



BOSCH

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



Compact**Power**

MFW35...

MFW36...

MFW38...

[hu]

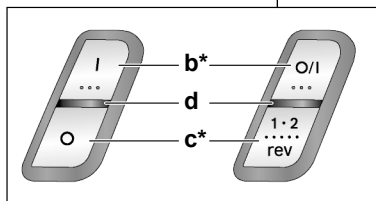
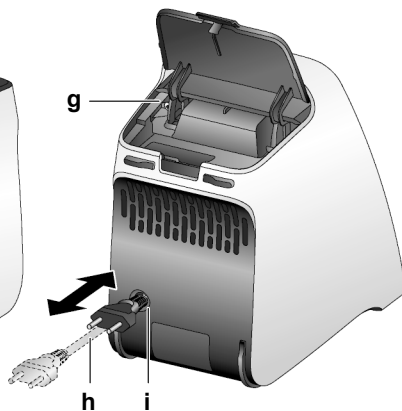
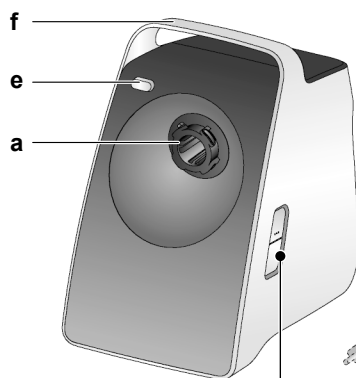
Használati utasítás

Húsdaráló

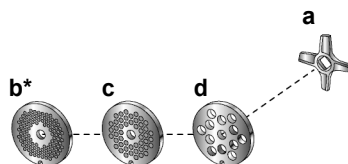
10

A

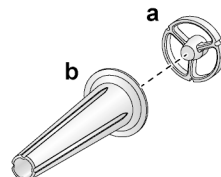
1



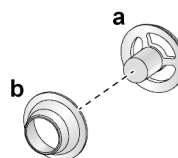
3



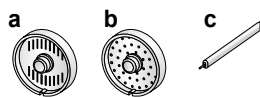
4



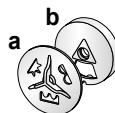
5*



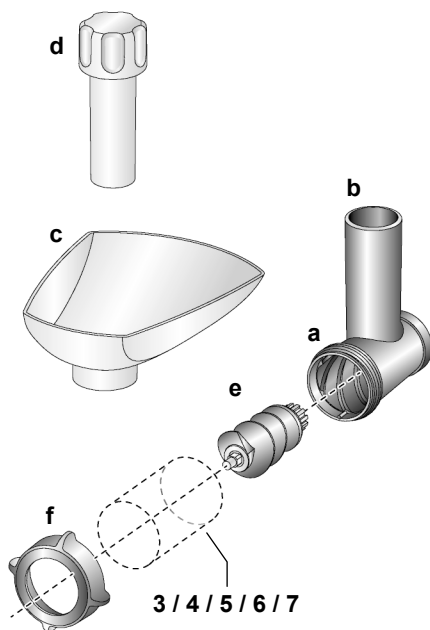
6*

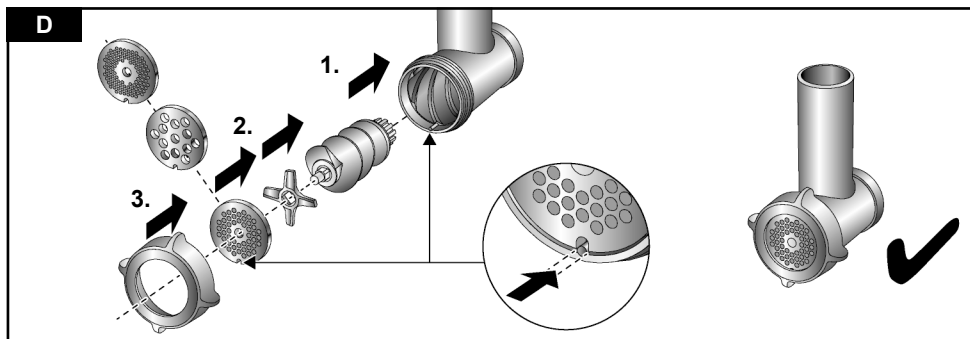
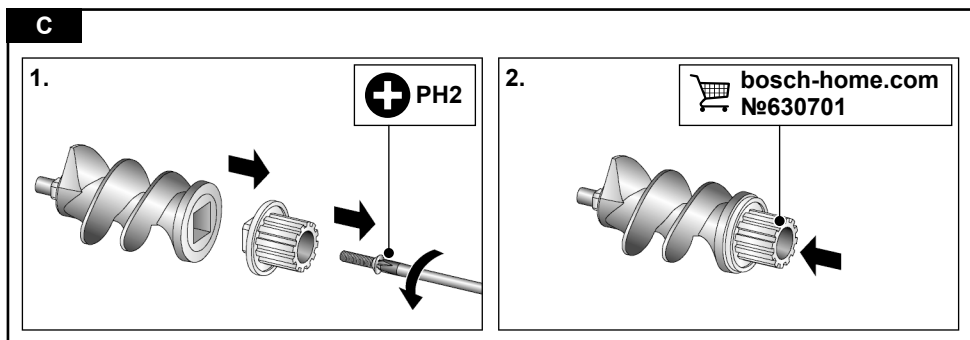
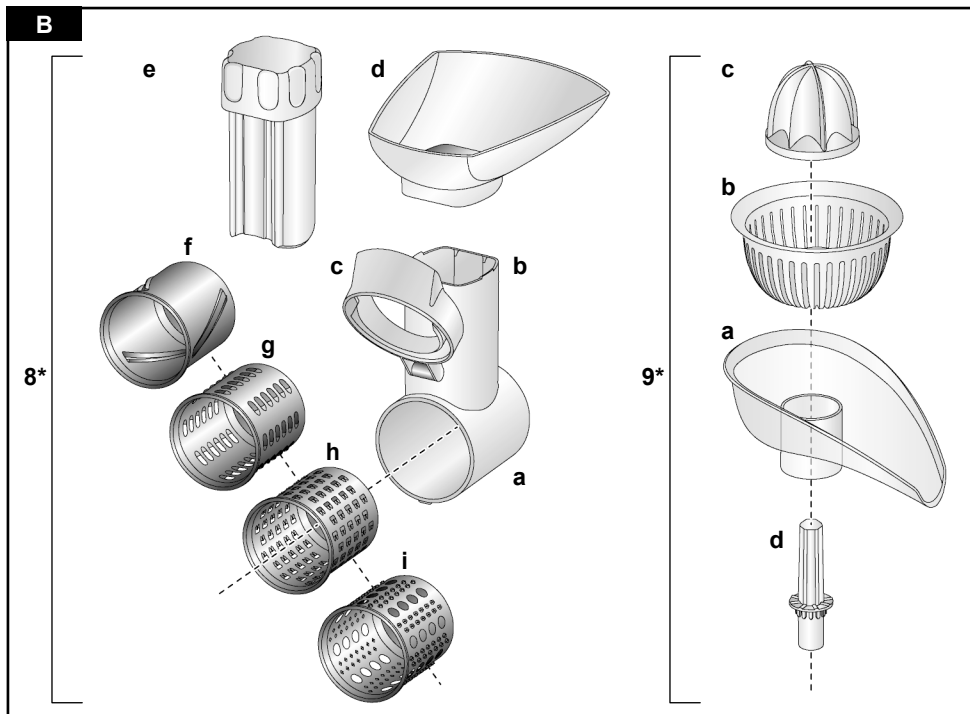


