BOSCH



Compact**Power**

MFW3...

[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	3
[en]	Instruction manual	Meat mincer	14
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	24
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	35
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	45

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.
Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.
Das Gerät und das Zubehör (je nach Modell) ist für folgende Einsatzzwecke geeignet:
Fleischwolf: Zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch.
Wurstfüller: Zur Herstellung von Würsten und Röllchen.
Kebbe-Former: Zur Herstellung von Teig- und Hackfleischtaschen.
Raspelaufsatz: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden.
Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Aufsätze bzw. die Schneid- und Raspeleinsätze für andere Geräte verwenden. Ausschließlich zusammengehörige Teile für die jeweiligen Aufsätze verwenden.
Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen.
Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

MFW3_RU_8001187440.indb 3 14.02.2020 15:44:52

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr und Brandgefahr

Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig.
Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.
Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

⚠ Verletzungsgefahr

Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Vor dem Montieren oder Auswechseln der Aufsätze, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze greifen. Niemals in rotierende Teile greifen. Niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung greifen.

MFW3_RU_8001187440.indb 4 14.02.2020 15:44:52

Niemals die zu verarbeitenden Lebensmittel mit den Händen in den Füllschacht schieben. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
Die scharfen Messer und Kanten der Schneid- und Raspeleinsätze niemals mit bloßen Händen reinigen.

⚠ Achtung! Gefahr von Geräteschäden
Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder in den Aufsätzen befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder in der Auslassöffnung hantieren.
Das Gerät maximal 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Danach ausschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

⚠ Wichtig!
Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 9*

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.
Auf den folgenden Seiten dieser Gebrauchsanleitung finden Sie wertvolle Hinweise für einen sicheren Gebrauch dieses Gerätes.
Wir möchten Sie bitten, diese Anleitung gründlich zu lesen und alle Anweisungen zu befolgen. So werden Sie lange Freude an diesem Gerät haben und die Ergebnisse Ihrer Arbeit werden Ihre Kaufentscheidung bestätigen.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....3
Sicherheitshinweise.....4
Auf einen Blick.....6
Vor dem ersten Gebrauch 6
Bedien- und Anzeigeelemente.....6
Überlastsicherung.....7
Grundgerät 7
Basis-Aufsatz.....7
Raspel-Aufsatz 8
Pflege und tägliche Reinigung.....9
Rezepte 10
Tipps.....10
Entsorgung 11
Garantiebedingungen.....11
Ersatzteile und Zubehör 12
Hilfe bei Störungen.....13

MFW3_RU_8001187440.indb 5 14.02.2020 15:44:52

Auf einen Blick

→ **Bild A**

1 Grundgerät
- **a** Antrieb für Aufsätze
- **b** Taste I
- **c** Taste O
- **d** Betriebsanzeige
- **e** Sicherungs-Taste
- **f** Tragegriff
- **g** Aufbewahrungsfach mit Deckel
- **h** Netzkabel
- **i** Kabelstaufach

2 Basis-Aufsatz
- **a** Gehäuse
- **b** Füllschacht
- **c** Einfüllschale
- **d** Stopfer
- **e** Schnecke mit Mitnehmer
- **f** Schraubring

3 Fleischwolf-Einsatz
- **a** Messer
- **b** Lochscheibe mittel (4 mm) *
- **c** Lochscheibe grob (8 mm)

4 Wurstfüller-Einsatz *
- **a** Tragring
- **b** Wurstfüller-Düse

5 Kebbe-Einsatz *
- **a** Konusring
- **b** Kebbe-Düse

→ **Bild B**

6 Raspel-Aufsatz*
- **a** Gehäuse
- **b** Füllschacht
- **c** Verschlussklappe
- **d** Einfüllschale
- **e** Stopfer
- **f** Schneid-Einsatz
- **g** Raspel-Einsatz, grob
- **h** Raspel-Einsatz, fein

* je nach Modell

Zubehör und Ersatzteile sind über den Kundendienst oder unter **www.bosch-home.com** erhältlich.
→ *„Ersatzteile und Zubehör“ siehe Seite 12*

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!
Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!
- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Zusammengebaute Teile in die Einzelteile zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen. → **Bild A / B**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 9*

Bedien- und Anzeigeelemente

Taste I
Durch Drücken der Taste I wird das Gerät eingeschaltet. Der Antrieb läuft sofort an.

Taste O
Durch Drücken der Taste O wird das Gerät ausgeschaltet. Der Antrieb wird gestoppt.

Betriebsanzeige
Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Sicherungs-Taste
Durch Drücken der Sicherungs-Taste wird der an dem Gerät montierte Aufsatz entriegelt. Erst durch Drücken der Sicherungs-Taste kann der Aufsatz im Uhrzeigersinn gedreht und vom Grundgerät abgenommen werden.

MFW3_RU_8001187440.indb 6 14.02.2020 15:44:52

Kabelstaufach
Das Netzkabel kann aus dem Kabelstaufach herausgezogen oder wieder hineingeschoben werden. Immer nur soviel Kabel herausziehen, wie benötigt wird.

Aufbewahrungsfach
Nicht verwendete Lochscheiben des Fleischwolfs können im Aufbewahrungsfach untergebracht und mit dem Deckel verschlossen werden.

Überlastsicherung

Um bei einer Überlastung des Basis-Aufsatzes größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich (Nr. 630701). Ersatzteile mit Sollbruchstelle sind nicht Bestandteil unserer Garantieverpflichtungen.

Mitnehmer auswechseln

→ **Bild C**

1. Schraube im Mitnehmer mit einem geeigneten Schraubenzieher (PH2) lösen und defekten Mitnehmer entfernen.
2. Neuen Mitnehmer einsetzen und wieder festschrauben.

Grundgerät

Vorbereitung

⚠ Verletzungsgefahr!
Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die benötigten Aufsätze korrekt zusammengebaut und mit dem Grundgerät verbunden sind.

- Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen.
- Das Netzkabel auf die benötigte Länge aus dem Kabelstaufach ziehen.

Das Grundgerät ist vorbereitet.

Basis-Aufsatz

Der Basis-Aufsatz wird für folgende Anwendungen verwendet:

Fleischwolf
Zum Zerkleinern von rohen oder gekochten Lebensmitteln. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel die entsprechende Lochscheibe verwenden.
→ *„Tipps“ siehe Seite 10*

Wurstfüller
Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.

Kebbe-Former
Zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.

Hinweis: Mit dem Basis-Aufsatz und passendem Zubehör, das Sie über den Kundendienst erwerben können, sind weitere Anwendungen möglich.

Achtung!
Beim Zusammensetzen der verschiedenen Einzelteile die Aussparungen an den Einsätzen auf das entsprechende Gegenstück am Gehäuse ausrichten.

Vorbereitung Fleischwolf

⚠ Verletzungsgefahr!
Nicht in das scharfe Messer greifen.

Achtung!
Stets nur eine Lochscheibe verwenden.

→ **Bild D**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst das Messer, dann die gewünschte Lochscheibe auf die Schnecke setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Fleischwolf ist vorbereitet.

MFW3_RU_8001187440.indb 7 14.02.2020 15:44:52

Vorbereitung Wurstfüller

➞ **Bild E**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Tragring auf die Schnecke, dann die Wurst-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Wurstfüller ist vorbereitet.

Vorbereitung Kebbe-Former

➞ **Bild F**

1. Die Schnecke mit dem Mitnehmer voran in das Gehäuse einsetzen.
2. Zuerst den Konusring auf die Schnecke, dann die Kebbe-Düse in das Gehäuse setzen.
3. Den Schraubring auf das Gehäuse setzen und ohne Kraftaufwand im Uhrzeigersinn festschrauben.

Der Kebbe-Former ist vorbereitet.

Verwendung

Hinweis: Je nach Verwendungszweck werden die Lebensmittel unterschiedlich verarbeitet. ➞ *„Rezepte“ siehe Seite 10*

Das folgende Beispiel beschreibt die Verwendung des Basis-Aufsatzes als Fleischwolf:

⚠ **Verletzungsgefahr!**

– Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
– Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Achtung!

– Keine Knochen, Knorpel, Sehnen oder andere feste Bestandteile verarbeiten.
– Kein gefrorenes Fleisch verarbeiten.
– Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

➞ **Bildfolge G**

1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Einfüllschale aufsetzen und den Stopfer in den Füllschacht stecken.
4. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.
5. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
6. Den Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.
7. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben.
8. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
10. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
11. Den Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 9*

Raspel-Aufsatz

Zum Raspeln, Reiben und Schneiden z. B. von Käse, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln, getrockneten Brötchen und anderen harten Lebensmitteln. Je nach Art und Konsistenz der zu verarbeitenden Lebensmittel den entsprechenden Einsatz verwenden. ➞ *„Tipps“ siehe Seite 10*

Vorbereitung

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel-, Reibe- und Schneid-Einsätze greifen.

➞ **Bildfolge H**

1. Die Verschlussklappe öffnen. Den gewünschten Einsatz in das Gehäuse setzen.
2. Die Verschlussklappe schließen, bis diese hörbar einrastet.

Der Raspel-Aufsatz ist vorbereitet.

MFW3_RU_8001187440.indb 8 14.02.2020 15:44:52

Verwendung

⚠ Verletzungsgefahr!
– Nicht mit den Händen in den Füllschacht greifen.
– Zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer verwenden.

Achtung!
– Der Stopfer kann nur in einer Richtung eingesetzt werden.
– Harte Schalen (z. B. von Nüssen) entfernen.
– Mit dem Stopfer keinen großen Druck ausüben.

➞ Bildfolge I
1. Den vorbereiteten Aufsatz schräg auf den Antrieb des Grundgerätes aufsetzen.
2. Den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.
3. Die Einfüllschale aufsetzen und den Stopfer in den Füllschacht stecken.
4. Die Lebensmittel vorbereiten. Große Teile zuvor zerkleinern, damit sie ohne zu Drücken in den Füllschacht passen.
5. Ein geeignetes Gefäß unter den Aufsatz stellen. Die vorbereiteten Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
6. Netzstecker anschließen. Das Gerät einschalten.
7. Mit dem Stopfer die Lebensmittel unter leichtem Druck in den Füllschacht schieben. Die Lebensmittel werden geschnitten bzw. geraspelt.
8. Wenn die Arbeit beendet ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
9. Die Einfüllschale und den Stopfer abnehmen.
10. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
11. Aufsatz abnehmen, zerlegen und alle Teile reinigen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 9*

Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät, alle Aufsätze und die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ Stromschlaggefahr!
– Vor dem Reinigen das Netzkabel von der Steckdose trennen.
– Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

⚠ Verletzungsgefahr!
Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Raspel- und Schneid-Einsätze greifen.

Achtung!
– Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
– Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
– Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Im **Bild J** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.
- Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die verwendeten Aufsätze in umgekehrter Reihenfolge zerlegen (siehe „Vorbereitung“ beim jeweiligen Aufsatz).
- Alle Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch/Schwamm oder mit einer weichen Bürste reinigen.
- Alle Teile trocknen lassen.

Hinweise:
– Metallteile umgehend trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.
– Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

MFW3_RU_8001187440.indb 9 14.02.2020 15:44:53

Rezepte

Semmel-Knödel

– 300 g frisches Weißbrot
– 20 ml Milch
– 40 g Butter oder Margarine
– 3 Eier
– 1 EL feingehackte Zwiebeln
– Petersilie, Salz
– etwas Mehl

■ Das Brot in 10 mm dicke Scheiben schneiden und der Länge nach halbieren. Mit 20 ml Milch übergießen und ziehen lassen.
■ Die feuchten Brotstücke mit dem Fleischwolf (Lochscheibe mittel) ca. 50 Sek. verarbeiten.
■ Kleingehackte Zwiebeln, Petersilie und Butter dazugeben und vermischen.
■ Eier mit Milch und Salz verquirlen und unter die Semmelmasse mischen.
■ Den Teig einige Minuten ziehen lassen. Dann noch einmal durchkneten.
■ Zum Formen der Knödel die Hände immer gut mit Wasser befeuchten. Knödel in Mehl wälzen.
■ Knödel in kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht aufkochen lassen!

Kebbe

Teigtasche:

– 500 g Lamm, in Streifen geschnitten
– 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
– 1 kleine Zwiebel, gehackt

■ Abwechselnd Lamm und Weizen mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
■ Teig gut durchmischen, Zwiebel untermischen.
■ Die Mischung noch zweimal mit dem Fleischwolf verarbeiten.

