوية لعصر الثمار على الرغم من تشغيل الجهاز الأساسي.	فوهة الضبط ووليجة الفلتر مسدودتان. **1.** اضغط زرَ التشغيل/الإيقاف وانتظر توقُّفَ الجهاز عن الحركة. **2.** لا تستخدم الوظيفة العكسية لتجنُّب حدوث أضرار في الجهاز. **3.** اخلع التجهيزة العلوية وفكّكها. **4.** أزل المواد الغذائية العالقة ونظّف جميعَ الأجزاء تنظيفًا جيدًا. **5.** انتبه لمراعاة جميع الإرشادات قبل أن تُعيدَ استخدامَ التجهيزة العلوية لعصر الثمار. ←*"تجهيزة علوية لعصر الثمار", الصفحة 39*

التخلص من الجهاز القديم

- تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/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.

خدمة العملاء

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.
ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

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

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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
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

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001352274 (050414)
en, ms, zh, ar