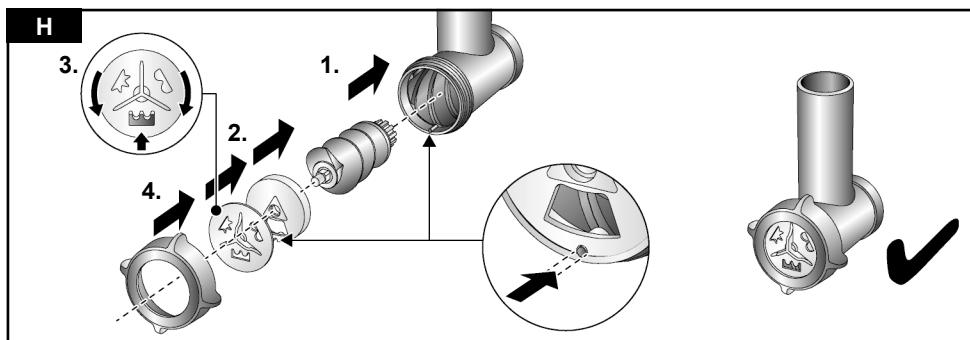
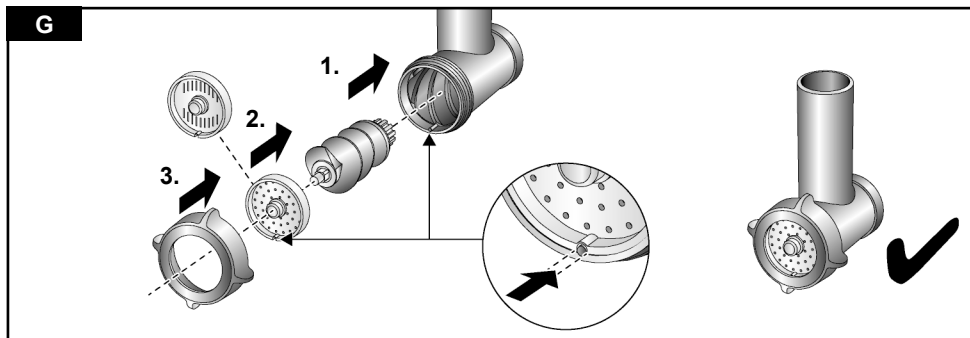
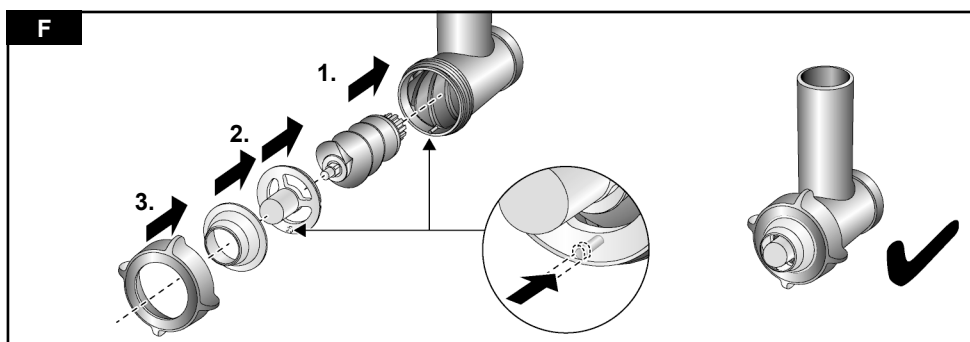
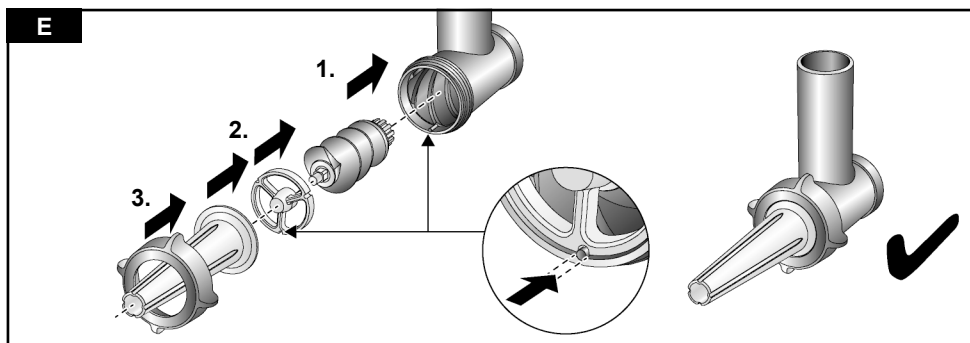
7*

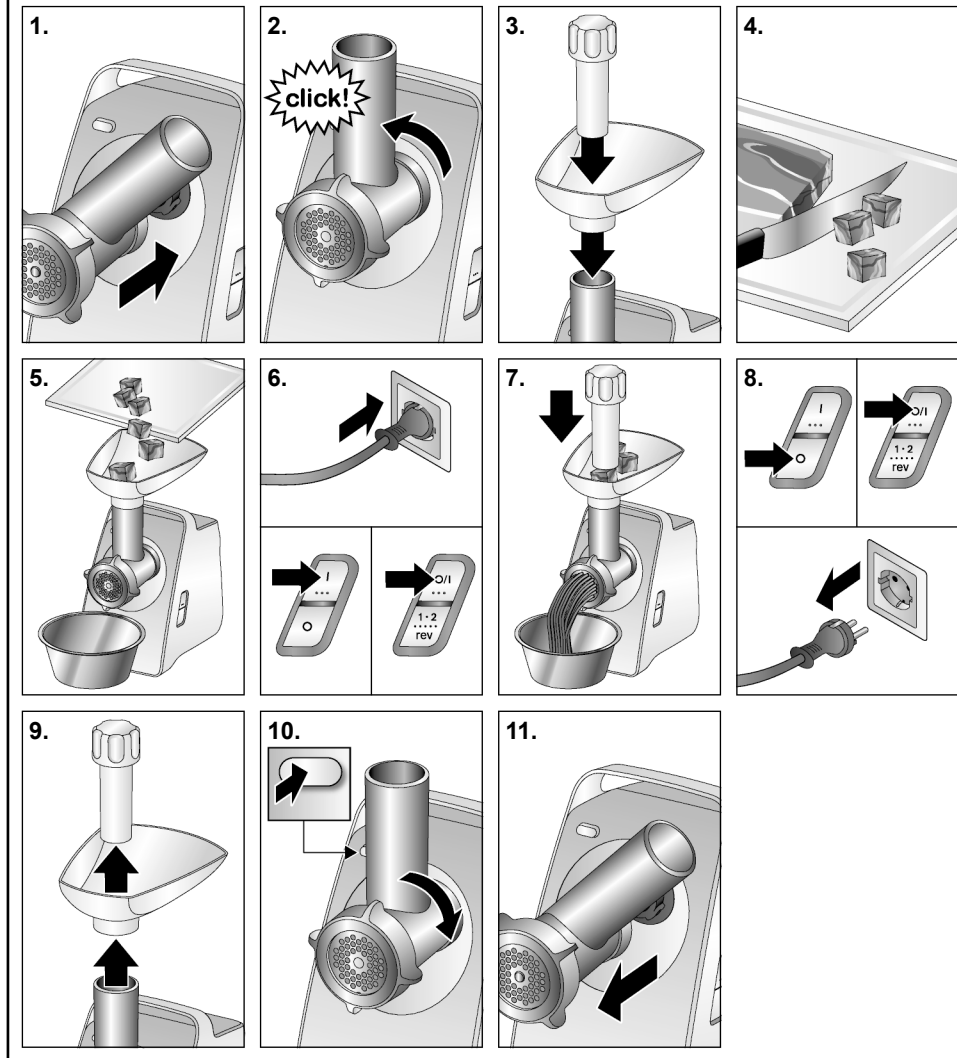


2

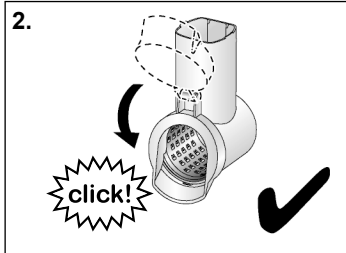
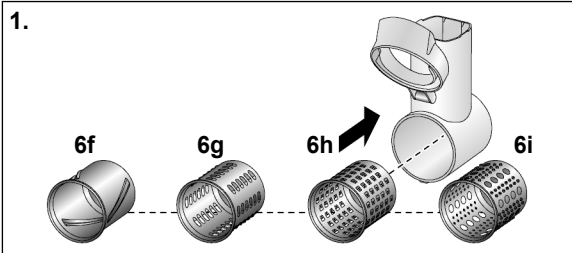