Füllung:

– 400 g Lamm, in Streifen geschnitten
– 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
– 1 Esslöffel Öl
– 1 Esslöffel Mehl
– 2 Teelöfel Piment
– Salz und Pfeffer

■ Lamm mit dem Fleischwolf (Lochscheibe fein) verarbeiten.
■ Zwiebeln goldbraun anbraten.
■ Lammfleisch dazugeben und durchbraten.
■ Übrige Zutaten dazugeben.
■ Alles für ca. 1-2 Minuten dünsten.
■ Überschüssiges Fett abgießen.
■ Füllung abkühlen lassen.

Zubereitung der Kebbe:

■ Mischung für Teigtaschen mit dem Kebbe-Former verarbeiten.
■ Von dem hohlen Teigstrang jeweils 7,5 cm lange Stücke abtrennen.
■ Ein Ende der Teigtasche zudrücken.
■ Etwas Füllung in die Öffnung hineindrücken und das andere Ende der Teigtasche auch zudrücken.
■ Öl erhitzen (ca. 180°C) und die Teigtaschen für ca. 6 Minuten goldbraun frittieren.

Tipps

Fleischwolf

Verwendung der Lochscheiben

– **Lochscheibe mittel (4 mm) für:** Schweine- und Rindfleisch für Pastete und Cervelatwurst
– **Lochscheibe grob (8 mm) für:** gebratenes Schweinefleisch für Gulaschsuppe; Reste (z. B. Braten, Wurst) für Resteauflauf

■ Ist eine feinere Konsistenz der verarbeiteten Lebensmittel gewünscht, den Zerkleinerungsvorgang wiederholen oder verschiedene Lochscheiben nacheinander verwenden (grob, mittel, fein).

MFW3_RU_8001187440.indb 10 14.02.2020 15:44:53

- Weitere Zutaten (z. B. Zwiebeln, Gewürze) können bei der Verarbeitung direkt zugegeben werden. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

Wurstfüller

- Naturdarm vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
- Wursthülle nicht zu „prall“ befüllen, da die Würste sonst beim Kochen oder Braten platzen könnten.

Raspel-Aufsatz

Verwendung der Einsätze

– **Schneid-Einsatz:** für Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Zucchini
– **Raspel-Einsatz (grob):** für Karotten, Nüsse, Hart-Käse (z. B. Emmentaler)
– **Raspel-Einsatz (fein):** für Nüsse, Hart-Käse, Parmesan-Käse

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

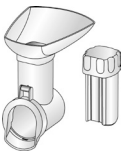
Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt.
Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

MFW3_RU_8001187440.indb 11 14.02.2020 15:44:53

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör		
 2.7 mm	638407	**Lochscheibe** (fein) für Fleischwolf
 4 mm	637985	**Lochscheibe** (mittel) für Fleischwolf
 8 mm	637986	**Lochscheibe** (grob) für Fleischwolf
	637987	**Wurstfüller:** zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse. Zum Formen von Röllchen.
	12000397	
	638281	**Kebbe-Former:** zum Formen von Teig- oder Hackfleischröhren.
	12001096	**Nudel-Former:** zum Formen von Spaghetti oder Bandnudeln. **Spritzgebäck-Former:** zum Formen von 3 verschiedenen Teigprofilen für Spritzgebäck.
	12011263	**Raspel-Aufsatz:** zum Raspeln, Reiben und Schneiden.
	798161	**Schneid-Einsatz** für Raspel-Aufsatz
	798162	**Raspel-Einsatz** (grob) für Raspel-Aufsatz
	798160	**Raspel-Einsatz** (fein) für Raspel-Aufsatz
	798130	**Reibe-Einsatz** für Raspel-Aufsatz
	791603	**Zitruspressen-Aufsatz:** zum Auspressen von Zitronen, Orangen oder Grapefruit.

Ersatzteile und Zubehör können über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

MFW3_RU_8001187440.indb 12 14.02.2020 15:44:53

Hilfe bei Störungen

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Gerät läuft beim Einschalten nicht an.	Das Gerät hat keinen Strom.	Den Netzstecker in die Steckdose stecken.
Das Gerät läuft normal, aber die Lebensmittel werden nicht verarbeitet.	Das Gerät wurde überlastet und der Mitnehmer ist an der Sollbruchstelle gebrochen.	Gerät ausschalten und Stillstand abwarten. Gerät ausstecken, Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen. Mitnehmer ersetzen. ➞ *„Überlastsicherung“ siehe Seite 7*
Die Lebensmittel werden nicht oder sehr langsam verarbeitet.	Der Aufsatz oder die Schnecke ist verstopft.	Gerät ausschalten, Stillstand abwarten und ausstecken. Aufsatz abnehmen, zerlegen und reinigen, um die Blockierung zu lösen. ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 9*
	Es wird zu starker Druck auf den Stopfer ausgeübt oder der Füllschacht ist zu voll.	Den Druck auf den Stopfer verringern und den Füllschacht mit weniger Lebensmitteln befüllen.
	In den zu verarbeitenden Lebensmitteln sind noch harte Bestandteile enthalten.	Harte Bestandteile entfernen. Hartes Gemüse vor der Verarbeitung vorgaren bzw. -dünsten.
Können Probleme nicht behoben werden, unbedingt die Hotline anrufen! Die Telefonnummern befinden sich auf den letzten Seiten der Anleitung.		

MFW3_RU_8001187440.indb 13 14.02.2020 15:44:53

Intended use

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance and accessories (depending on the model) are suitable for the following purposes:

Meat mincer: for cutting and mixing raw and cooked meat, bacon, poultry and fish.

Sausage filler: for making sausages and meat rolls.

Kebbe maker: for making dough and minced meat pockets.

Shredding attachment: for shredding and slicing food.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The appliance should not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Never use the attachments or slicing / shredding inserts on other appliances. Only use matching parts for the relevant attachments. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.

Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

MFW3_RU_8001187440.indb 14 14.02.2020 15:44:53

Safety instructions

⚠ Danger of electric shock and fire

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. Do not use if the mains cable or appliance show any signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.
The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of a fault.

⚠ Risk of injury

Immediately after using the appliance wait for it to stop. Before fitting or replacing attachments, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
Do not grasp the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts. Keep hands clear of rotating parts. Never reach into the feed chute or outlet opening. Never put the food to be processed into the feed chute with your hands. Only use the pusher provided! Never clean the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts with your bare hands.

⚠ Caution! Risk of damaging the appliance

Check that there are no foreign objects in the feed chute or attachments. Do not poke objects (e.g. knives, spoons) in the feed chute or outlet opening.
Only allow the appliance to run uninterrupted for a maximum of 10 minutes. Then switch off and allow to cool down to room temperature.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“Care and daily cleaning” see page 19*

MFW3_RU_8001187440.indb 15 14.02.2020 15:44:53

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.
On the following pages of these operating instructions you will find useful information for safe use of this appliance.
We request that you read these operating instructions carefully and observe all instructions. This ensures you will be able to enjoy this appliance for a long time, and the results will confirm your choice of this appliance.
Retain these operating instructions for subsequent use or for the next owner.
You can find further information about our products on our website.

Content

Intended use....14
Safety instructions....15
Overview....16
Before using for the first time....17
Control and display elements....17
Overload protection....17
Base unit....17
Base attachment....18
Shredding attachment....19
Care and daily cleaning....19
Recipes....20
Tips....21
Disposal....21
Guarantee....21
Spare parts and accessories....22
Troubleshooting....23

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Drive for attachments
- **b** Button I
- **c** Button O
- **d** Operation indicator
- **e** Release button
- **f** Carrying handle
- **g** Storage compartment with cover
- **h** Mains cable
- **i** Cable storage compartment

2 Base attachment
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Filling tray
- **d** Pusher
- **e** Worm gear with agitator paddle
- **f** Threaded ring

3 Meat mincer insert
- **a** Blade
- **b** Perforated disc, medium (4 mm) *
- **c** Perforated disc, coarse (8 mm)

4 Sausage filler insert *
- **a** Bearing ring
- **b** Sausage filler nozzle

5 Kebbe insert *
- **a** Conical ring
- **b** Kebbe nozzle

→ **Fig. B**

6 Shredding attachment *
- **a** Housing
- **b** Feed chute
- **c** Cap
- **d** Filling tray
- **e** Pusher
- **f** Slicing insert
- **g** Shredding insert, coarse
- **h** Shredding insert, fine

* depending on the model

Spare parts and accessories are available from Customer Service or at **www.bosch-home.com**. → *“Spare parts and accessories” see page 22*

MFW3_RU_8001187440.indb 16 14.02.2020 15:44:53

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!
Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Dismantle any assembled parts into their individual parts. Do this in reverse order, as described under „Preparation“.
- Check all parts for completeness. → **Fig. A / B**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → *“Care and daily cleaning” see page 19*

Control and display elements

Button I
Press button I to switch on the appliance. The drive will start up at once.

Button O
Press button O to switch off the appliance. The drive stops.

Operation indicator
The operation indicator lights up when the appliance is switched on.

Release button
Press the release button to unlock an attachment fitted on the appliance. Only when the release button is pressed is it possible to turn the attachment clockwise and remove it from the base unit.

Cable storage compartment
The mains cable can be pulled out of the cable storage compartment or pushed back in again. Only ever pull the cable out as much as is required.

Storage compartment
Unused perforated discs belonging to the meat mincer can be kept in the storage compartment and it closed with the cover.

Overload protection

To prevent serious damage to your appliance if the base attachment is overloaded, the agitator paddle has a notch (predetermined breaking point). If overloading occurs, the agitator paddle will break at this point. A new agitator paddle is available from Customer Service (No. 630701). Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations.

Replace agitator paddle

→ **Fig. C**

1. Release the screw in the agitator paddle with a screwdriver (PH2) and remove the faulty paddle.
2. Fit a new agitator paddle and screw tight again.

Base unit

Preparation

⚠ **Risk of injury!**
Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the required attachments are assembled correctly and connected to the base unit.

- Place the base unit on a stable and level work surface.
- Pull the mains cable out of the cable storage compartment to the required length.

The base unit is now prepared.

MFW3_RU_8001187440.indb 17 14.02.2020 15:44:53

Base attachment

The base attachment can be used for the following applications:

Meat mincer
For chopping up raw or cooked food. Select the appropriate perforated disc depending on the type and consistency of the food to be processed. ➞ *“Tips” see page 21*

Sausage filler
For filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.

Kebbe maker
For producing tubes of dough or minced meat.

Note: Other applications are possible using the base attachment and appropriate accessories available from Customer Service.

Caution!
When assembling the different individual parts, make sure that the notched markings on the inserts match up with the relevant one on the housing.

Preparation for meat mincer

⚠ Risk of injury!
Do not reach into the sharp knife.

Caution!
Always only use one perforated disc.

➞ Fig. D
1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the knife and then the required perforated disc onto the worm gear.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The meat mincer is now prepared.

Preparation for sausage filler

➞ Fig. E
1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the bearing ring onto the worm gear and then the sausage nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The sausage filler is now prepared.

Preparation for kebbe maker

➞ Fig. F
1. Insert the worm gear with the agitator paddle at the front in the housing.
2. First fit the conical ring onto the worm gear and then the kebbe nozzle into the housing.
3. Fit the threaded ring onto the housing and screw tight in a clockwise direction without using force.

The kebbe maker is now prepared.

Use

Note: The food is processed in different ways depending on the application.
➞ *“Recipes” see page 20*

The following example describes use of the base attachment as a meat mincer:

⚠ Risk of injury!
– Do not reach into the feed chute with your hands.
– Only use the pusher when adding more food.

Caution!
– Do not process bones, gristle, sinews or other solid components.
– Do not process frozen meat.
– Do not apply great force with the pusher.

➞ Sequence of figures G
1. Fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle.
2. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position.
3. Fit the filling tray and insert the pusher in the feed chute.

MFW3_RU_8001187440.indb 18 14.02.2020 15:44:53

4. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
5. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.
6. Connect the mains plug. Switch on the appliance.
7. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure.
8. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
9. Remove the filling tray and pusher.
10. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
11. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. → *"Care and daily cleaning" see page 19*

Shredding attachment

For shredding, grating and slicing items such as cheese, fruit, vegetables, nuts, almonds, dried bread rolls and other hard foodstuffs. Select the appropriate insert depending on the type and consistency of the food to be processed. → *"Tips" see page 21*

Preparation

⚠ Risk of injury!
Do not reach into the sharp blades and edges of the shredding, grating and slicing inserts.

→ **Sequence of figures H**
1. Open the cap. Fit the required insert into the housing.
2. Close the cap until you hear it click into position.

The shredding attachment is now prepared.

Use

⚠ Risk of injury!
– Do not reach into the feed chute with your hands.
– Only use the pusher when adding more food.

Caution!
– The pusher can only be inserted in one direction.
– Remove hard shells (e.g. on nuts).
– Do not apply great force with the pusher.

