HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi
Bosch Série 4 MFWS430B

Marque : Bosch Référence : MFWS430B

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. Interrupteur rotatif
15. Fonction d'inversion
16. Systèmes de sécurité
17. Sécurité anti-surcharge
18. Disjoncteur thermique
19. Zone de rupture programmée
20. Sécurité anti-réenclenchement
21. Commande
22. Utilisation
23. Nettoyer l'appareil et ses composants avant la première utilisation
24. Préparer l'appareil de base
25. Assembler le hachoir à viande
26. Monter l'embout
27. Recommandations de vitesse
28. Aperçu des disques ajourés
29. Transformer les aliments
30. Retirer l'embout
31. Autres applications
32. Assembler l'insert à saucisse
33. Assemblez l'insert à kebbé
34. Insert à râper
35. Aperçu des tambours
36. Utiliser l'insert à râper
37. Presse-agrumes
38. Utiliser le presse-agrumes
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. Exemple de recette
56. Cacahuètes moulues
57. Consulter d'autres recettes

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 être débranché du secteur après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant son assemblage ou démontage, avant le nettoyage, en cas de panne et lorsque les pièces en rotation s'approchent.

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 saucisse

| | Insert à kebbéSelon le modèle

| | Brosse de nettoyage

| | Insert à râperSelon le modèleInsert à râper

| | Presse-agrumesPresse-agrumes

| | Poignées de transport

| | Interrupteur rotatif

| | Logement et entraînement des accessoires

| | Touche de déverrouillage

| | Couvercle pour case de rangement

| | Case de rangement pour disques ajourés

| | Rangement du cordon

| | Entonnoir

| | Anneau vissable

| | Disque ajouré, grossier

| | Lame

| | Vis sans fin avec raccord

| | Boîtier métal

| | Disque ajouré, moyenSelon le modèle

| | Disque ajouré, fin

| | Poussoir avec espace de rangement et couvercle

| | Buse de remplissage de saucisses

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

Certains petits accessoires se trouvent dans la case de rangement du pilon-poussoir à la livraison, par exemple les disques ajourés ou les pièces de l'insert à saucisse. Ouvrez le bouchon et retirez les pièces. Ranger les pièces détachées

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

|

| | Bouchon pour tambours

| | Boîtier d'insert à râper

| | Poussoir pour insert à râper

| | Tambour à râper

| | Tambour à découper

| | Tambour à râper grossier

| | Tambour à râper fin

Cette section contient une vue d'ensemble des composants du presse-agrumes.

|

| | Panier filtre avec bec d'écoulement

| | Tamis avec cône de pressage

Interrupteur rotatif

L'interrupteur rotatif permet de démarrer et d'arrêter le traitement et de sélectionner la vitesse.

Fonction d'inversion

La fonction d'inversion sert à retirer les aliments bloqués par un fonctionnement en sens inverse de la vis sans fin.

Dépannage

Utilisez la fonction d'inversion uniquement avec le hachoir à viande.

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.

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

Sécurité anti-réenclenchement

La sécurité anti-réenclenchement empêche que votre appareil ne reprenne le traitement de manière automatique après une coupure de courant.

L'appareil est remis en marche après une panne de courant. Le traitement peut être redémarré uniquement après que l'interrupteur rotatif a été amené en position .

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

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.
- Retirer la fiche d'alimentation située à l'arrière de l'appareil.
- Sortir la longueur nécessaire du cordon d'alimentation. Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
- 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.
- 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.

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

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.

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

- Placer les aliments préparés dans l'entonnoir et régler l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
- Faire avancer les aliments à traiter en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- 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.

Retirer l'embout

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

- 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.

Monter l'embout

Transformer les aliments

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 la buse de remplissage de saucisses.
- 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.

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.
- 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.

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

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 le bouchon du tambour sur le boîtier et le serrer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre .
- 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.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
- Introduire les aliments dans la cheminée de remplissage et les faire avancer en exerçant une légère pression avec le pilon poussoir.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- 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.
- Ouvrir le bouchon pour les tambours et retirer le tambour.

Presse-agrumes

Le presse-agrumes convient pour presser les agrumes comme les citrons ou les oranges.

Utiliser le presse-agrumes

- Poser l'appareil de base sur le plan de travail, sur la face arrière, comme illustré. L'entraînement doit être orienté vers le haut.
- Placer le collecteur de jus en biais sur l'entraînement de l'appareil de base.
- Tourner le collecteur de jus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.
- Insérer le panier filtre dans le collecteur de jus et placer un récipient sous l'écoulement.
- Tourner l'interrupteur rotatif sur et presser l'agrume coupé en deux sur le cône de pressage jusqu'à ce que l'écoulement de jus s'arrête.
- Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les fruits aient été pressés. le récipient soit presque plein.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur et attendre l'immobilisation complète de l'appareil.
- 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 panier fitre du collecteur de jus. Avant le nettoyage, retirer les pépins et les résidus du panier filtre.

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

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

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

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.

Ne jamais nettoyer les pièces suivantes au lave-vaisselle : boîtier métal, anneau vissable et vis sans fin. Si vous nettoyez ces pièces avec des produits de nettoyage et de l'eau dont la température est supérieure à 40 °C, la brillance de la surface des pièces peut être modifiée. La fonctionnalité des pièces n'en est pas affectée.

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.
- Avant le nettoyage, retirez le couvercle du poussoir et sortez les accessoires qui s'y trouvent éventuellement.
- 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.
- Pour ranger les disques ajourés, retirer le couvercle de la case de rangement situé sur la partie supérieure de l'appareil de base. Placer les disques ajourés sur les supports prévus et refermer le couvercle.

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.

L'appareil ne démarre pas le traitement.

- Interrupteur rotatif est mal réglé.
Avant le traitement, positionner l'interrupteur rotatif en position .

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

- Les aliments sont coincés et obstruent l'embout.
Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.Placez le commutateur rotatif sur pendant quelques secondes pour démarrer la fonction d'inversion et libérer les aliments coincés.Attendez que l'appareil s'arrête.Mettez le commutateur rotatif sur et vérifiez si les aliments sont à nouveau traités normalement.Placez l'interrupteur rotatif sur 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 sursollicité 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.
Placez l'interrupteur rotatif sur et attendez que l'appareil s'arrête.Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.

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.

prolonge la disponibilité des pièces détachées à 10 ans. Cela concerne toutes les pièces fonctionnelles et stockables pour les appareils fabriqués après le 1er janvier 2023.

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'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.

Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Cacahuètes moulues

La durée de fonctionnement continu recommandée est de 2 minutes.

Condimentez vos salades, sauces et autres plats avec les cacahuètes moulues ou préparez un beurre de cacahuètes croquant.

Consulter d'autres recettes

- Pour consulter d'autres recettes en ligne, cliquez sur ce .

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