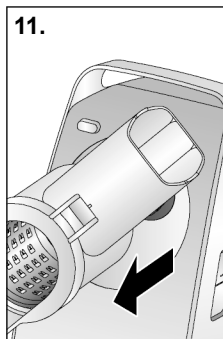
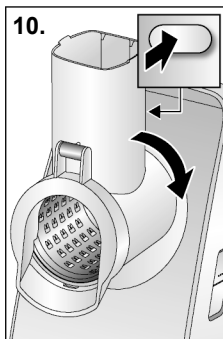
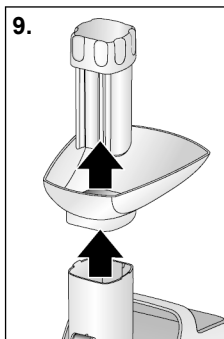
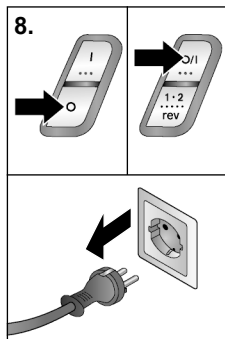
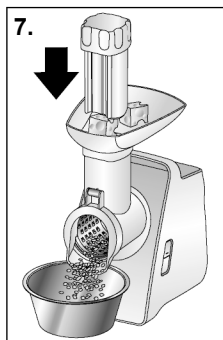
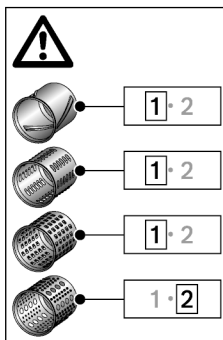
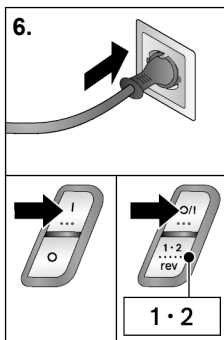
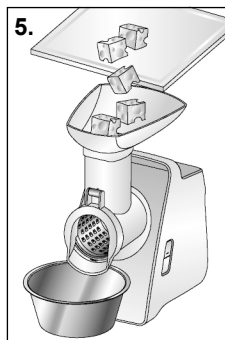
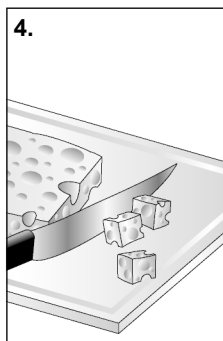
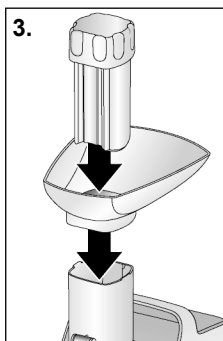
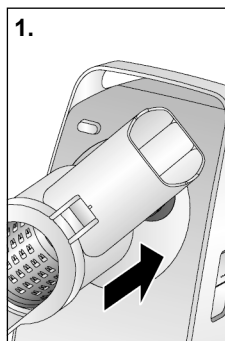




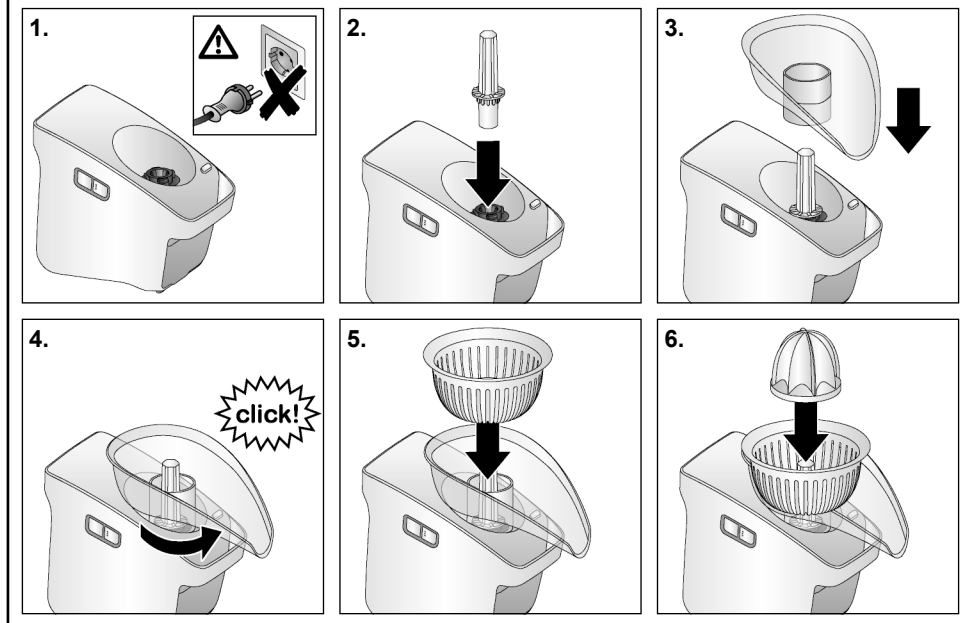
J



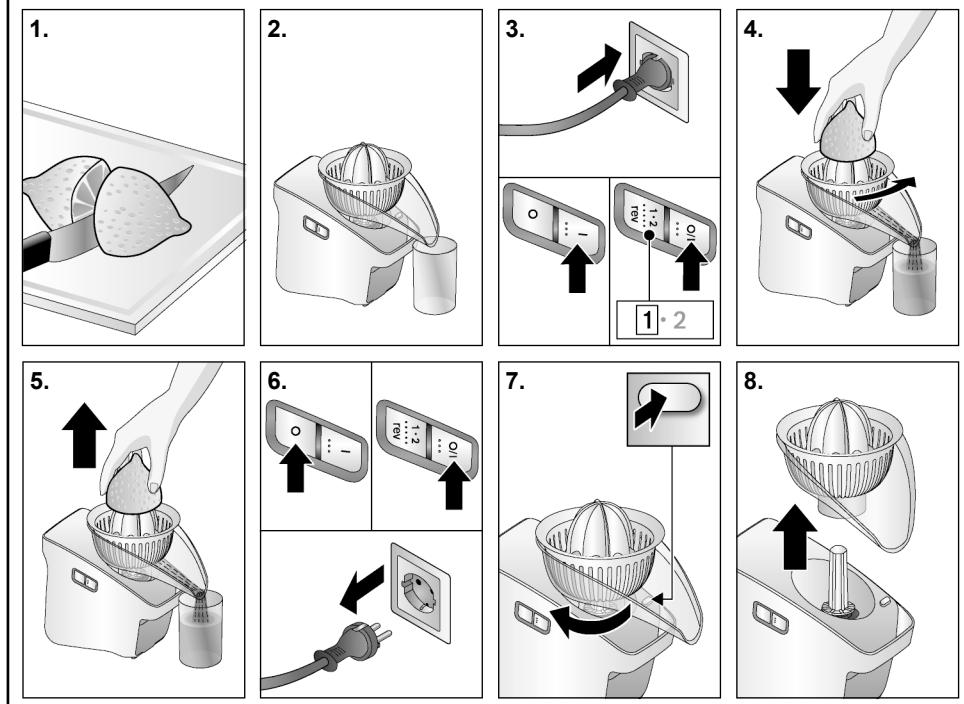
K



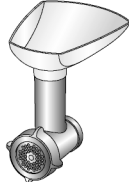
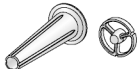
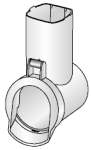
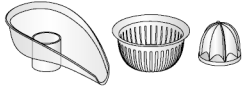
L