→ **Sequence of figures I**
1. Fit the prepared attachment onto the drive of the base unit, holding it at an angle.
2. Turn the attachment anticlockwise until you hear it click into position.
3. Fit the filling tray and insert the pusher in the feed chute.
4. Prepare your food. Chop up large parts beforehand so they fit into the feed chute without having to press them in.
5. Place a suitable container under the attachment. Add the prepared food to the filling tray.
6. Connect the mains plug. Switch on the appliance.
7. Use the pusher to slide the food down the feed chute, applying light pressure. The food is now cut up or shredded.
8. Once you have finished, switch off the appliance and pull out the mains plug.
9. Remove the filling tray and pusher.
10. Hold down the release button and turn the attachment clockwise until it disengages.
11. Remove the attachment, take it apart and clean all parts. → *"Care and daily cleaning" see page 19*

Care and daily cleaning

The appliance, all attachments and the relevant accessories must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of electric shock!
– Disconnect the mains cable from the socket prior to cleaning.
– Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

⚠ Risk of injury!
Do not reach into the sharp blades and edges of the shredding and slicing inserts.

MFW3_RU_8001187440.indb 19 14.02.2020 15:44:53

Caution!
– Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Fig. J gives an overview of how to clean the individual parts.
- Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
- Dismantle the attachments used in reverse order (see „Preparation“ for the relevant attachment).
- Clean all accessories with a detergent solution and a soft cloth/sponge or with a soft brush.
- Allow all parts to dry.

Notes:
– Immediately rub metal parts dry and apply a little cooking oil to protect them from rust.
– Discolouration of plastic parts may occur when processing foods such as carrots. This can be removed with a few drops of cooking oil.

Recipes

Bread dumplings
– 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
- Cut the bread into slices 10 mm thick and halve lengthways. Add 20 ml of milk and soak.
- Process the moistened bread for approx. 50 secs with the meat mincer (perforated disc, medium).
- Add the finely chopped onions, parsley and melted butter and mix.
- Add the whisked eggs, salt and pepper and mix into the bread dough.
- Leave the dough to prove for several minutes. Then knead again.
- Shape the dumplings with wet hands. Roll the dumplings in flour.
- Place dumplings in boiling water and leave to simmer for approx. 20 minutes. Do not bring to the boil!

Kebbe
Dough pockets:
– 500 g lamb, cut into strips
– 500 g bulgur wheat, washed and drained
– 1 small onion, chopped
- Process the lamb and wheat with the meat mincer, alternating between the two (perforated disc, fine).
- Mix the dough thoroughly and mix in the onion.
- Process the mixture another two times with the meat mincer.

Filling:
– 400 g lamb, cut into strips
– 2 medium-sized onions, chopped
– 1 tablespoon of oil
– 1 tablespoon of flour
– 2 teaspoons of pimento
– Salt and pepper
- Process the lamb with the meat mincer (perforated disc, fine).
- Fry the onions until golden brown.
- Add the lamb and fry until well done.
- Add the remaining ingredients.
- Fry everything gently for about 1-2 minutes.
- Pour off the excess fat.
- Leave the filling to cool down.

Prepare the kebbe:
- Use the kebbe maker to process the mixture for dough pockets.
- Cut off pieces 7.5 cm in length from the hollow strand of dough.
- Press one end of the dough pocket to seal.
- Insert a little filling in the opening and also seal the other end of the dough pocket.
- Heat the oil (approx. 180 °C) and deep-fry the dough pockets for about 6 minutes until golden brown.

MFW3_RU_8001187440.indb 20 14.02.2020 15:44:53

Tips

Meat mincer

Using the perforated discs

– **Perforated disc, medium (4 mm) for:** pork and beef for pâté and Cervelat sausage
– **Perforated disc, coarse (8 mm) for:** roast pork for goulash soup; leftovers (joint, sausage) for bakes

■ If you require a finer consistence to your processed food, process it several times or use different perforated discs one after the other (coarse, medium).
■ You can add other ingredients (e.g. onions, spices) directly during processing. This ensures all ingredients are mixed together thoroughly.

Sausage filler

■ Soak natural casing in lukewarm water for about 10 minutes before processing.
■ Do not stuff casings too full or the sausages may burst during boiling or frying.

Shredding attachment

Using the inserts

– **Slicing insert:** for carrots, celery, kohlrabi, courgettes
– **Shredding insert (coarse):** for carrots, nuts, hard cheese (e.g. Emmentaler)
– **Shredding insert (fine):** for nuts, hard cheese, Parmesan cheese

Disposal



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

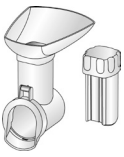
Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

MFW3_RU_8001187440.indb 21 14.02.2020 15:44:54

Spare parts and accessories

Spare parts and accessories		
 2.7 mm	638407	**Perforated disc** (fine) for meat mincer
 4 mm	637985	**Perforated disc** (medium) for meat mincer
 8 mm	637986	**Perforated disc** (coarse) for meat mincer
	637987	**Sausage filler:** for filling artificial and natural casings with sausage meat. For producing meat rolls.
	12000397	
	638281	**Kebbe maker:** for producing tubes of dough or minced meat.
	12001096	**Pasta maker:** For producing spaghetti or tagliatelle. **Whirl maker:** For producing 3 different dough profiles for whirls.
	12011263	**Shredding attachment:** for shredding, grating and slicing
	798161	**Slicing insert for** the shredding attachment
	798162	**Shredding insert** (coarse) for the shredding attachment
	798160	**Shredding insert** (fine) for the shredding attachment
	798130	**Grating insert for** the shredding attachment
	791603	**Citrus press attachment:** for squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Spare parts and accessories are available from retailers and Customer Service.

MFW3_RU_8001187440.indb 22 14.02.2020 15:44:55

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not start when switched on.	Appliance has no power supply.	Insert the mains plug in the socket.
The appliance is running normally, but the food is not being processed.	The appliance was overloaded, and the agitator paddle has broken at the predetermined breaking point.	Switch the appliance off and wait until it has stopped. Unplug the appliance, remove the attachment, take it apart and clean. Replace the agitator paddle. ➞ *“Overload protection” see page 17*
The food is not being processed or only very slowly.	The attachment or worm gear is blocked.	Switch appliance off, wait until it has stopped and unplug. Remove the attachment, take it apart and clean to eliminate the blockage. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 19*
	The pressure on the pusher is too great or the feed chute is too full.	Reduce the pressure on the pusher and fill the feed chute with less food.
	The food to be processed still contains hard components.	Remove hard components. Precook/steam vegetables before processing them.

If you are unable to solve the problem, always call the hotline!
You will find the telephone numbers at the back of these instructions.

MFW3_RU_8001187440.indb 23 14.02.2020 15:44:55

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenie może być także używane przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych. Urządzenia używać tylko do produktów w takiej ilości i o takim czasie przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie i jego wyposażenie (w zależności od modelu) są przeznaczone do następujących celów:

Maszynka do mielenia mięsa: do mielenia oraz mieszania surowego i gotowanego mięsa, słoniny, drobiu i ryby.

Nasadka masarska: do wytwarzania kiełbas i rurek.

Nasadka do kebbe: do przygotowania pierogów i mielonego nadzienia.

Przystawka do tarcia: do tarcia i szatkowania artykułów spożywczych.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nie wolno stosować nasadek lub przystawek szatkujących i trących pochodzących z innych urządzeń. Stosować wyłącznie akcesoria dołączone do odpowiednich przystawek.

Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu.

Miejsce pracy powinno być łatwo dostępne, odporne na wilgoć, stabilne, równe, suche i wystarczająco duże, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych odpryskami i można było pracować bez przeszkód.

MFW3_RU_8001187440.indb 24 14.02.2020 15:44:55

Urządzenie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia oraz do elektrycznego przewodu zasilającego. Nie wolno im obsługiwać urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno dzieciom czyścić urządzenia oraz dokonywać konserwacji w zakresie przewidzianym dla użytkownika.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takie jak np. wymiana uszkodzonego kabla sieciowego, może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia! Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych.
Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Urządzenia nie wolno chwytać mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym.
Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się napędu. Przed zamontowaniem lub wymianą nasadek, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia. Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części.
Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania lub w otwór wylotowy.
Nigdy nie popychać ręką produktów w otworze do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
Nigdy nie czyścić gołymi rękoma ostrych noży i krawędzi przystawek do szatkowania i tarcia.

MFW3_RU_8001187440.indb 25 14.02.2020 15:44:55

⚠ Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenie urządzenia
Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w nasadkach nie było żadnych ciał obcych. Nie operować przedmiotami (np. nożem, łyżką) w otworze do napełniania lub w otworze wylotowym.
Urządzenie może nieprzerwanie pracować maksymalnie 10 minut. Po tym czasie należy go wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

⚠ Uwaga!
Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania, w sposób tutaj opisany.
➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 30*

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.
Na kolejnych stronach tej instrukcji znajdują się cenne wskazówki na temat bezpiecznego korzystania tego urządzenia.
Zachęcamy, aby dokładnie przeczytać tę instrukcję i przestrzegać wszystkich podanych wskazówek. W ten sposób uzyska się stałą satysfakcję z korzystania z tego urządzenia, a wyniki pracy tylko potwierdzą słuszność decyzji o jego zakupie.
Starannie przechowywać tę instrukcję do późniejszego użycia i z myślą o dalszych użytkownikach.
Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..24
Zasady bezpieczeństwa ..25
Opis urządzenia..27
Przed pierwszym użyciem..27
Elementy obsługowe i wskaźniki ..27
Zabezpieczenie przed przeciążeniem ..28
Korpus urządzenia..28
Nasadka podstawowa ..28
Przystawka do tarcia ..29
Konserwacja i codzienne czyszczenie ..30
Przepisy..31
Porady ..32
Ekologiczna utylizacja ..32
Gwarancja ..32
Części zamienne i akcesoria..33
Usuwanie drobnych usterek ..34

MFW3_RU_8001187440.indb 26 14.02.2020 15:44:55

Opis urządzenia

→ **Rysunek A**

1 Korpus urządzenia
- **a** Napęd nasadek
- **b** Przycisk I
- **c** Przycisk O
- **d** Wskaźnik pracy urządzenia
- **e** Przycisk zabezpieczający
- **f** Uchwyt do przenoszenia
- **g** Schowek z pokrywą
- **h** Przewód sieciowy
- **i** Schowek na kabel

2 Nasadka podstawowa
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Taca wsypowa
- **d** Popychacz
- **e** Ślimak z zabierakiem
- **f** Nakrętka

3 Zespół mielący
- **a** Nóż
- **b** Sitko do średniego mielenia (4 mm) *
- **c** Sitko do grubego mielenia (8 mm)

4 Zespół nasadki masarskiej *
- **a** Pierścień nośny
- **b** Dysza do nadziewania

5 Zespół nasadki do kebbe *
- **a** Pierścień stożkowy
- **b** Dysza do kebbe

→ **Rysunek B**

6 Przystawka do tarcia *
- **a** Obudowa
- **b** Otwór do napełniania
- **c** Zatrzask
- **d** Taca wsypowa
- **e** Popychacz
- **f** Wkładka do szatkowania
- **g** Wkładka do tarcia, grubo
- **h** Wkładka do tarcia, drobno

* w zależności od modelu

Akcesoria i części zamienne są dostępne w serwisach lub na stronie **www.bosch-home.com**. → *„Części zamienne i akcesoria” patrz strona 33*

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania należy urządzenie całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia!

- Wyjąć z opakowania korpus urządzenia i wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie“.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. → **Rysunek A / B**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć.
  → *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 30*

Elementy obsługowe i wskaźniki

Przycisk I
Naciśnięcie przycisku I powoduje włączenie urządzenia. Napęd zaczyna od razu obracać się.

Przycisk O
Naciśnięcie przycisku O powoduje wyłączenie urządzenia. Napęd zatrzymuje się.

Wskaźnik pracy urządzenia
Wskaźnik świeci się, gdy urządzenie jest włączone.

Przycisk zabezpieczający
Naciśnięcie przycisku zabezpieczającego powoduje odblokowanie nasadki zamontowanej w urządzeniu. Dopiero naciśnięcie przycisku zabezpieczającego pozwala obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z urządzenia.

Schowek na kabel
Kabel sieciowy można wyciągnąć ze schowka lub z powrotem wsunąć. Zawsze wyciągać tylko tyle kabla, ile jest to potrzebne.

