HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi Bosch MFW2510W

Marque : Bosch Référence : MFW2510W

Sommaire

1. Premières étapes
2. Déballer l'appareil et ses composants
3. Lire les consignes de sécurité
4. Enregistrer un appareil
5. Sécurité
6. Indications générales
7. Conformité d'utilisation
8. Restrictions du périmètre utilisateurs
9. Consignes de sécurité
10. Prévenir les dégâts matériels
11. Commander
12. Description de l'appareil
13. Aperçu
14. Éléments de commande
15. Systèmes de sécurité
16. Sécurité anti-surcharge
17. Disjoncteur thermique
18. Zone de rupture programmée
19. Commande
20. Utilisation de base
21. Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation
22. Préparer l'appareil de base
23. Assembler le hachoir à viande
24. Monter l'embout
25. Aperçu des disques ajourés
26. Transformer les aliments
27. Autres applications
28. Assembler l'insert à saucisse
29. Assemblez l'insert à kebbé
30. Insert à râper
31. Aperçu des tambours
32. Utiliser l'insert à râper
33. Embout pour coulis de fruits et légumes
34. Buse réglable
35. Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes
36. Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes
37. Utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes
38. Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes
39. Nettoyage et entretien
40. Produits de nettoyage

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Guide de nettoyage
42. Nettoyer les pièces détachées
43. Ranger les pièces détachées
44. Aide en cas de défaut
45. Dépannage
46. Service après-vente
47. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
48. Environnement
49. Protection de l'environnement et économies d'énergie
50. Élimination de l'emballage
51. Mise au rebut
52. Mettre au rebut un appareil usagé
53. Instructions d'utilisation et exemples
54. Instructions d'utilisation
55. Exemples de recette

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Déballer l'appareil et ses composants

- Retirer l'appareil de son emballage.
- Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
- Retirer les emballages.
- Retirer les autocollants et les films présents.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Conformité d'utilisation

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

|

| | Appareil de base

| | Hachoir à viande

| | Insert à saucisseSelon le modèle

| | Insert à kebbéSelon le modèle

| | Insert à râperSelon le modèleInsert à râper

| | Embout pour coulis de fruits et légumesSelon le modèleEmbout pour coulis de fruits et légumes

| | Touche Marche/Arrêt

| | Logement et entraînement des accessoires

| | Touche de déverrouillage

| | Cordon d'alimentation secteur

| | Entonnoir

| | Anneau vissable

| | Disque ajouré, grossierSelon le modèle

| | Lame

| | Vis sans fin avec raccord

| | Boîtier métal

| | Disque ajouré, fin

| | Poussoir avec espace de rangement et couvercle

| | Buse de remplissage de saucisses

| | Bague d'appui pour l'embout à saucisses

| | Embout à kebbé

| | Bague conique pour insert à kebbé

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre insert à râper.

|

| | Boîtier d'insert à râper

| | Poussoir pour insert à râper

| | Tambour à râper

| | Tambour à découper

| | Tambour à râper fin

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de l'embout pour coulis de fruits et légumes.

|

| | Anneau vissable pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

| | Buse réglable pour la pulpe

| | Porte-filtre avec bague d'étanchéité

| | Vis sans fin avec bague d'étanchéité

| | Boîtier pour l'embout pour coulis de fruits et légumes

| | Entonnoir de sortie

| | Insert filtrant fin

| | Insert filtrant grossier

Éléments de commande

Vous trouverez ici les informations essentielles sur les éléments de commande.

Systèmes de sécurité

Vous trouverez ici un aperçu des systèmes de sécurité de votre appareil.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Dépannage

Disjoncteur thermique

Si le moteur est sursollicité ou devient trop chaud, le disjoncteur thermique éteint l'appareil.