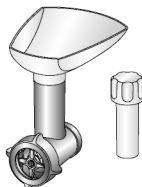
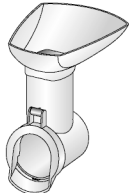
M



N

				
		✓	⚠ X	⚠ X
		✓	✓	✓
		✓	✓	X
		✓	✓	✓
		✓	✓	✓
		✓	✓	✓
		✓	✓	✓
		✓	✓	✓
		✓	✓	✓
		X	✓	X
		✓	✓	✓
		✓	X	X

0

			MFW3520W MFW3520G	MFW3540W	MFW3630A MFW3630I	MFW3640A	MFW3850B	MFW3612A
	I O		✓	✓				
	O/I 1:2 rev				✓	✓	✓	✓
	 2.7 mm				✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	
	 4 mm		✓	✓	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2
	 8 mm		✓	✓	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2
			✓	✓	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2	✓ 1·2
			✓	✓	1·2	1·2	1·2	
								✓ 1·2
								✓ 1·2
				✓		✓ 1·2	✓ 1·2	
				✓		✓ 1·2	✓ 1·2	
				✓		✓ 1·2	✓ 1·2	
						✓ 1·2	✓ 1·2	
					✓		✓ 1·2	

Rendeltetésszerű használat

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és tartsa be a benne foglalt utasításokat. Őrizze meg az útmutatót! Ha a készüléket továbbadja, mellékelje hozzá ezt az útmutatót. A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért. Ez a készülék csak háztartásban vagy otthoni körülmények közötti alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A készülék és a tartozékok (modelltől függően) a következő felhasználási célokra alkalmasak:

Húsdaráló: Nyers és főtt hús, szalonna, szárnyas és hal aprításához, ill. összekeveréséhez.

Kolbásztöltő: Kolbászok és roládok készítéséhez.

Kebbeformázó: Tésztával vagy húspéppel töltött kebbe készítéséhez.

Tésztaformázó: Spagetti vagy széles metélt készítéséhez.

Kinyomóssütemény-formázó: Kinyomós sütemény formázásához.

Reszelő rátét: Élelmiszerek lereszeléséhez, aprításához és szeleteléséhez.

Citrusgyümölcs-prés: Citrusfélék préseléséhez.

A feldolgozandó élelmiszer ne tartalmazzon kemény részeket (pl. csontot). A készüléket tilos más anyagok vagy tárgyak feldolgozására használni. A gyártó által engedélyezett további tartozékok használatával egyéb alkalmazások is lehetségesek. A készüléket csak az eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal használja. Soha ne használja a rátéteket vagy a szeletelő- és reszelőbetéteket más készülékekhez. Egy adott tartozékhoz kizárólag a hozzá tartozó alkatrészeket használja.

A készüléket csak belső helyiségekben, szobahőmérsékleten, legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig használja. A készüléket ne állítsa forró felületekre, pl. főzőlapokra, vagy azok közelébe. A munkafelület legyen jól hozzáférhető, nedvességálló, szilárd, sima, száraz és elég nagy ahhoz, hogy ha valami kifröccsen, ne okozzon kárt, és hogy akadálytalanul lehessen dolgozni.

Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékelő vagy szellemi képességgel, illetve hiányos tapasztalattal és/vagy tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha valaki felügyeli őket, vagy ha valaki megtanította őket a készülék helyes használatára, és megértették az abból eredő veszélyeket. Gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetektől, és gyermekek nem kezelhetik a

készüléket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a használó általi karbantartást gyermekek nem végezhetik.

Biztonsági tudnivalók

Áramütésveszély és tűzveszély

A készüléket csak szabályszerűen felszerelt, földelt csatlakozóaljzaton át szabad a váltakozó áramú hálózatra csatlakoztatni. Gondoskodjon arról, hogy a házi villamoshálózat védővezető-rendszere szabályszerűen legyen szerelve.

A készüléket kizárólag a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan. A készülék javítását, pl. sérült hálózati csatlakozóvezeték cseréjét, kizárólag a vevőszolgálatunk végezheti, hogy a veszélyek elkerülhetők legyenek. Soha ne csatlakoztassa a készüléket időzítőkhöz vagy távirányítású aljzatokhoz. Üzem közben mindig felügyelje a készüléket! Javasoljuk, hogy a készüléket soha ne hagyja hosszabb ideig bekapcsolva, mint amennyi idő az élelmiszerek feldolgozásához szükséges.

A csatlakozókábel ne érintkezzen forró tárgyakkal, és ne húzza azt át éles széléken. Az alapgépet soha ne tegye mosogatógépbe és ne merítse vízbe. Ne használjon gőztisztító készüléket. A készüléket ne fogja meg nedves kézzel, és ne járassa üresen.

A készüléket minden használat előtt, ha nincs felügyelet alatt, az összeszerelés, a szétszerelés vagy a tisztítás előtt és meghibásodása esetén mindig le kell csatlakoztatni a hálózatról.

Sérülésveszély

A készülék közvetlen használata után várjon, amíg megáll a hajtómű. A rátétek felszerelése vagy cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.

Ne nyúljon az éles késekhez és a szeletelő-, illetve reszelőbetétek éleihez. Soha ne nyúljon a forgó alkatrészekhez. Soha ne nyúljon kézzel a töltőnyílásba vagy a kiömlőnyílásba.

Soha ne nyomja a kezével a feldolgozandó élelmiszert a töltőnyílásba. Kizárólag a mellékelt tömőeszközt használja!

Soha ne tisztítsa a szeletelő- és reszelőbetétek éles késeit és éleit puszta kézzel.

Figyelem! A készülék károsodásának veszélye

Győződjön meg arról, hogy nincsen idegen tárgy a töltőnyílásban vagy a rátétekben. Ne nyúljon semmilyen tárggyal (pl. késsel, kanállal) a töltőnyílásba vagy a kiömlőnyílásba.

A készüléket megszákítás nélkül legfeljebb 10 percre járassa. Ezután kapcsolja ki, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre.

⚠ Fontos!

A készüléket minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül tisztítsa meg a leírás szerint. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal

Szívvel gratulálunk új Bosch készüléke megvásárlásához.

A jelen használati útmutató következő oldalain értékes információkat talál a készülék biztonságos használatához.

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és kövesse az összes utasítást. Így hosszú ideig élvezni fogja ezt a készüléket, és munkájának eredményei megerősítik majd a vásárlási döntését.