MFW3_RU_8001187440.indb 27 14.02.2020 15:44:55

Schowek
Niewykorzystywane sitka zespołu mielącego można umieścić w schowku i zamknąć pokrywą.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabierak jest wyposażony w nacięcie (miejsce przewidzianego przełomu) zapobiegające większemu uszkodzeniu urządzenia w przypadku przeciążenia nasadki podstawowej. W razie przeciążenia zabierak ułamie się w tym miejscu. Nowy zabierak można nabyć w serwisie (nr 630701). Części zamienne z miejscem przewidzianego przełomu nie są objęte zobowiązaniem gwarancyjnym.

Wymiana zabieraka

→ **Rysunek C**

1. Odkręcić wkręt w zabieraku odpowiednim wkrętakiem (PH2) i usunąć uszkodzony zabierak.
2. Włożyć nowy zabierak i z powrotem przykręcić.

Korpus urządzenia

Przygotowanie

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone, potrzebne nasadki poprawnie zmontowanie i połączone z korpusem urządzenia.

- Korpus urządzenia ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni roboczej.
- Wyciągnąć kabel sieciowy ze schowka na potrzebną długość.

Korpus urządzenia jest gotowy.

Nasadka podstawowa

Nasadka podstawowa jest używana do następujących zastosowań:

Przystawka do mielenia mięsa
Do rozdrabniania surowych lub gotowanych produktów żywnościowych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednie sitko.
→ *„Porady" patrz strona 32*

Nasadka masarska
Do wypełniania sztucznych i naturalnych osłonek masą kiełbasianą. Do formowania rurek.

Nasadka do kebbe
Do formowania rurek z ciasta lub mielonego mięsa.

Wskazówka: nasadkę podstawową i odpowiednie akcesoria, które można nabyć za pośrednictwem serwisu, można użyć w dalszych zastosowaniach.

Uwaga!
Podczas składania różnych elementów ustawić wycięcia w przystawkach naprzeciw odpowiedniej części w obudowie.

Przygotowanie przystawki do mielenia mięsa

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**
Nigdy nie wkładać rąk do ostrego noża.

Uwaga!
Zawsze stosować tylko jedno sitko.

→ **Rysunek D**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Na ślimak nasadzić najpierw nóż, a następnie wybrane sitko.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Przystawka do mielenia mięsa jest gotowa.

MFW3_RU_8001187440.indb 28 14.02.2020 15:44:55

Przygotowanie nasadki masarskiej

→ **Rysunek E**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień nośny, a następnie włożyć w obudowę dyszę do nadziewania.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka masarska jest gotowa.

Przygotowanie nasadki do kebbe

→ **Rysunek F**

1. Włożyć ślimak do obudowy zabierakiem do przodu.
2. Najpierw na ślimak nasadzić pierścień stożkowy, a następnie włożyć w obudowę dyszę do kebbe.
3. Na obudowę nasadzić nakrętkę i dokręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara bez użycia nadmiernej siły.

Nasadka do kebbe jest gotowa.

Zastosowanie

Wskazówka: w zależności od zamierzonego przeznaczenia, produkty żywnościowe będą różnie przetwarzane. → *„Przepisy” patrz strona 31*

Poniższy przykład opisuje wykorzystanie nasadki podstawowej jako przystawki do mielenia mięsa:

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia!**

– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!

– Nie przetwarzać kości, chrząstek, ścięgien lub innych stałych składników.
– Nie przetwarzać mrożonego mięsa.
– Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

→ **Cykl rysunków C**

1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wsypową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wsypową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk.
8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. → *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 30*

Przystawka do tarcia

Do rozdrabniania na wiórki, tarcia i szatkowania, np. sera, owoców, warzyw, orzechów, migdałów, wysuszonych bułek i innych twardych produktów spożywczych. W zależności od rodzaju i konsystencji przetwarzanych produktów zastosować odpowiednią wkładkę. → *„Porady” patrz strona 32*

MFW3_RU_8001187440.indb 29 14.02.2020 15:44:55

Przygotowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania, tarcia i rozdrabniania na wiórki.

➞ Cykl rysunków H
1. Otworzyć zatrzask. Włożyć do obudowy wybraną wkładkę.
2. Zamknąć zatrzask, aż do słyszalnego zablokowania.

Przystawka do tarcia jest gotowa.

Zastosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
– Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
– Do popychania produktów używać wyłącznie popychacza.

Uwaga!
– Popychacz można wkładać tylko w jednym kierunku.
– Usunąć twarde skorupy (np. z orzechów).
– Nie wywierać dużego nacisku na popychacz.

➞ Cykl rysunków I
1. Przygotowaną przystawkę wsunąć skośnie na napęd korpusu urządzenia.
2. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.
3. Nasadzić tacę wsypową i wprowadzić popychacz w otwór do napełniania.
4. Przygotować produkty spożywcze. Rozdrobnić najpierw duże kawałki, aby bez wcisku pasowały do otworu do napełniania.
5. Pod przystawkę podstawić odpowiednie naczynie. Przygotowane produkty położyć na tacę wsypową.
6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Włączyć urządzenie.
7. Przesuwać popychaczem produkty do otworu do napełniania, wywierając lekki nacisk. Produkty są szatkowane lub tarte.
8. Gdy praca zostanie zakończona, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
9. Zdjąć tacę wsypową i popychacz.
10. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
11. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i wszystkie części oczyścić. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie" patrz strona 30*

Konserwacja i codzienne czyszczenie

Urządzenie, wszystkie przystawki oraz wykorzystane akcesoria muszą być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
– Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód od gniazdka sieciowego.
– Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!
Nie zbliżać rąk do ostrych noży i krawędzi wkładek do siekania i rozdrabniania na wiórki.

Uwaga!
– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Na **rysunku J** zostało pokazane, w jaki sposób należy czyścić poszczególne części.
- Korpus urządzenia wytrzeć do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Użyte przystawki rozłożyć w odwrotnej kolejności (patrz „Przygotowanie" przy każdej przystawce).
- Wszystkie elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

MFW3_RU_8001187440.indb 30 14.02.2020 15:44:56

Wskazówki:
– Części metalowe wytrzeć bezzwłocznie do sucha i natrzeć nieco olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.
– Przy obróbce np. marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Przepisy

Knedle z bułki

– 300 g świeżego chleba pszennego
– 20 ml mleka
– 40 g masła lub margaryny
– 3 jajka
– 1 łyżka drobno posiekanej cebuli
– pietruszka zielona
– trochę mąki
– sól i pieprz

■ Pokroić chleb w plastry o grubości 10 mm i przepołowić wzdłuż. Zalać 20 ml mleka i pozostawić do nasączenia.
■ Zmielić zwilżone kawałki chleba za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do średniego mielenia) przez ok. 50 sekund.
■ Dodać drobno posiekaną cebulę, pietruszkę i roztopione masło, potem zmieszać.
■ Wymieszać z masą roztrzepane jajka, sól i pieprz.
■ Poczekać kilka minut, aż ciasto dojrzeje. Następnie ciasto jeszcze raz zagnieść.
■ Podczas formowania knedli ręce zawsze dobrze zwilżać wodą. Knedle otoczyć w mące.
■ Knedle włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 20 minut. Nie dopuścić do rozgotowania!

Kebbe

Pieróg:
– 500 g baraniny, pociętej w paski
– 500 g kaszy pszennej Bulgur, wypłukanej i osuszonej
– 1 mała cebula, posiekana

■ Mielić naprzemiennie baraninę i kaszę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
■ Masę dobrze przemieszać, dodając cebulę.
■ Mieszaninę zmielić dwukrotnie za pomocą przystawki do mielenia mięsa.

Nadzienie:
– 400 g baraniny, pociętej w paski
– 2 średniej wielkości cebule, posiekane
– 1 łyżka stołowa oleju
– 1 łyżka stołowa mąki
– 2 łyżeczki ziela angielskiego
– sól i pieprz

■ Zmielić baraninę za pomocą przystawki do mielenia mięsa (sitko do drobnego mielenia).
■ Cebulę przysmażyć na kolor złocistobrązowy.
■ Dodać baraninę i podsmażyć.
■ Dodać pozostałe składniki.
■ Wszystko razem dusić przez około 1-2 minuty.
■ Odlać nadmiar tłuszczu.
■ Pozostawić nadzienie do ostygnięcia.

Przyrządzanie kebbe:
■ Przetworzyć mieszankę na pieróg za pomocą nasadki do kebbe.
■ Z wytworzonej rurki masy odcinać kawałki o długości 7,5 cm.
■ Zacisnąć koniec pieroga.
■ Niewielką ilość farszu wcisnąć do otworu i zacisnąć drugi koniec pieroga.
■ Rozgrzać olej (około 180°C) i smażyć pieróg przez około 6 minut, aż do osiągnięcia złoto-brązowego koloru.

MFW3_RU_8001187440.indb 31 14.02.2020 15:44:56

Porady

Przystawka do mielenia mięsa

Przeznaczenie sitek

– **Sitko do średniego mielenia (4 mm):** mięsa wieprzowego i wołowego na pasztet i serwolatkę
– **Sitko do grubego mielenia (8 mm):** smażonego mięsa wieprzowego na zupę gulaszową; resztek (np. smażone, kiełbasa) do zapiekanek z resztek

■ Jeśli chce się uzyskać drobniejszą konsystencję przetworzonych produktów, należy powtórzyć proces rozdrabniania lub użyć kolejno różnych sitek (grube, średnie).
■ Inne składniki (np. cebula, przyprawy korzenne) mogą być dodawane bezpośrednio przy mieleniu. Dzięki temu wszystkie składniki są dobrze zmieszane.

Nasadka masarska

■ Przed napełnieniem jelita naturalnego zamoczyć je w letniej wodzie przez około 10 minut.
■ Osłonki do kiełbas nie wypełniać „na pulchno”, ponieważ kiełbasy mogłyby wybuchnąć podczas gotowania lub smażenia.

Przystawka do tarcia

Przeznaczenie wkładek

– **Wkładka do szatkowania:** do marchewki, selera, kalarepy, cukinii
– **Wkładka do tarcia (grubo):** do marchewki, orzechów, twardego sera (np. ementalera)
– **Wkładka do tarcia (drobno):** do orzechów, twardego sera, sera parmezan

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 wrzesnia 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

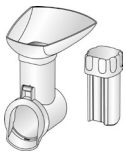
Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyinych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

MFW3_RU_8001187440.indb 32 14.02.2020 15:44:56

Części zamienne i akcesoria

Części zamienne i akcesoria		
 2.7 mm	638407	**Sitko** (do drobnego mielenia)
 4 mm	637985	**Sitko** (do średniego mielenia)
 8 mm	637986	**Sitko** (do grubego mielenia)
	637987	**Nasadka masarska:** do wtłaczania masy kiełbasy do osłonki syntetycznej lub naturalnej. Do formowania rurek.
	12000397	
	638281	**Nasadka do kebbe:** do formowania pieroga lub rurek z mielonym mięsem.
	12001096	**Przystawka do makaronu:** do formowania spaghetti oraz makaronu typu nitki. **Przystawka do wyciskania ciastek:** do formowania 3 różnych kształtów ciasta na kruche ciasteczka.
	12011263	**Przystawka do tarcia:** do rozdrabnianie na wiórki, tarcia i szatkowania
	798161	**Wkładka do szatkowania** w przystawce do tarcia
	798162	**Wkładka dotarcia** (grubo) w przystawce do tarcia
	798160	**Wkładka dotarcia** (drobno) w przystawce do tarcia
	798130	**Wkładka przecierania** w przystawce do tarcia
	791603	**Wyciskarka do cytrusów:** do wyciskania soku z cytryn, pomarańczy lub grejpfrutów.

Części zamienne i akcesoria można nabywać za pośrednictwem handlu oraz serwisu.

MFW3_RU_8001187440.indb 33 14.02.2020 15:44:57

Usuwanie drobnych usterek

Problem	Przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie pracuje podczas włączania.	Prąd nie dochodzi do urządzenia.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
Urządzenie pracuje normalnie, lecz produkty nie są mielone.	Urządzenie jest przeciążone i zabierak pękł w miejscu przewidzianym do tego konstrukcyjnie.	Wyłączyć urządzenie i poczekać aż do zatrzymania. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić. Wymienić zabierak. ➞ *„Zabezpieczenie przed przeciążeniem” patrz strona 28*
Produkty nie są mielone lub mielone bardzo powoli.	Przystawka lub ślimak są zatkane.	Wyłączyć urządzenie, poczekać aż do zatrzymania i wyciągnąć wtyczkę. Wyjąć przystawkę, rozłożyć i oczyścić, aby usunąć przyczynę blokowania. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 30*
	Wywierany jest zbyt duży nacisk na popychacz lub otwór do napełniania jest zbyt pełny.	Zmniejszyć nacisk na popychacz i napełniać otwór mniejszą ilością produktów.
	W przetwarzanych produktach pozostały jeszcze twarde składniki.	Usunąć twarde składniki. Twarde warzywa przed mieleniem podgotować lub poddusić.
Jeśli problemu nie można rozwiązać, należy koniecznie skontaktować się z infolinią! Numery telefonów znajdują się na ostatnich stronach instrukcji.		