Zone de rupture programmée

Si la vis sans fin est bloquée ou sursollicitée, le raccord se rompt dans la zone de rupture programmée à cet effet.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. Nettoyage et entretien
- Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Préparer l'appareil de base

- Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

Assembler le hachoir à viande

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Placer la lame universelle sur la vis sans fin. Les lames du couteau doivent être orientées à l'opposé du boîtier.
- Placer le disque ajouré souhaité dans le boîtier métal. Respecter l'évidement du disque ajouré.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

Monter l'embout

- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.
- Vissez l'anneau vissable en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettre en place l'entonnoir et placer un récipient adapté sous l'embout.

Aperçu des disques ajourés

Vous trouverez ici un aperçu des disques ajourés et de leur utilisation.

Transformer les aliments

- Préparer les aliments. Couper les aliments de grande taille en gros morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice d'ajout.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Déposer les aliments préparés dans l'entonnoir et appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Faire avancer les aliments à traiter en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt et attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Débrancher la fiche secteur.
- Retirez le poussoir et l'entonnoir.
- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.

Autres applications

Combinez les pièces d'accessoires avec les pièces du hachoir à viande pour accéder à d'autres applications.

Montez l'embout pour l'application souhaitée. Utilisez l'embout préparé comme décrit pour le hachoir à viande.

Assembler l'insert à saucisse

L'insert à saucisse convient pour remplir les boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse et pour former des rouleaux, par exemple pour les cevapcici.

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Placer la bague d'appui pour le poussoir à saucisse dans le boîtier métal.
- Mettre en place la buse de remplissage de saucisses.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Assemblez l'insert à kebbé

L'insert à kebbé convient pour former des boulettes de pâte ou de viande hachée.

- Placer la vis sans fin du hachoir à viande dans le boîtier métal, raccord en premier.
- Insérer la bague conique pour l'insert à kebbé dans le boîtier métal.
- Mettez l'embout à kebbé en place.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser légèrement.

Insert à râper

L'insert à râper convient pour râper et couper des aliments, par exemple du fromage, des fruits, des légumes, des noix, des amandes ou des petits pains secs.

Aperçu des tambours

Vous trouverez ici un aperçu des tambours et de leurs utilisations.

Les inserts de tambour ne conviennent pas au traitement d'aliments très mous ou très fibreux.

La durée de fonctionnement continu recommandée est de 2 minutes.

Utiliser l'insert à râper

- Placer le tambour souhaité dans le boîtier de l'insert à râper.
- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. Placer un récipient approprié sous l'embout.
-
- Introduire les aliments dans la cheminée de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt et attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Débrancher la fiche secteur et retirer le poussoir.
- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.
- Retirer le tambour.

Embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes convient pour presser des aliments mous, par exemple des tomates, des raisins sans pépins, des pastèques et des pommes.

Buse réglable

La buse réglable vous permet de régler la consistante de la pulpe.

Si la buse réglable est trop enfoncée, la pulpe très ferme ou sèche risque de l'obstruer. Continuer à dévisser la buse réglable ou la retirer complètement.

Assembler l'embout pour coulis de fruits et légumes

Avant l'assemblage, vérifier l'état et le bon positionnement des bagues d'étanchéité de la vis sans fin et du porte-filtre. Ne jamais utiliser l'embout sans bagues d'étanchéité ou si les bagues d'étanchéité sont endommagées.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Placer la vis sans fin dans le boîtier.
- Placer l'élément filtrant souhaité dans la rainure du porte-filtre. Pousser l'élément filtrant jusqu'à la butée dans le porte-filtre.
- Placer le porte-filtre sur le boîtier. Aligner l'ergot du porte-filtre sur l'encoche du boîtier.
- Mettre l'anneau vissable en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser.
- Insérer la buse réglable et la visser de quelques tours dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placer l'entonnoir de sortie sur le porte-filtre et l'encliqueter.

Monter l'embout pour coulis de fruits et légumes

- Placer l'embout préparé en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.
- Mettre en place l'entonnoir et placer des récipients adaptés sous la buse réglable et l'entonnoir de sortie.

Utiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes

L'embout pour coulis de fruits et légumes doit être entièrement remonté et correctement réinstallé sur l'appareil de base.

Pendant le traitement, veiller à ce que l'élément filtrant et la buse réglable ne se bouchent pas, car cela pourrait causer un refoulement du liquide dans l'entraînement et à l'intérieur de l'appareil. Si l'embout pour coulis de fruits et légumes est bouché, il faut éteindre l'appareil immédiatement. Dépannage

Certains fruits ont un noyau d'une taille similaire à celle des ouvertures de l'élément filtrant fin ou grossier et peuvent obstruer l'élément filtrant. Régler la buse de réglage sur un réglage pour une pulpe plus humide avant le traitement. Les pépins sont alors pressés hors de la buse avec la pulpe.

Broyer les gros fruits pour qu'ils rentrent dans la cheminée de remplissage. Retirer les écorces, les tiges, les pépins et les noyaux.

Ne pas traiter de fruits congelés.

Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

- Déposer les aliments préparés dans l'entonnoir et appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
- Faire avancer les aliments à traiter en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Ajuster la consistance souhaitée à l'aide de la buse réglable.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt et attendre que l'appareil se soit immobilisé.
- Retirez le poussoir et l'entonnoir.
- Maintenir la touche de déverrouillage enfoncée, tourner l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil de base.

Démonter l'embout pour coulis de fruits et légumes

- Tourner légèrement l'entonnoir de sortie sur le côté et le retirer.
- Desserrer et retirer l'anneau vissable.
- Démonter les parties restantes.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage sont adaptés à votre appareil.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

Nettoyer les pièces détachées

Frottez les pièces métalliques nettoyées avec de l'huile alimentaire pour les protéger de la rouille.

- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié, puis le sécher.
- Nettoyez toutes les différentes pièces dans du produit de nettoyage avec un chiffon doux ou une éponge.
- Séchez les pièces métalliques. Laissez sécher les autres pièces.

Ranger les pièces détachées

- Après le nettoyage, ranger les accessoires secs du hachoir à viande dans la case de rangement du poussoir.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

Les aliments ne sont pas traités bien que l'appareil de base fonctionne.

- Les aliments sont coincés et obstruent l'embout.
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête.Retirez l'embout et démontez-le.Retirez les aliments coincés et vérifiez qu'il n'y a pas d'os, de tendons ou d'autres éléments durs dans l'embout ou dans les aliments.
- Le raccord de la vis sans fin a été forcé et s'est cassé dans la zone de rupture programmée.
Desserrer la vis et retirer le raccord défectueux.Mettre en place le nouveau raccord et le visser.

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

- Le moteur a surchauffé.
Éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête.Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.

- L'anneau vissable est mal vissé ou n'est pas assez serré.
Assurez-vous que l'anneau vissable est correctement positionné sur le boîtier métallique et qu'il est bien serré.

Aucun jus ou pulpe ne s'échappe de l'embout pour coulis de fruits et légumes, bien que l'appareil de base soit en marche.

- La buse de réglage et l'élément filtrant sont obstrués.
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et attendez que l'appareil s'arrête.Retirez l'embout et démontez-le.Retirez les aliments coincés et nettoyez soigneusement toutes les pièces.Respectez toutes les consignes avant de réutiliser l'embout pour coulis de fruits et légumes. Embout pour coulis de fruits et légumes

Service après-vente

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous trouverons toujours une solution adaptée.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Vous pouvez obtenir auprès de notre service client des pièces détachées d'origine fonctionnelles et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Instructions d'utilisation et exemples

Vous trouverez ici des conseils et des exemples spécialement conçus pour votre appareil.

Instructions d'utilisation

Respectez les instructions afin d'obtenir des résultats optimaux.

Exemples de recette

Vous trouverez ici des exemples de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.