Ezt a használati útmutatót őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Rendeltetésszerű használat	10
Biztonsági tudnivalók	11
A készülék részei	13
Az első használat előtt	13
Kezelő- és kijelzőelemek	14
Túlterhelés elleni védelem	14
Fordulatszám beállítása	14
Alapgép	15
Alaprátét	15
Reszelő rátét	17
Citrusprés rátét	18
Ápolás és napi tisztítás	18
Receptek	19
Hasznos tanácsok	20
A régi készülék ártalmatlanítása	21
Vevőszolgálat	21
Pótalkatrészek és tartozékok	22
Segítség üzemzavar esetén	22

A készülék részei

→ **A** ábra

1 Alapgép

- a A rátétek hajtóműve
- b I vagy O/I gomb
- c O vagy 1•2 | rev gomb
- d Működésjelző
- e Biztonsági gomb
- f Fogantyú
- g Tárolórekesz fedéllel
- h Hálózati kábel
- i Kábeltartó rekesz

2 Alaprátét

- a Ház
- b Töltőnyílás
- c Betöltőtálca
- d Tömöeszko
- e Csiga menesztövel
- f Csavarmenetes gyűrű

3 Húsdaráló betét

- a Kés
- b Lyukas tárcsa, finom (2,7 mm)*
- c Lyukas tárcsa, közepes (4 mm)
- d Lyukas tárcsa, durva (8 mm)

4 Kolbásztöltő betét

- a Tartógyűrű
- b Kolbásztöltő cső

5 Kebbe betét*

- a Kúpgyűrű
- b Kebbeformázó fúvóka

6 Tésztabetét*

- a Spagettitárcsa
- b Szélesmetélt-tárcsa
- c Tisztító szerszám

7 Kinyomóssütemény-betét*

- a Tésztafúvóka
- b Formázótárcsa (forgatható)

→ **B**. ábra

8 Reszelő rátét*

- a Ház
- b Töltőnyílás
- c Zárófedél
- d Betöltőtálca
- e Tömöeszko
- f Szeletelő betét
- g Reszelő betét, durva
- h Reszelő betét, finom
- i Aprító betét

9 Citrusprés rátét*

- a Gyűjtőedény
- b Szűrőelötét
- c Préselő kúp
- d Hajtótengely rugóval

* modellől függően

A használati útmutató a készülék különböző kiviteleinek leírását tartalmazza. Az ábrákat tartalmazó oldalakon áttekintés látható.

→ **C** ábra

Pótalkatrészek és tartozékok az ügyfélszolgálaton vagy a **www.bosch-home.com** oldalon kaphatók. → „Pótalkatrészek és tartozékok” lásd: 22. oldal

Az első használat előtt

Az új készüléket használat előtt teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani és ellenőrizni kell.

Figyelem!

Meghibásodott készüléket soha se helyezzen üzembe!

- Vegye ki az alapgépet és az összes tartozékot a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Szerelje szét az összeszerelt alkatrészeket az egyes alkotóelemekre. Ehhez az „Előkészítés” pontja alatt leírtakhoz képest fordított sorrendben járjon el.
- Ellenőrizze, hogy valamennyi részegység hiánytalan-e. → **A** / **B** ábra
- Ellenőrizze az összes alkatrészt látható sérülések szempontjából.
- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal

Kezelő- és kijelzőelemek

MFW35...

I gomb

Az I gomb megnyomásával lehet a készüléket bekapcsolni. A hajtómű azonnal elindul.

O gomb

Az O gomb megnyomásával lehet a készüléket kikapcsolni. A hajtómű azonnal megáll.

MFW36.../MFW38...

O/I gomb

A O/I gomb megnyomásával lehet a készüléket bekapcsolni. A hajtómű azonnal, **2-es** fordulatszámmal (gyors) elindul. A O/I gomb ismételt megnyomásával lehet a készüléket kikapcsolni. A hajtómű azonnal megáll.

1·2 | rev gomb

A 1·2 | rev gomb rövid megnyomásával a készülék fordulatszámát **1** (lassú) és **2** (gyors) között lehet váltani. → „Fordulatszám beállítása” lásd: 14. oldal

A 1·2 | rev gomb megnyomásával és nyomva tartásával elindul a visszafordító funkció. → „Visszafordító funkció” lásd: 14. oldal

Az összes modell

Működésjelző

A készülék bekapcsolásakor a működésjelző világít. A visszafordító funkcióval rendelkező modelleknél a funkciójelző villog, amíg a 1·2 | rev gombot lenyomva tartják.

Biztonsági gomb

A biztonsági gomb megnyomása feloldja a készülékre szerelt rátét rögzítését. Csak a biztonsági gomb megnyomásával lehet a rátétet az óramutató járásával megegyező irányba elfordítani és eltávolítani az alapgépről.

Kábeltartó rekesz

A hálózati kábel kihúzható a kábeltároló rekeszből vagy visszatolható. Mindig csak annyi kábelt húzzon ki, amennyi szükséges.

Tárolórekesz

A húsdaráló nem használt lyukas tárcsái a tárolórekeszben tárolhatók, és a fedéllel lezárhatók.

Túlterhelés elleni védelem

Annak érdekében, hogy az alaprátét túlterhelésből eredő nagyobb károkra elkerülje a menesztőn kialakításra került egy bevágás (tervezett törési hely). Túlterhelés esetén a menesztő ezen a helyen törik el. Új menesztő a vevőszolgáltatón kapható (száma: 630701). A tervezett törési hellyel ellátott pótkatatrészekre nem terjed ki a garancia.

A menesztő kicserélése

→ ábra

1. A menesztőben lévő csavart megfelelő csavarhúzóval (PH2) lazítsa meg, és távolítsa el a meghibásodott menesztőt.
2. Helyezze be az új menesztőt, és csavarozza be.

Fordulatszám beállítása

CSAK MFW36.../MFW38...

A fordulatszám-beállítással a fordulatszám **1** (lassú) vagy **2** (gyors) értékre állítható.

Figyelem!

Bizonyos alkalmazásokhoz mindenképpen az **1-es** (lassú) fordulatszám szükséges. Vegye figyelembe az ajánlott fordulatszám-fokozatokat! Lásd a táblázatot

→ O ábra

- Kapcsolja be a készüléket a O/I gombbal. A készülék **2-es** (gyors) fordulatszámon működik.
- Nyomja meg röviden a 1·2 | rev gombot. A készülék az **1-es** (lassú) fordulatszámra vált.
- Nyomja meg röviden a 1·2 | rev gombot. A készülék visszakapcsol a **2-es** fordulatszámra (gyors).

Visszafordító funkció

CSAK MFW36.../MFW38...

A visszafordító funkció a beragadt ételek fellazítására szolgál a csiga rövid visszafelé történő működtetésével. A visszafordító

funkció 15 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Figyelem!

Soha ne tartsa a 1·2 | rev gombot hosszú ideig lenyomva, miközben a készülék be van kapcsolva. Csak akkor tartsa lenyomva hosszán a 1·2 | rev gombot, ha a készülék teljesen megállt.

- Kapcsolja ki a készüléket a O/I gombbal, és várja meg, amíg a hajtómű leáll.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a 1·2 | rev gombot.
- Kb. 5-10 másodperc elteltével engedje fel a 1·2 | rev gombot, és várja meg, amíg a hajtómű leáll.
- Kapcsolja be ismét a készüléket a O/I gombbal.

Megjegyzés:

Ha a beszorult élelmiszer rövid fordított ciklus után sem lazul meg, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót, és tisztítsa meg a készüléket. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal

Alapgép

Előkészítés

⚠ Sérülésveszély!

Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészületet befejezett, és a szükséges rátéteket megfelelően összeszerelte és csatlakoztatta az alapgéphez.

- Helyezze az alapgépet egy stabil, vízszintes munkafelületre.
- Húzza ki a hálózati kábelt a kívánt hosszúságúra a kábeltároló rekeszből.

Az alapgép elő van készítve.

Alaprátét

Az aprátét a következő alkalmazásokhoz használható:

Húsdaráló

Nyers vagy főtt élelmiszerek aprításához. A feldolgozandó élelmiszerek jellegétől és állagától függően a megfelelő lyukas

tárcsát használja. → „Hasznos tanácsok” lásd: 20. oldal

Kolbásztöltő

Műbél és bél kolbásztöltelékekkel történő megtöltéséhez. Roládok formázásához.