MFW3_RU_8001187440.indb 34 14.02.2020 15:44:57

Використання за призначенням

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! При передачі приладу в користування іншим людям додавайте до нього також і цю інструкцію.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виниклі внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання.

Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад та аксесуари (залежно від моделі) передбачені для наступних цілей:

М'ясорубка: для подрібнення та перемішування сирого та відвареного м'яса, сала, птиці і риби.

Ковбасний шприц: для виготовлення ковбасок та рулетів.

Насадка кеббе: для приготування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

Насадка-терка: для шаткування і нарізання продуктів.

Продукти для переробки не повинні містити твердих часток (напр., кісток). Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Прилад використовуйте тільки з оригінальними частинами та приладдям. Насадки або вставки для нарізання і шаткування ніколи не застосовуйте для інших приладів. Для відповідних насадок застосовуйте тільки належні деталі.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту.

Для уникнення пошкоджень у результаті розбризкування та для безперешкодного виконання роботи робоча поверхня повинна мати добрий доступ, а також бути стійкою до вологи, міцною, рівною, сухою і достатньо великою.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами, або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

MFW3_RU_8001187440.indb 35 14.02.2020 15:44:57

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!
Прилад дозволяється вмикати в розетку й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпек, ремонтувати прилад, напр., міняти пошкоджений шнур, дозволяється лише в нашій сервісній майстерні. Ніколи не підключайте пристрій до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів.
Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині.
Не використовуйте паровий очищувач. Не обслуговуйте прилад вологими руками та не експлуатуйте його на холостому ходу.
Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

⚠ Небезпека травмування
Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився привод. Перед монтажем або заміною насадок виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Ніколи не ставляйте руки в горловину або у вихідний отвір м'ясорубки. Ніколи не проштовхуйте продукти обробки в горловину руками. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки! Ніколи не виконуйте очищення гострих ножів і країв вставок для шаткування та нарізання голими руками.

⚠ Увага! Небезпека пошкодження приладу
Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в насадках не було сторонніх предметів. Ніколи не орудуйте предметами (напр., ножем, ложкою) в горловині або вихідному отворі м'ясорубки.
Прилад не повинен працювати без перерви понад макс. 10 хвилин. Після цього вимкніть прилад і дайте йому охолонути до кімнатної температури.

⚠ Важливо!
Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.
➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 41*

MFW3_RU_8001187440.indb 36 14.02.2020 15:44:58

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.
На наступних сторінках даної інструкції з експлуатації Ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання даного приладу.
Ми просимо Вас уважно прочитати дану інструкцію та дотримуватися всіх вказівок. Таким чином, Ви зможете довго насолоджуватися цим приладом, а результати його роботи стануть доказом того, що при покупці Ви зробили правильний вибір.
Зберігайте інструкцію з експлуатації для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням 35
Правила техніки безпеки 36
Стислий огляд 37
Перед першим використанням 38
Елементи управління і індикатори 38
Захист від перевантаження 38
Основний блок приладу 38
Базова насадка 39
Насадка-терка 40
Догляд і щоденне очищення 41
Рецепти 41
Поради 42
Утилізація 43
Умови гарантії 43
Запасні частини та аксесуари 43
Допомога при неполадках 44

Стислий огляд

→ **Малюнок A**

1 Основний блок приладу
- **a** Привод для насадок
- **b** Кнопка I
- **c** Кнопка O
- **d** Індикатор робочого стану
- **e** Аварійна кнопка
- **f** Ручка
- **g** Відсік для зберігання з кришкою
- **h** Кабель живлення
- **i** Відсік для зберігання кабелю

2 Базова насадка
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Завантажувальна чаша
- **d** Штовхач
- **e** Шнек із захоплювачем
- **f** Нарізне кільце

3 Вставка м'ясорубки
- **a** Ніж
- **b** Решітковий диск, середній (4 мм) *
- **c** Решітковий диск, крупний (8 мм)

4 Вставка ковбасного шприца *
- **a** Опорне кільце
- **b** Сопло ковбасного шприца

5 Вставка кеббе *
- **a** Конусне кільце
- **b** Сопло кеббе

→ **Малюнок B**

6 Насадка-терка *
- **a** Корпус
- **b** Горловина
- **c** Заслінка
- **d** Завантажувальна чаша
- **e** Штовхач
- **f** Вставка для нарізання
- **g** Вставка для шаткування, крупна
- **h** Вставка для шаткування, дрібна

* залежно від моделі

Аксесуари і запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті **www.bosch-home.com**. → *«Запасні частини та аксесуари» див. стор. 43*

MFW3_RU_8001187440.indb 37 14.02.2020 15:44:58

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладу його потрібно повністю розпаковувати, очистити та перевірити.

Увага!
Ніколи не вводіть в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та всі аксесуари з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. → **Малюнок A / B**
- Перевірте всі частини на візуальні пошкодження.
- Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням. → *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 41*

Елементи управління і індикатори

Кнопка I
У результаті натискання кнопки I прилад вмикається. Привод відразу ж запускається.

Кнопка O
У результаті натискання кнопки O прилад вимикається. Привод зупиняється.

Індикатор робочого стану
Індикатор робочого стану горить, коли прилад увімкнений.

Аварійна кнопка
У результаті натискання аварійної кнопки встановлена на приладі насадка розблоковується. Тільки у результаті натискання аварійної кнопки насадку можна обертати проти годинникової стрілки і зняти з основного блоку приладу.

Відсік для зберігання кабелю
Кабель живлення можна вийняти з відсіку для кабелю або вставити назад. Завжди витягуйте кабель на потрібну Вам довжину.

Відсік для зберігання
Решіткові диски, що не використовуються, можна покласти у відсік для зберігання і закрити кришкою.

Захист від перевантаження

Щоб попередити значні пошкодження базової насадки в разі перевантаження приладу, на захоплювачі зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження захоплювач ламається в цьому місці. Новий захоплювач можна придбати в сервісному центрі (№ 630701). На запасні деталі з заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

Заміна захоплювача

→ **Малюнок C**

1. Відпустіть гвинт у захоплювачі за допомогою відповідної відкрутки (PH2) і зніміть пошкоджений захоплювач.
2. Вставте новий захоплювач і міцно загвинтіть.

Основний блок приладу

Підготовка

⚠ Існує небезпека травмування!
Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи, а необхідні насадки – встановлені та з'єднані з основним блоком приладу належним чином.

- Поставте основний блок приладу на стійку, горизонтальну робочу поверхню.
- Витягніть кабель живлення з відсіку для зберігання кабелю на необхідну довжину.

Основний блок приладу готовий до роботи.

MFW3_RU_8001187440.indb 38 14.02.2020 15:44:58

Базова насадка

Базова насадка використовується для наступних операцій:

М'ясорубка
Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідний решітковий диск. ➞ *«Поради» див. стор. 42*

Ковбасний шприц
Для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.

Насадка кеббе
Для формування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

Вказівка: за допомогою базової насадки і належних аксесуарів, які можна придбати в сервісному центрі, відкриваються нові можливості застосування.

Увага!
При зборці різних деталей прорізи на вставках вирівняйте по відповідному виступу на корпусі.

Підготовка м'ясорубки

⚠ **Існує небезпека травмування!**
Не торкайтесь гострого ножа.

Увага!
Використовуйте тільки один решітковий диск.

➞ **Малюнок D**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний решітковий диск.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

М'ясорубка готова до роботи.

Підготовка ковбасного шприца

➞ **Малюнок E**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку опорне кільце, а потім вставте в корпус сопло для виробництва ковбаси.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

Підготовка насадки кеббе

➞ **Малюнок F**

1. Спочатку вставте в корпус шнек з захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку конусне кільце, а потім вставте в корпус сопло кеббе.
3. Нарізне кільце покладіть на корпус і закрутіть за годинниковою стрілкою, не прикладаючи при цьому великих зусиль.

Насадка кеббе готова до роботи.

Застосування

Вказівка: залежно від мети використання продукти переробляються по-різному.
➞ *«Рецепти» див. стор. 41*

Наступний приклад описує застосування базової насадки у якості м'ясорубки:

⚠ **Існує небезпека травмування!**
– Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!
– Забороняється перемелювати кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді частки.
– Не обробляйте заморожене м'ясо.
– Не сильно натискайте на штовхач.

MFW3_RU_8001187440.indb 39 14.02.2020 15:44:58

➞ **Ряд малюнків G**

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Встановіть завантажувальну чашу і вставте штовхач в горловину.
4. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.
7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину.
8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 41*

Насадка-терка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, горіхи, мигдаль, сухарі тощо.
Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідну вставку.
➞ *«Поради» див. стор. 42*

Підготовка

⚠ **Існує небезпека травмування!**
Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування, тертя та нарізання.

➞ **Ряд малюнків H**

1. Відкрийте заслінку. Установіть в корпусі бажану вставку.
2. Закрийте заслінку, щоб вона чутно зафіксувалася.

Насадка-терка готова до роботи.

Застосування

⚠ **Існує небезпека травмування!**
– Не ставляйте руки в горловину м’ясорубки.
– Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!
– Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку.
– Видаліть шкаралупу (напр., горіхів).
– Не сильно натискайте на штовхач.

➞ **Ряд малюнків I**

1. Установіть підготовлену насадку з невеликим нахилом на привод основного блоку приладу.
2. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
3. Встановіть завантажувальну чашу і вставте штовхач в горловину.
4. Підготуйте продукти. Попередньо подрібніть більші частини, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Підставте придатну ємність під насадку. Покладіть приготовлені продукти для переробки до завантажувальної чаші.
6. Під’єднайте вилку до розетки. Увімкніть прилад.

MFW3_RU_8001187440.indb 40 14.02.2020 15:44:58

7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину. Відбувається різка або шаткування продуктів.
8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 41*

Догляд і щоденне очищення

Прилад, усі насадки і використовувані аксесуари необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ **Існує небезпека ураження струмом!**
– Перед очищенням кабель живлення необхідно вийняти з розетки.
– Ніколи не занурюйте основний блок приладу у рідини та не мийте у посудомийній машині.

⚠ **Існує небезпека травмування!**
Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.

Увага!
– Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
– Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
– Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

На **малюнку J** Ви знайдете короткий опис, як слід чистити окремі деталі.
- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотній порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Усі аксесуари промийте лужним миючим засобом, використовуючи ганчірку/губку, або очистіть м'якою щіткою.
- Просушіть всі частини.

Вказівки:
– Металеві деталі відразу ж витріть насухо і змастіть столовою олією для захисту від іржавіння.
– При обробці, напр., моркви на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Рецепти

Хлібні галушки
– 300 г свіжого білого хліба
– 20 мл молока
– 40 г вершкового масла або маргарину
– 3 яйця
– 1 с. л. дрібно посіченої цибулі
– петрушка
– трохи борошна
– сіль і перець
- Поріжте хліб на скибки 10 мм завтовшки й поздовжньо розріжте навпіл. Полийте 20 мл молока й дайте просочитися.
- Просочені шматки хліба переробляйте в м'ясорубці (решітковий диск із середніми отворами) приблизно 50 секунд.
- Додайте дрібно посічену цибулю, петрушку й розтоплене вершкове масло та перемішайте інгредієнти.
- Підмішайте до хлібної маси збиті яйця, сіль і перець.
- Витримайте тісто кілька хвилин. Потім замісіть ще раз.
- Для формування галушок завжди слід добре змочувати руки водою. Галушки потрібно обваляти в борошні.
- Опустіть галушки в окріп і витримайте їх приблизно 20 хвилин. Не доводьте до кипіння!

MFW3_RU_8001187440.indb 41 14.02.2020 15:44:58

Кеббе

Фарш для трубочок:

– 500 г баранини, нарізаної соломкою
– 500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти
– 1 маленька цибулина, посічена
■ Баранину і пшеницю почергово перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
■ Масу добре перемішати, додати цибулю.
■ Суміш ще двічі перепустити через м'ясорубку.

Начинка:

– 400 г баранини, нарізаної соломкою
– 2 цибулини середньої величини, посічених
– 1 столова ложка олії
– 1 столова ложка борошна
– 2 чайних ложки духмяного перцю
– сіль і перець
■ Баранину перемолоти в м'ясорубці (решітковий диск, дрібний).
■ Цибулю обсмажити до золотисто-коричневого кольору.
■ Додати баранину і прожарити.
■ Додати інші інгредієнти.
■ Усе тушкувати протягом прибл. 1-2 хвилин.
■ Злити зайвий жир.
■ Начинку охолодити.