Kebbeformázó

Tésztával vagy húspéppel töltött tészta formázásához.

Tésztaformázó

Spagetti vagy széles metélt formázásához.

Kinyomóssütemény-formázó

3 különböző kinyomós sütemény formázásához

Megjegyzés: További alkalmazások lehetségesek az aprátéttel és a hozzá való tartozékokkal, amelyeket az ügyfélszolgálaton vásárolhat meg.

Figyelem!

A különböző egyedi alkatrészek összeszerelésekor igazítsa a betéteken lévő kivágásokat a készülékházon lévő megfelelő ellenpárhoz.

A húsdaráló előkészítése

⚠ Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késbe!

Figyelem!

Mindig csak egy darab lyukas tárcsát használjon.

→ ábra

1. A csigát a menesztővel előre felé helyezze be a házba.
2. Először a kést, majd a kívánt lyukas tárcsát tolja a csigára.
3. Helyezze a csavarmenetes gyűrűt a házra, és az óramutató járásával megegyező irányba erő kifejtés nélkül csavarja rá.

A húsdaráló elő van készítve.

A kolbásztöltő előkészítése

→ ábra

1. A csigát a menesztővel előre felé helyezze be a házba.

2. Először tolja a tartógyűrűt a csigára, majd helyezze be a kolbásztöltő csövet a házba.
3. Helyezze a csavarmenetes gyűrűt a házra, és az óramutató járásával megegyező irányba erő kifejtés nélkül csavarja rá.

A kolbásztöltő elő van készítve.

A kebbeformázó előkészítése

→  ábra

1. A csigát a menesztővel előre felé helyezze be a házba.
2. Először tolja a kúpgyűrűt a csigára, majd helyezze be a kebbeformázó fűvókát a házba.
3. Helyezze a csavarmenetes gyűrűt a házra, és az óramutató járásával megegyező irányba erő kifejtés nélkül csavarja rá.

A kebbeformázó elő van készítve.

A tézstaformázó előkészítése

→  ábra

1. A csigát a menesztővel előre felé helyezze be a házba.
2. Helyezze a kívánt tézstatárcsát a házba.
3. Helyezze a csavarmenetes gyűrűt a házra, és az óramutató járásával megegyező irányba erő kifejtés nélkül csavarja rá.

A tézstaformázó elő van készítve.

A kinyomóssütemény-formázó előkészítése

→  ábra

1. A csigát a menesztővel előre felé helyezze be a házba.
2. Először helyezze a tézstafűvókát a házra, majd a formázótárcsát.
3. Forgassa el a formázótárcsát addig, amíg a kívánt profil alulra kerül.
4. Helyezze a csavarmenetes gyűrűt a házra, és az óramutató járásával megegyező irányba erő kifejtés nélkül csavarja rá.

A kinyomóssütemény-formázó elő van készítve.

Használat

Megjegyzés: A felhasználástól függően az élelmiszerek feldolgozása különbözőképpen történik. → „Receptek” lásd: 19. oldal

A következő példa az alaprátt húsdaráló-ként történő használatát ismerteti:

Sérülésveszély!

- Ne nyúljon kézzel a töltőnyílásba.
- Az utántöltéshez kizárólag a tömőeszközt használja.

Figyelem!

- Ne dolgozzon fel csontokat, porcokat, inakat vagy más kemény anyagot.
- Ne dolgozzon fel fagyasztott húst.
- A tömőeszközzel ne fejtse ki nagy nyomást.

→  ábrsorozat

1. Az előkészített rátétet ferdén helyezze fel az alapgép hajtóművére.
2. A rátétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg hallhatóan be nem kattann.
3. Tegye fel a betöltőtálcát, és helyezze be a tömőeszközt a töltőnyílásba.
4. Készítse elő az élelmiszereket. A nagyobb darabokat előzetesen aprítsa fel, hogy nyomkodás nélkül beférjenek a töltőnyílásba.
5. Helyezzen megfelelő edényt a rátét alá. Az előkészített élelmiszert tegye a betöltőtálcára.
6. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót. Kapcsolja be a készüléket.

Megjegyzés (MFW36.../MFW38...)

Bekapcsolás után a készülék az optimális 2-es (gyors) fordulatszámon működik.

7. A tömőeszközzel tolja az élelmiszert enyhe nyomással a töltőnyílásba.
8. A munka befejeztével kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
9. Vegye le a betöltőtálcát és a tömőeszközt.
10. A biztosítógombot tartsa megnyomva és a feltétet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el, amíg nem oldódik.

11. Vegye le a rátétet, szerelje szét, és tisztítsa meg az összes alkatrészét. → „Ápolás és napi tisztítás”
lásd: 18. oldal

Reszelő rátét

Pl. sajtok, gyümölcsök, zöldségek, dió, mandula, szárított zsemle és más kemény élelmiszerek reszeléséhez aprításához és vágásához. A feldolgozandó élelmiszerek jellegétől és állagától függően a megfelelő rátétet használja. → „Hasznos tanácsok”
lásd: 20. oldal

Előkészítés

⚠ Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késekhez és a reszelő-, aprító, ill. szeletelőbetétek éleihez.

→ ábrarozat

1. Nyissa ki a zárófedelet. Helyezze a kívánt betétet a házba.
2. Csukja be a zárófedelet, amíg az hallhatóan be nem kattán a helyére.

A reszelő rátét elő van készítve.

Használat

⚠ Sérülésveszély!

- Ne nyúljon kézzel a töltőnyílásba.
- Az utántöltéshez kizárólag a tömőeszközt használja.

Figyelem!

- A tömőeszköz csak egy irányba helyezhető be.
- Távolítsa el a kemény héjakat (pl. a diófélékről).
- A tömőeszközzel ne fejtse ki nagy nyomást.

Figyelem! (MFW36.../MFW38...)

- Ügyeljen arra, hogy a reszelő- és szeletelőbetéteket 1-es (lassú) fordulatszámon használja.
- Az aprítóbetétet a 2-es (gyors) fordulatszámon használja.
→ „Fordulatszám beállítása”
lásd: 14. oldal

→ ábrarozat

1. Az előkészített rátétet ferdén helyezze fel az alapgép hajtóművére.

2. A rátétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg hallhatóan be nem kattán.
3. Tegye fel a betöltőtálcát, és helyezze be a tömőeszközt a töltőnyílásba.
4. Készítse elő az élelmiszereket. A nagyobb darabokat előzetesen aprítsa fel, hogy nyomkodás nélkül beférjenek a töltőnyílásba.
5. Helyezzen megfelelő edényt a rátét alá. Az előkészített élelmiszert tegye a betöltőtálcára.
6. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót. Kapcsolja be a készüléket.

Figyelem! (MFW36.../MFW38...)

Bekapcsolás után a készülék 2-es (gyors) fordulatszámon működik. A reszelő- és szeletelőbetétek használatához feltétlenül nyomja meg 1-szer a 1+2 | rev gombot, hogy az 1-es fokozatra (lassú) váltson. → „Fordulatszám beállítása”
lásd: 14. oldal

7. A tömőeszközzel tolja az élelmiszert enyhe nyomással a töltőnyílásba. Szeletelje fel vagy reszelje le az élelmiszert.
8. A munka befejeztével kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
9. Vegye le a betöltőtálcát és a tömőeszközt.
10. A biztosítógombot tartsa megnyomva és a feltétet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el, amíg nem oldódik.
11. Vegye le a rátétet, szerelje szét, és tisztítsa meg az összes alkatrészét. → „Ápolás és napi tisztítás”
lásd: 18. oldal

Citrusprés rátét

Citrusfélék, mint pl. citrom, narancs, grépfrút préseléséhez.

Előkészítés

⚠ Sérülésveszély!

A citrusprés rátét közvetlenül az alapgépre szerelhető. Csak akkor dugja be a hálózati csatlakozót, ha a készülékkel való munkavégzéshez már minden előkészület elvégzett.

Figyelem!

A citrusprés-rátét előkészítéséhez és használatához döntse meg az alapgépet 90 fokban. Soha ne használjon más rátétet ebben a helyzetben.

→ ■ ábrsorozat

1. Fogja meg az alapgépet a fogantyúnál és óvatosan fordítsa át úgy, hogy a hajtómű felfelé mutasson. Szükség esetén fordítsa el az alapgépet úgy, hogy a gombok könnyen hozzáférhetőek legyenek.
2. Helyezze a hajtótengelyt a rugós elemmel lefelé fordítva az alapgép hajtóművébe.

Figyelem!

A hajtótengelyt könnyen le kell tudni nyomni ujjal. Nem ragadhat össze gyümölcsle-maradványoktól, és nem torlaszolhatják el magok vagy idegen testek.

3. Helyezze a gyűjtőtálat ferdén a hajtóműre.
4. Fordítsa a gyűjtőtálat az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az hallhatóan be nem kattan a helyére.
5. Helyezze a szűrőbetétet a gyűjtőtátra.
6. Helyezze a préselő kúpot a hajtótengelyre.

A citrusprés rátét fel van szerelve az alapgépre és elő van készítve.

Használat

→ ■ ábrsorozat

1. Vágja félbe a citrusféléket.
2. Helyezzen megfelelő edényt a rátét alá.

3. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozó-dugót. Kapcsolja be a készüléket. A hajtómű elindul.

Figyelem! (MFW36.../MFW38...)

Bekapcsolás után a készülék 2-es (gyors) fordulatszámom működik. A citrusprés használatához feltétlenül nyomja meg 1-szer a 1·2 | rev gombot, hogy az 1-es fokozatra (lassú) váltson. → „Fordulatszám beállítása” lásd: 14. oldal

4. A félbevágott gyümölcs vágási felületét helyezze a préselő kúpra, és nyomja lefelé. Amint a préselendő gyümölcsöt rányomják a préskúpra, az forogni kezd.
5. A préselési folyamat befejezéséhez csökkentse a nyomást a préskúpon.
6. A munka befejeztével kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
7. A biztosítógombot tartsa megnyomva és a feltétet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el, amíg nem oldódik.
8. Vegye le a rátétet, szerelje szét, és tisztítsa meg az összes alkatrészét. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal

Megjegyzések:

- Az optimális lémenyiség kinyerése érdekében a préselési folyamatot néhányszor meg kell ismételni.
- Szükség esetén távolítsa el a szűrőbetétből a nagyobb gyümölcsdarábokat és a magokat.

Ápolás és napi tisztítás

A készüléket, az összes rátétet és a használt tartozékrészeket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.

⚠ Áramütés veszélye!

- Tisztítás előtt a hálózati kábelt húzza ki a csatlakozóaljzatból.
- Soha ne merítse az alapgépet folyadékba, és ne tisztítsa mosogatógépben.

⚠ Sérülésveszély!

Ne nyúljon az éles késekhez és a reszelő- és szeletelőbetétek éleihez.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószeret.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy tisztítószeret.

Az **Ábrán** átfogó képet kap arról, hogy melyik alkatrészt hogyan kell megtisztítani.

- Az alapgépet puha, nedves kendővel törölje le, majd pedig törölje szárazra.
- A használt rátéteket fordított sorrendben szerelje szét (lásd az adott rátétnél az „Előkészítés” című részt).
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt mosogatószeres vízzel és puha törőkendővel vagy szivaccsal, vagy pedig puha kefével.
- Minden alkatrészt szárítson meg.

Megjegyzések:

- A fém alkatrészeket azonnal törölje szárazra és egy kis étolajjal kenje be, hogy védje a rozsdásodástól.
- Ha pl. sárgarépat dolgoz fel, a műanyag alkatrészek elszíneződések jöhetnek létre. Ez néhány csepp étolajjal eltávolítható.

Receptek**Megjegyzés (MFW36.../MFW38...):**

Minden művelethez állítsa a fordulatszámot 2-es (gyors) értékre.

Kebbe**Tésztatáska:**

- 500 g bárány, csíkokra vágva
- 500 g bulgur búza, megmosva és lecsepegtetve
- 1 kis fej vöröshagyma, aprítva
- A húsdarálóval (lyukas tárcsa, finom) felváltva dolgozza fel a bárányt és a búzát.
- A masszát jól keverje el, és keverje bele a hagymát.
- Az összekevert masszát még kétszer darálja le a húsdarálóval.

Töltelék:

- 400 g bárány, csíkokra vágva
- 2 közepes fej vöröshagyma, aprítva
- 1 evőkanál olaj
- 1 evőkanál liszt
- 2 teáskanál szegfűbors
- só és bors
- A húsdarálóval (lyukas tárcsa, finom) dolgozza fel a bárányt.
- A hagymát pirítsa aranybarnára.
- Adja hozzá a bárányhúst, és jól süssse át.
- Adja hozzá a maradék hozzávalókat.
- Az egészet párolja kb. 1-2 percig.
- A felesleges zsírt öntse le róla.
- Hagyja kihűlni a tölteléket.

A kebbe elkészítése:

- A tésztatáskákhoz a masszát a kebbeformázóval dolgozza fel.
- A lyukas tésztacsóból 7,5 cm-es darabokat vágjon le.
- A tésztatáska egyik végét nyomkodja le.
- Tegyen némi tölteléket a nyílásba, és nyomkodja le a tésztatáska másik végét is.
- Hevítse fel az olajat (kb. 180 °C-ra), és a tésztatáskákat kb. 6 perc alatt süssse aranybarnára.

Zsemlegombóc

- 300 g friss fehér kenyér
- 20 ml tej
- 40 g vaj vagy margarin
- 3 tojás
- 1 ek. apróra vágott hagyma
- Petrezselyem
- kevés liszt
- só és bors
- Vágja a kenyeret 10 mm vastag szeletekre, és hosszában félbe. Öntsön rá 20 ml tejet, és hagyja, hogy beszívja.
- A nedves kenyérdarabokat a húsdarálóval (lyukacsos tárcsa közepes) dolgozza össze kb. 50 másodpercig.
- Adja hozzá az apróra vágott hagymát, a petrezselymet és az olvasztott vajat, majd keverje össze.
- Keverje a felvert tojásokat, a sőt és a borsot a kenyérkeverékhez.

- Hagyja a tésztát néhány percet állni. Majd gyúrja még egyszer át.
- A gombócok formázásához mindig jól nedvesítse be a kezét vízzel. Forgassa meg a gombócokat lisztben.
- Majd tegye forrásban lévő vízbe és főzze kb. 20 percig. A vizet ne hagyja felforrni!

Tészták

Tojásos tészta alaprecept:

- 230 g BL-51 sima búzaliszt vagy finomra őrölt búzaliszt
- 2 tojás

Megjegyzés: A legjobb eredményt akkor éri el, ha a tésztát a Bosch MUM5 konyhai robotgéppel és habverővel készíti (maximális mennyiség: 1 x alaprecept).

- Az összes hozzávalót rövid ideig (10 x kb. 3 másodpercig) dolgozza össze M fokozaton a habverővel.
- Szükség esetén adjon hozzá még lisztet.