Приготування кеббе:

■ Суміш для трубочок обробити за допомогою насадки кеббе.
■ Порожнисту трубочку з фаршу нарізати шматками завдовжки 7,5 см.
■ Заліпити один кінець трубочки.
■ Трохи начинки втиснути в отвір і також заліпити інший кінець трубочки.
■ Нагріти олію (прибл. 180 °C) і смажити трубочки у фритюрі прибл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

Поради

М'ясорубка

Застосування решіткових дисків

– **Решітковий диск, середній (4 мм):** свинина і яловичина для паштету і сервелату
– **Решітковий диск, крупний (8 мм):** смажена свинина для гуляшового супу; рештки (напр., печені, ковбаси) для запіканки із решток
■ Якщо потрібна більш дрібна консистенція продуктів переробки, повторіть процес подрібнення і використовуйте почергово різні решіткові диски (крупний, середній).
■ Подальші інгредієнти (напр., цибулю, прянощі) можна додавати безпосередньо під час перемелювання. Таким чином добре перемішаються усі інгредієнти.

Ковбасний шприц

■ Натуральну ковбасну оболонку перед переробкою замочіть в теплій воді на прибл. 10 хвилин.
■ Оболонку ковбаси не заповнюйте надто «туго», оскільки під час варіння або смаження ковбаски можуть тріснути.

Насадка-терка

Застосування вставок

– **Вставка для нарізання:** для моркви, селери, кольрабі, кабачків
– **Вставка для шаткування (груба):** для моркви, горіхів, твердого сиру (наприклад, ементальського)
– **Вставка для шаткування (дрібна):** для горіхів, твердого сиру, сиру пармезан

MFW3_RU_8001187440.indb 42 14.02.2020 15:44:58

Утилізація

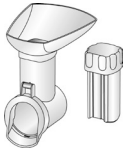
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

Запасні частини та аксесуари

Запасні частини та аксесуари		
 2.7 mm	638407	**Решітковий диск** (дрібний) для м’ясорубки
 4 mm	637985	**Решітковий диск** (середній) для м’ясорубки
 8 mm	637986	**Решітковий диск** (крупний) для м’ясорубки
	637987	**Ковбасний шприц:** для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.
	12000397	
	638281	**Насадка кеббе:** для формування фаршированих м’ясних котлеток кеббе.
	12001096	**Макаронна насадка:** для формування спагеті або пласких макаронів. **Насадка для фігурного печива:** для формування трьох різновидів відсадного фігурного печива.
	12011263	**Насадка-терка:** для шаткування, тертя і нарізання

Запасні частини та аксесуари можна придбати в магазині або сервісному центрі.

MFW3_RU_8001187440.indb 43 14.02.2020 15:44:59

Запасні частини та аксесуари		
	798161	**Вставка для нарізання** для насадки-терки
	798162	**Вставка для шаткування** (крупна) для насадки-терки
	798160	**Вставка для шаткування** (дрібна) для насадки-терки
	798130	**Вставка для тертя** для насадки-терки
	791603	**Насадка-соковитискач для цитрусових:** для вичавлювання соку з лимонів, апельсинів чи грейпфрутів.

Запасні частини та аксесуари можна придбати в магазині або сервісному центрі.

Допомога при неполадках

Проблема	Можлива причина	Усунення
При вмиканні прилад не запускається.	На прилад не подається струм.	Вставте штепсельну вилку в розетку.
Прилад працює нормально, але продукти не перемелюються.	Прилад був перевантажений, і захоплювач зламався на заданому місці злому.	Вимкніть прилад і дочекайтеся зупинки. Вийміть вилку приладу з розетки, зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. Замініть захоплювач. ➞ *«Захист від перевантаження» див. стор. 38*
Продукти не перемелюються або перемелюються надто повільно.	Насадка або шнек забиті.	Вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 41*
	На штовхач здійснюється занадто сильне натискання або горловина м'ясорубки занадто повна.	Зменште силу натискання на штовхач і заповнюйте горловину меншою кількістю продуктів.
	У продуктах для переробки ще містяться тверді частки.	Вийміть тверді компоненти. Тверді овочі перед переробкою попередньо проваріть, прожарте або протушкуйте.

Якщо проблему не вдається усунути самостійно, обов'язково зверніться до служби підтримки! Номери телефонів зазначені на останніх сторінках інструкції.

MFW3_RU_8001187440.indb 44 14.02.2020 15:45:00

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор и принадлежности (в зависимости от модели) пригоден только для следующего применения:

Мясорубка: для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Колбасный шприц: для приготовления колбас и рулетов.

Формовочная насадка для кеббе: для приготовления пирожков с мясом и пельменей.

Приставка для шинковки: для шинковки и резки продуктов.

Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Ни в коем случае нельзя использовать приставки, а также насадки для резки и шинковки в других приборах. Используйте только подходящие друг к другу части для соответствующих приставок.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них.

Рабочая поверхность должна быть удобно доступной, влагостойкой, прочной, ровной, сухой и достаточно большой, чтобы не происходило повреждений от брызг, и можно было беспрепятственной работать.

MFW3_RU_8001187440.indb 45 14.02.2020 15:45:00

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения током и возгорания

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Ремонт прибора (напр., замену поврежденного сетевого кабеля) разрешается производить из соображений безопасности только нашей сервисной службе. Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы! Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.
Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани. Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не использовать прибор мокрыми руками и не давать ему работать вхолостую. После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Опасность травмирования

Сразу после пользования прибором подождите до полной остановки привода. Перед установкой или заменой насадок необходимо выключить прибор и отсоединить от сети.
Не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки. Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям.

MFW3_RU_8001187440.indb 46 14.02.2020 15:45:00

Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок или в выпускное отверстие. Ни в коем случае не проталкивайте перерабатываемые продукты в загрузочный патрубок руками. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
Ни в коем случае не касайтесь голыми руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.

⚠ Внимание! Опасность повреждения прибора
Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в приставках не находились посторонние предметы. Не просовывайте какие-либо предметы (например, ножи или ложки) в загрузочный патрубок или в выпускное отверстие.
Оставляйте прибор непрерывно работать максимум на 10 минут. Затем выключите прибор и дайте остыть до комнатной температуры.

⚠ Важно!
После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор в соответствии с описанием. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch.
На следующих страницах данной инструкции по эксплуатации Вы найдете ценные указания по безопасному пользованию этим прибором.
Мы просим Вас полностью ознакомиться с данной инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время, и результаты его работы подтвердят, что при покупке Вы приняли правильное решение.
Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению 45
Указания по технике безопасности..... 46
Обзор 48
Перед первым использованием 48
Элементы управления и индикации..... 48
Устройство защиты от перегрузки 49
Основной блок 49
Основная приставка..... 49
Приставка для шинковки 50
Уход и ежедневная очистка..... 51
Рецепты..... 52
Советы..... 53
Утилизация 53
Условия гарантийного обслуживания 53
Запчасти и принадлежности 54
Помощь при устранении неисправностей..... 55

MFW3_RU_8001187440.indb 47 14.02.2020 15:45:00

Обзор

→ **Рисунок A**

1 Основной блок
- **a** Привод для приставок
- **b** Кнопка I
- **c** Кнопка O
- **d** Индикатор рабочего состояния
- **e** Разблокирующая кнопка
- **f** Ручка для переноски
- **g** Отделение для хранения с крышкой
- **h** Сетевой кабель
- **i** Отсек для кабеля

2 Основная приставка
- **a** Корпус
- **b** Загрузочный патрубок
- **c** Загрузочный лоток
- **d** Толкатель
- **e** Шнек с захватом
- **f** Кольцо с резьбой

3 Детали мясорубки
- **a** Нож
- **b** Формовочный диск для средней рубки (4 мм) *
- **c** Формовочный диск для крупной рубки (8 мм)

4 Детали колбасного шприца *
- **a** Опорное кольцо
- **b** Мундштук колбасного шприца

5 Насадка для кеббе *
- **a** Конусное кольцо
- **b** Мундштук для кеббе

→ **Рисунок B**

6 Приставка для шинковки *
- **a** Корпус
- **b** Загрузочный патрубок
- **c** Крышка
- **d** Загрузочный лоток
- **e** Толкатель
- **f** Насадка для резки
- **g** Насадка для крупной шинковки
- **h** Насадка для мелкой шинковки

* в зависимости от модели

Запчасти и принадлежности можно приобрести через нашу сервисную службу или на сайте **www.bosch-home.com**.
→ *«Запчасти и принадлежности» см. стр. 54*

Перед первым использованием

Перед использованием нового прибора его необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!
- Вынуть основной блок и все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Разберите собранные принадлежности на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
- Проверьте комплектность всех частей. → **Рисунок A / B**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистить и высушить все детали. → *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*

Элементы управления и индикации

Кнопка I
Нажатием кнопки I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться.

Кнопка O
Нажатием кнопки O прибор выключается. Привод останавливается.

Индикатор рабочего состояния
Когда прибор включен, горит индикатор рабочего состояния.

Разблокирующая кнопка
При нажатии разблокирующей кнопки установленная на приборе приставка освобождается. Только при нажатой разблокирующей кнопке можно повернуть приставку по часовой стрелке и снять с основного блока.

MFW3_RU_8001187440.indb 48 14.02.2020 15:45:00

Отсек для кабеля
Сетевой кабель можно вытянуть из отсека для кабеля или вставить его обратно. Вытягивайте кабель всегда только на необходимую длину.

Отделение для хранения
Не используемые формовочные диски мясорубки можно поместить в отделение для хранения и закрыть крышкой.

Устройство защиты от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора при перегрузке основной приставки, поводковая втулка снабжена насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе (№ 630701). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Замена поводковой втулки

➞ **Рисунок C**

1. Ослабьте винт в поводковой втулке подходящей отверткой (PH2) и снимите дефектную поводковую втулку.
2. Вставьте новую поводковую втулку и прочно привинтите ее.

Основной блок

Подготовка

⚠ **Опасность травмирования!**
Вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором, надлежащей сборки необходимых приставок и соединения их с основным блоком.

- Установите основной блок на прочную горизонтальную поверхность.
- Вытяните сетевой кабель на необходимую длину из отсека для кабеля.

Основной блок готов к работе.

Основная приставка

Основная приставка имеет следующее назначение:

Мясорубка
Для измельчения сырых или вареных продуктов питания. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания. ➞ *«Советы» см. стр. 53*

Колбасный шприц
Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

Формовочная насадка для кеббе
Для приготовления кеббе.

Указание. При использовании базовой приставки и подходящих принадлежностей, которые можно приобрести в сервисной службы, возможны другие применения.

Внимание!
При сборке различных деталей совместите прорези на насадках с соответствующими ответными прорезями на корпусе.

Подготовка мясорубки

⚠ **Опасность травмирования!**
Не прикасайтесь к острому ножу.

Внимание!
Всегда используйте только один формовочный диск.

➞ **Рисунок D**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Установите на шнек сначала нож, а потом нужный формовочный диск.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Мясорубка готова к работе.

MFW3_RU_8001187440.indb 49 14.02.2020 15:45:00

Подготовка колбасного шприца

➞ **Рисунок E**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус колбасный мундштук.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Кобласный шприц готов к работе.

Подготовка формовочной насадки для кеббе

➞ **Рисунок F**

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек конусное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук для кеббе.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для кеббе готова к работе.

Применение

Указание. В зависимости от назначения продукты питания перерабатываются по-разному. ➞ *«Рецепты» см. стр. 52*

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

⚠ **Опасность травмирования!**

– Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
– Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!

– Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
– Не перерабатывайте мороженное мясо.
– Не создавайте толкателем большое давление.

➞ **Ряд рисунков G**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
5. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
6. Подсоедините штепсельную вилку к сети. Включите прибор.
7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.
8. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
10. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
11. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*

Приставка для шинковки

Для шинковки, перетирания и нарезания, например, сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и других твердых продуктов. Используйте соответствующую насадку в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания. ➞ *«Советы» см. стр. 53*

MFW3_RU_8001187440.indb 50 14.02.2020 15:45:00

Подготовка

⚠ Опасность травмирования!
Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок на насадках для резки, перетирания и шинковки.

➞ **Ряд рисунков H**

1. Откройте крышку. Вставьте нужную насадку в корпус.
2. Закройте крышку с фиксацией до щелчка.

Приставка для шинковки готова к работе.

Применение

⚠ Опасность травмирования!
– Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
– Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!
– Толкатель можно вставлять только в одном направлении.
– Удалите твердую скорлупу (например, от орехов).
– Не создавайте толкателем большое давление.