A tészta elkészítése:

- Készítse elő az alapgépet a tésztaformázóval és a kívánt betéttel.
- Öntsön egy kis mennyiséget a tésztából a betöltőtálba.
- Kapcsolja be a készüléket, és nyomja a tésztát a tömőeszköz segítségével a csőbe.
- Vágja a tésztát a kívánt hosszúságúra egy késsel közvetlenül a kijáratnál, és helyezze lisztezett pamutrongyra vagy vágódeszkára.

Kinyomós sütemény

Omlós tészta alaprecept:

- 125 g vaj (szoba-hőmérsékletű)
- 100–125 g cukor
- 1 tojás
- 1 csipet só
- kevés citromhéj vagy vaníliás cukor
- 250 g liszt
- esetleg sütőpor

Megjegyzés: A legjobb eredményt akkor éri el, ha a Bosch MUM5 konyhai robotgéppel és habverővel készíti a tésztát.

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es (1-es) fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 6-os (3-as) fokozaton.

Keksz készítése:

- Készítse elő az alapgépet a kinyomósütemény-formával és a kívánt tésztaprofillal.
- Helyezze a tészta egy részét a betöltőtálba.
- Kapcsolja be a készüléket, és nyomja a tésztát a tömőeszköz segítségével a csőbe.
- A tésztaprofillt közvetlenül a kijáratnál vágja a kívánt hosszúságúra, és helyezze lisztezett vagy sütőpapírral bélelt tepsire.

Hasznos tanácsok

Húsdaráló

A lyukas tárcsák használata

- **Lyukas tárcsa, finom (2,7 mm):** leveshez főtt csirke-, sertés-, marhahús, főtt máj, főtt halak; fasírtához nyers sertés- és marhahús; hurkához nyers máj, hús és szalonna; kolbászhoz sertéshús
- **Lyukas tárcsa, közepes (4 mm):** sertés- és marhahús pástétomhoz és szalámihoz
- **Lyukas tárcsa, durva (8 mm):** gulyásleveshez sült sertéshús; maradékok (pl. sülték, kolbász) maradékokból készített rakott ételekhez
- Ha a feldolgozott élelmiszert finomabb állagúan szeretné, ismétlje meg az aprítási műveletet, vagy használjon egymás után különböző (durva, közepes, finom) lyukas tárcsákat.
- A további hozzávalókat (pl. hagymát, fűszereket) feldolgozás közben közvetlenül hozzáteheti. Így minden hozzávalót alaposan összekever a készülék.

Kolbásztöltő

- A természetes belet feldolgozás előtt kb. 10 percig áztassa langyos vízben.

- A kolbászbelet ne töltsse túl feszesre, különben a kolbász főzés vagy sütés közben kipukkadhat.

Reszelő rátét

Figyelem! (MFW36.../MFW38...)

- Ügyeljen arra, hogy a reszelő- és szeletelőbetéteket **1-es** (lassú) fordulatszámmon használja.
- Az aprítóbetétet a **2-es** (gyors) fordulatszámmon használja. ➔ „Fordulatszám beállítása” lásd: 14. oldal

A betétek használata

- **Szeletelőbetét:** sárgarépához, zellerhez, karalábéhoz, cukkinihez
- **Reszelőbetét (durva):** sárgarépához, diófélékhez, kemény sajtokhoz (pl. emmentáli)
- **Reszelőbetét (finom):** diófélékhez, kemény sajtokhoz, parmezán sajthoz
- **Aprítóbetét:** burgonyához, parmezán sajthoz, diófélékhez

A régi készülék ártalmatlanítása

Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



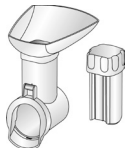
Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Vevőszolgálat

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Pótalkatrészek és tartozékok

Pótalkatrészek és tartozékok		
 2.7 mm	 638407	Lyukas tárcsa (finom) a húsdarálóhoz
 4 mm	 637985	Lyukas tárcsa (közepes) a húsdarálóhoz
 8 mm	 637986	Lyukas tárcsa (durva) a húsdarálóhoz
	 637987	Kolbásztöltő: Műbél és bél kolbásztöltelékekkel történő megtöltéséhez. Roládok formázásához.
	 1200397	
	 638281	Kebbeformázó: Tésztával vagy húspéppel töltött tészta formázásához.
	 12001096	Tésztaformázó: Spagetti vagy széles metélt készítéséhez.
		Kinyomóssütemény-formázó: 3 különböző profilú kinyomós sütemény formázásához.
	 12011263	Reszelő rátét: Reszeléshez, aprításhoz és szeleteléshez
	 798161	Szeletelőbetét a reszelő rátéhoz
	 798162	Reszelőbetét (durva) a reszelő rátéhoz
	 798160	Reszelőbetét (finom) a reszelő rátéhoz
	 798130	Aprítóbetét a reszelő rátéhoz
	 791603	Citrusprés rátét: citrom, narancs vagy grapefruit facsarásához.

A pótalkatrészek és tartozékok beszerezhetők a szaküzletekben és a vevőszolgálatnál.

Segítség üzemzavar esetén

Probléma	Ok	Hibaelhárítás
A készülék bekapcsoláskor nem indul el.	A készülék nem kap áramot.	Dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba.
Ha a problémát nem tudja elhárítani, feltétlenül hívja a forródrótot! A telefonszámok az útmutató utolsó oldalain találhatók.		

Probléma	Ok	Hibaelhárítás
A készülék normálisan működik, de az élelmiszer nem dolgozza fel.	A készüléket túlterhelték, és a menesztő az előre meghatározott törésponton eltört.	Kapcsolja ki a készüléket és várja meg, míg teljesen megáll. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, vegye le a rátétet, szerelje szét és tisztítsa meg. Cserélje ki a menesztőt. → „Túlterhelés elleni védelem” lásd: 14. oldal
A készülék nem vagy csak nagyon lassan dolgozza fel az élelmiszert.	A rátét vagy a csiga eltömődött.	Visszafordító nélküli készülékek: Kapcsolja ki a készüléket, várja meg, amíg leáll, és húzza ki a csatlakozót. Vegye le a rátétet, szerelje szét és tisztítsa meg, hogy az eltömődést fellazítsa. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal Készülékek visszafordítóval: Kapcsolja ki a készüléket a O/I gombbal, és várja meg, amíg a hajtómű leáll. Nyomja meg és tartsa lenyomva a 1·2 rev gombot. Kb. 5-10 másodperc elteltével engedje fel a 1·2 rev gombot, és várja meg, amíg a hajtómű leáll. Kapcsolja be újra a készüléket és folytassa a munkát. → „Visszafordító funkció” lásd: 14. oldal
	Túl nagy nyomás nehezedik a tömőeszközre, vagy a töltőnyílás túlságosan tele van.	Csökkentse a nyomást a tömőeszközhöz, és kevesebb élelmiszert töltsön a töltőnyílásba.
	A feldolgozandó élelmiszer még mindig tartalmaz kemény összetevőket.	Távolítsa el a kemény összetevőket. A kemény zöldségeket feldolgozás előtt főzze vagy párolja elő.
Nem indul el a visszafordító funkció.	Nem nyomta meg röviden a 1·2 rev gombot.	Tartsa lenyomva a 1·2 rev gombot, amíg a visszafordítás el nem indul.
	A csiga nagyon erősen eltömődött.	Kapcsolja ki a készüléket, várja meg, amíg leáll, és húzza ki a csatlakozót. Vegye le a rátétet, szerelje szét és tisztítsa meg, hogy az eltömődést fellazítsa. → „Ápolás és napi tisztítás” lásd: 18. oldal

Ha a problémát nem tudja elhárítani, feltétlenül hívja a forródrótot!
A telefonszámok az útmutató utolsó oldalain találhatók.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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



8001334715 (041126)