➞ **Ряд рисунков I**

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
5. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
6. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.
7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок. Продукты питания перетираются или шинкуются.
8. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
10. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
11. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*

Уход и ежедневная очистка

После каждого применения прибор, все приставки и использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

⚠ Опасность поражения током!
– Перед очисткой отсоедините сетевой кабель от электрической розетки.
– Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости и не мойте его в посудомоечной машине.

⚠ Опасность травмирования!
Не касайтесь руками острых ножей и кромок насадок для шинковки и резки.

Внимание!
– Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
– Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
– Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

На **рисунке J** приведен обзор чистки отдельных деталей.
- Протереть основной блок корпус мягкой влажной тканью и высушить его.
- Разберите использованные приставки в обратном порядке (см. раздел «Подготовка» для соответствующей приставки).
- Очистите все принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью/ губкой или мягкой щеткой.
- Дайте высохнуть всем частям.

MFW3_RU_8001187440.indb 51 14.02.2020 15:45:00

Указания.
– Металлические детали сразу вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла для защиты от ржавчины.
– При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Рецепты

Хлебные клецки

– 300 г свежего белого хлеба
– 20 мл молока
– 40 г сливочного масла или маргарина
– 3 яйца
– 1 ст. л. мелконарезанного лука
– петрушка
– немного муки
– соль и перец

■ Хлеб порезать ломтиками толщиной 10 мм и разрезать пополам в длину. Залить 20 мл молока и оставить выстаиваться.
■ Влажные ломтики хлеба переработать в мясорубке (формовочный диск со средними отверстиями) прим. 50 сек.
■ Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
■ Взбитые яйца, соль и перец добавить в хлебную массу.
■ Тесту дать подойти несколько минут. Затем вымесить еще раз.
■ Клецки лепить руками, смоченными водой. Клецки обвалять в муке.
■ Опустить клецки в кипящую воду и оставить их в воде на маленьком огне примерно на 20 минут. Не доводить до кипения!

Кеббе

Фарш для трубочек:
– 500 г баранины, нарезанной полосками
– 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
– 1 маленькая луковица, нарубленная

■ Загружать в мясорубку попеременно баранину и пшеницу (формовочный диск с мелкими отверстиями).
■ Массу хорошо перемешать, добавить лук.
■ Еще раз пропустить массу через мясорубку.

Начинка:
– 400 г баранины, нарезанной полосками
– 2 луковицы средней величины, нарубленные
– 1 столовая ложка растительного масла
– 1 столовая ложка муки
– 2 чайных ложки душистого перца
– соль и перец

■ Переработать баранину в мясорубке (формовочный диск с мелкими отверстиями).
■ Лук обжарить до золотисто-коричневого цвета.
■ Добавить баранину и прожарить.
■ Добавить остальные ингредиенты.
■ Все тушить в течение примерно 1-2 минут.
■ Слить лишний жир.
■ Начинку охладить.

Приготовление кеббе:
■ Переработать смесь в формовочной насадке для кеббе.
■ Полую колбаску из фарша нарезать на кусочки длиной 7,5 см.
■ Защепить один конец такой трубочки.
■ Немного начинки вложить в отверстие и защепить другой конец трубочки.
■ Нагреть масло (примерно 180 °C) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

MFW3_RU_8001187440.indb 52 14.02.2020 15:45:00

Советы

Мясорубка

Применение формовочных дисков

– **Формовочный диск со средними отверстиями (4 мм):**
  свиное и говяжье мясо для паштета и сервелата
– **Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм):**
  жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (например, жаркого, колбасы) для запеканки из остатков

■ Если требуется более мелкая консистенция переработанных продуктов питания, повторите процесс измельчения или используйте последовательно разные формовочные диски (с крупными, средними).
■ Прочие ингредиенты (например, лук, пряности) могут быть добавлены непосредственно в процессе переработки. За счет этого все ингредиенты хорошо перемешиваются.

Колбасный шприц

■ Натуральную колбасную оболочку перед переработкой замочить в теплой воде примерно 10 минут.
■ Не набивать колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

Приставка для шинковки

Внимание! MFW36.../MFW38...

Применение насадок

– **Насадка для резки:** для моркови, сельдерея, кольраби, цуккини
– **Насадка для шинковки (крупной):** для моркови, орехов, твердого сыра (например, эмментальского)
– **Насадка для шинковки (мелкой):** для орехов, твердого сыра, пармезана

Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

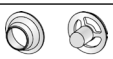
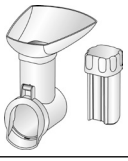
Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

MFW3_RU_8001187440.indb 53 14.02.2020 15:45:00

Запчасти и принадлежности

Запчасти и принадлежности		
 2.7 mm	638407	**Формовочный диск** (с мелкими отверстиями) для мясорубки
 4 mm	637985	**Формовочный диск** (со средними отверстиями) для мясорубки
 8 mm	637986	**Формовочный диск** (с крупными отверстиями) для мясорубки
	637987	**Колбасный шприц:** для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.
	12000397	
	638281	**Формовочная насадка для кеббе:** для приготовления кеббе.
	12001096	**Формовочная насадка для макарон:** для приготовления спагетти или лапши. **Формовочная насадка для фигурного печенья:** для формовки 3 различных профилей теста для фигурного печенья.
	12011263	**Приставка для шинковки:** для шинковки, перетирания и резки
	798161	**Насадка для резки** используется в приставке для шинковки
	798162	**Насадка для шинковки** (крупной) используется в приставке для шинковки
	798160	**Насадка для шинковки** (мелкой) используется в приставке для шинковки
	798130	**Насадка-терка** используется в приставке для шинковки
	791603	**Насадка-соковыжималка для цитрусовых:** для отжима сока из апельсинов, лимонов или грейпфрутов.

Запчасти и принадлежности можно приобрести в торговой сети или через нашу сервисную службу.

MFW3_RU_8001187440.indb 54 14.02.2020 15:45:02

Помощь при устранении неисправностей

Проблема	Причина	Устранение
Прибор при включении не начинает работать.	Нет электропитания прибора.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Прибор нормально работает, но переработка продуктов не выполняется.	Произошла перегрузка прибора, и поводковая втулка сломалась в заданном месте слома.	Выключите прибор и дождитесь полной остановки. Отсоедините прибор, снимите приставку, разберите ее и очистите. Замените поводковую втулку. ➞ *«Устройство защиты от перегрузки» см. стр. 49*
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	Выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 51*
	Слишком сильное давление на толкатель или загрузочный патрубок переполнен.	Уменьшите давление на толкатель и наполните загрузочный патрубок меньшим количеством продуктов.
	Перерабатываемые продукты содержат твердые компоненты.	Удалите твердые компоненты. Твердые овощи перед переработкой предварительно потушите.

Если невозможно устранить неполадку, обязательно свяжитесь с «горячей линией»! Номера телефонов указаны на последних страницах инструкции.

MFW3_RU_8001187440.indb 55 14.02.2020 15:45:02

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*: **8 (800) 200-29-61**

Официальный сайт в Интернете: **www.bosch-home.ru**

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие _____ 2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».
Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).
Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.
Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017

BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: мясорубки, соковыжималки, блендеры Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°С и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

E-Nr. <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя http://www.bosch-home.ru.

Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, Гц	НН**, В	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
Мясорубки								
MFW2500W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2510W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2514W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2515W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2517W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW2520W	CNFW4	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	350
MFW3520G	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3520W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3540W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3600W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3630A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3630I	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3640A	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3710B	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3850B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3910W	CNFW3A	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-240	500
MFW3X10B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X10W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X13W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X14W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18B	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW3X18W	CNFW3B	C-DE.АЯ46.B.82954	24.11.2017	23.11.2022	Польша	50/60	220-230	500
MFW45000	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	500
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67450	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	700
MFW68100	CNFW6	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	600
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.B.06079/19	18.07.2019	17.07.2024	Китай	50/60	220-240	800
Соковыжималки								
MCP3000N	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP3500N	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.00250/18	19.12.2018	18.12.2023	Босния и Герцеговина	50/60	220-240	25
MCP72GPB	CNZP4	C-DE.АЯ46.B.82955	24.11.2017	23.11.2022	Китай	50/60	220-240	40
MES25A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES3500	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	700
MES4010	CNCJ05	C-DE.АЯ46.B.73451	08.02.2016	07.02.2021	Китай	50/60	220-240	1200
MESM500W	CNSJ01	C-DE.АЯ46.B.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
MESM731M	CNSJ01	C-DE.АЯ46.B.80092	24.05.2017	23.05.2022	Китай	50/60	220-240	150
Блендеры								
MMB21P0R	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB21P1W	CNSM10	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	500
MMB42G0B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB42G1B	CNSM11	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB43G2B	CNSM12	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	700
MMB65G5M	CNSM13	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	800
MMB66G5M	CNSM15	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMB66G7M	CNSM15	C-DE.АЯ46.B.84228	27.02.2018	26.02.2023	Китай	50/60	220-240	900
MMBH6P6B	CNSM16	C-DE.АЯ46.B.82171	22.09.2017	21.09.2022	Китай	50/60	220-240	1600
MMBM401W	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM4G6K	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-240	350
MMBM7G2M	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBM7G3M	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBP1000	CNSM14	C-DE.АЯ46.B.80114	25.05.2017	24.05.2022	Китай	50	220-230	350
MMBV621M	CNSM18	C-DE.АЯ46.B.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000
MMBV625M	CNSM18	C-DE.АЯ46.B.00388/18	20.12.2018	19.12.2023	Китай	50/60	220-240	1000

* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

** НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

*** НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

FB5965 / август 2019

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT Service
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AM Armenia, Հայաստան
ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
mailto:service@zigzag.am
www.zigzag.am

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

AZ Azärbaycan Respublikası, Azerbaijan
Baku Service Company MMC
Azadliq Pr. 116
Baku
Tel.: 12 530 90 35
mailto:info@ser-cen.az
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC
50, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
mailto:info-service@yurd.az
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B
Baku, AZ1072
Tel.: 12 954
mailto:xanim.muradova@optimal.az
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CA Canada
BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 554 9043
www.bosch-home.ca

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CN China, 中国
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
19F, Jinling Asia Pacific Tower,
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,
210005 Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
mailto:careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn
* phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus
Argas Limited Company
37 Osman Paşa Cad. K. Çiltlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
mailto:argas.teknik@yar-group.com

Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

MFW3_RU_8001187440.indb 59 14.02.2020 15:45:04

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matka-puhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GE Georgia, საქართველო
Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
İntersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road,
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы
OcOO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Empel Co.,Ltd
1201 ACE Hightechcity 1-Dong 775
Gyeonglin-ro Yeongdeungpo-gu
Seoul
Tel.: 1899-4636
mailto:hsshim@empel.co.kr
Dongsuh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324, Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul
Tel.: 080-023-9114
mailto:khjo@dongsuh.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан
BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center “Khan Tengri”
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bu‖u iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,
2069 Кишинев
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54
mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MFW3_RU_8001187440.indb 60 14.02.2020 15:45:04

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding/Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54; -06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان
MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
* Mo-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: +48 42 271 5555
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics and
Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu 8.00am to 11.00pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete
na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон
P.E. Suhrob Muhitdinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru

Vostok Co. Ltd.
Yakkacinarskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan
Bayram Anna Yuryewna
Stariya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptm@mail.ru

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ “БСХ Побутова Техніка”
тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
* Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O‘zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan
Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

MFW3_RU_8001187440.indb 61 14.02.2020 15:45:05

Garantiebedingungen
DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

   Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

   Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14



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

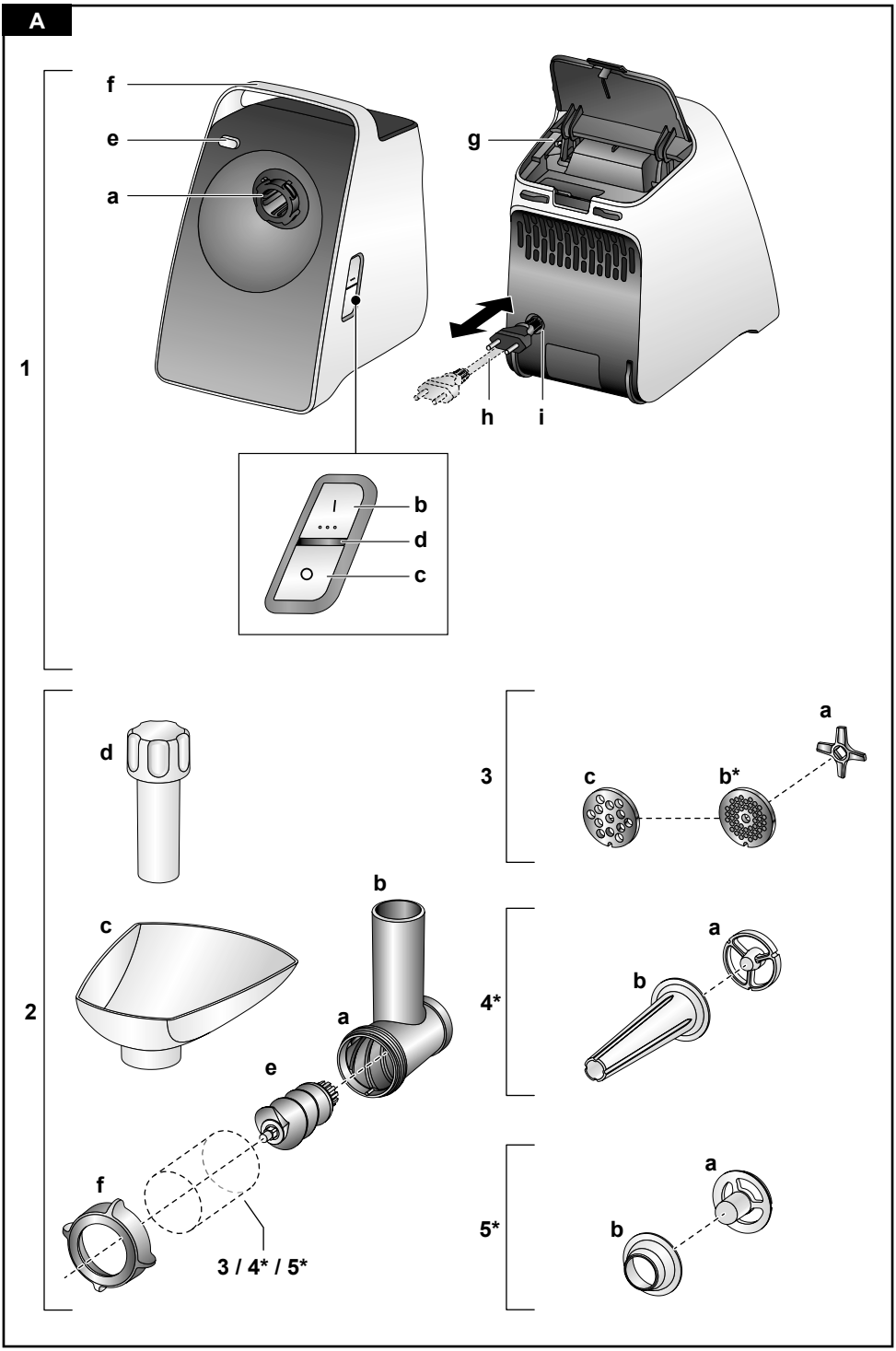
BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You´ll find it here.

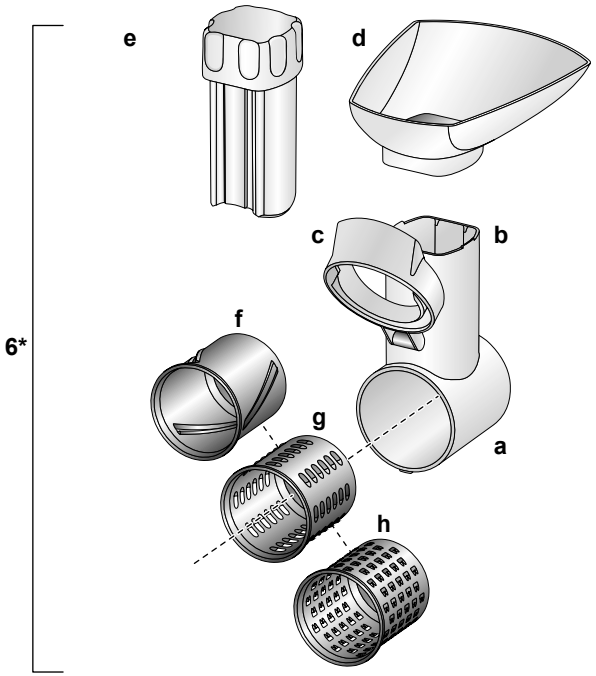
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

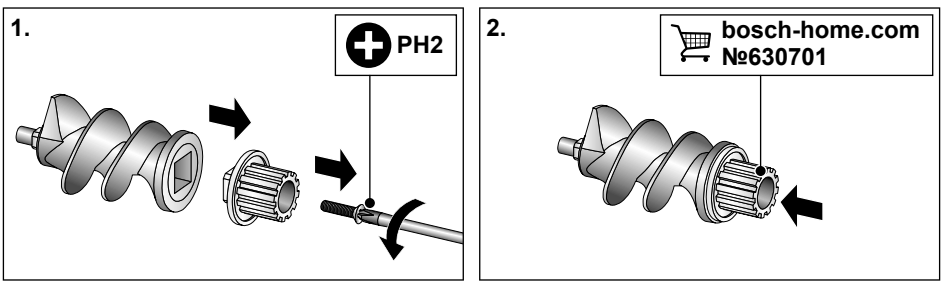
8001187440 (000214)


A
1
f
e
a
g
h
i
b
d
c
2
d
c
b
a
e
f
3 / 4* / 5*
3
a
c
b*
4*
a
b
5*
a
b

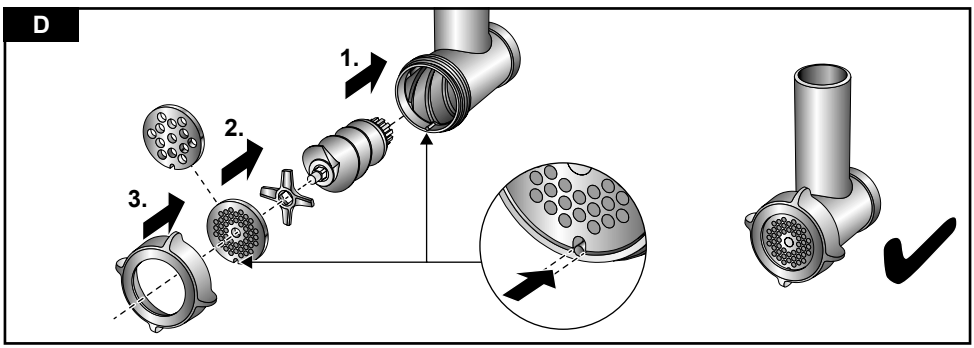
B

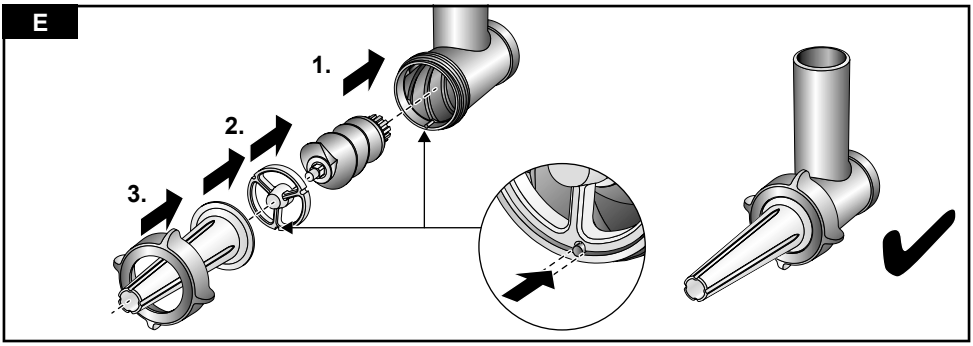


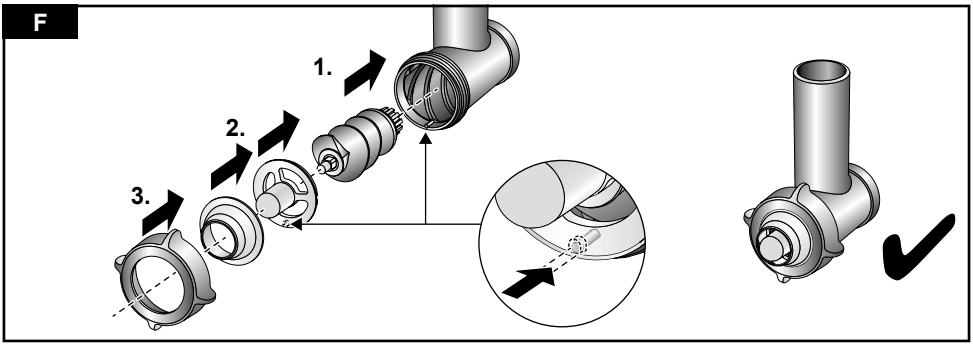
C



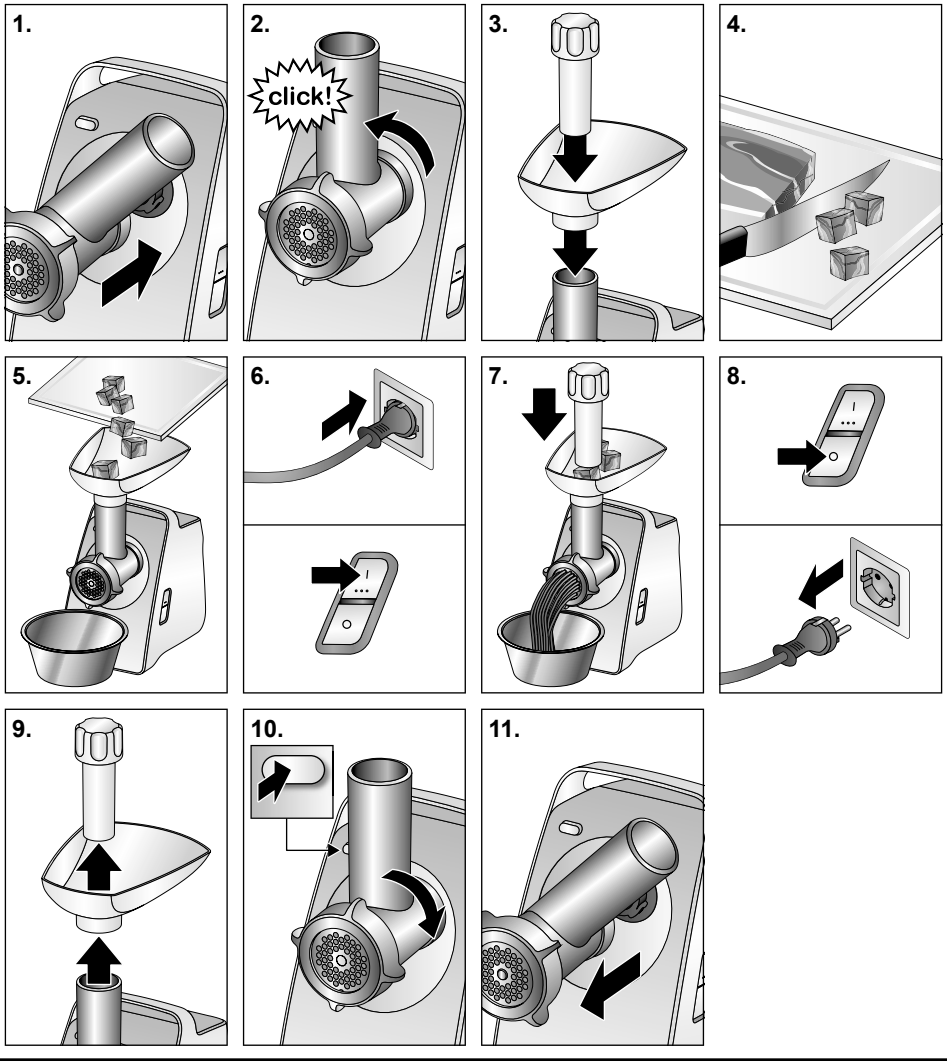
D



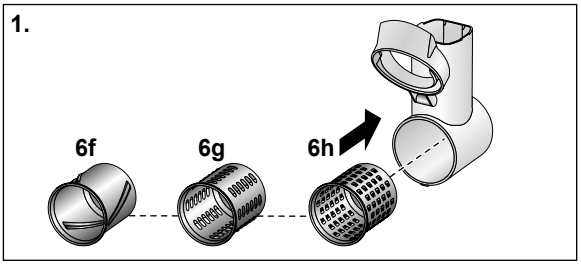

E
1.
2.
3.

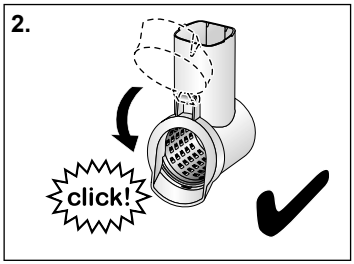

F
1.
2.
3.

G

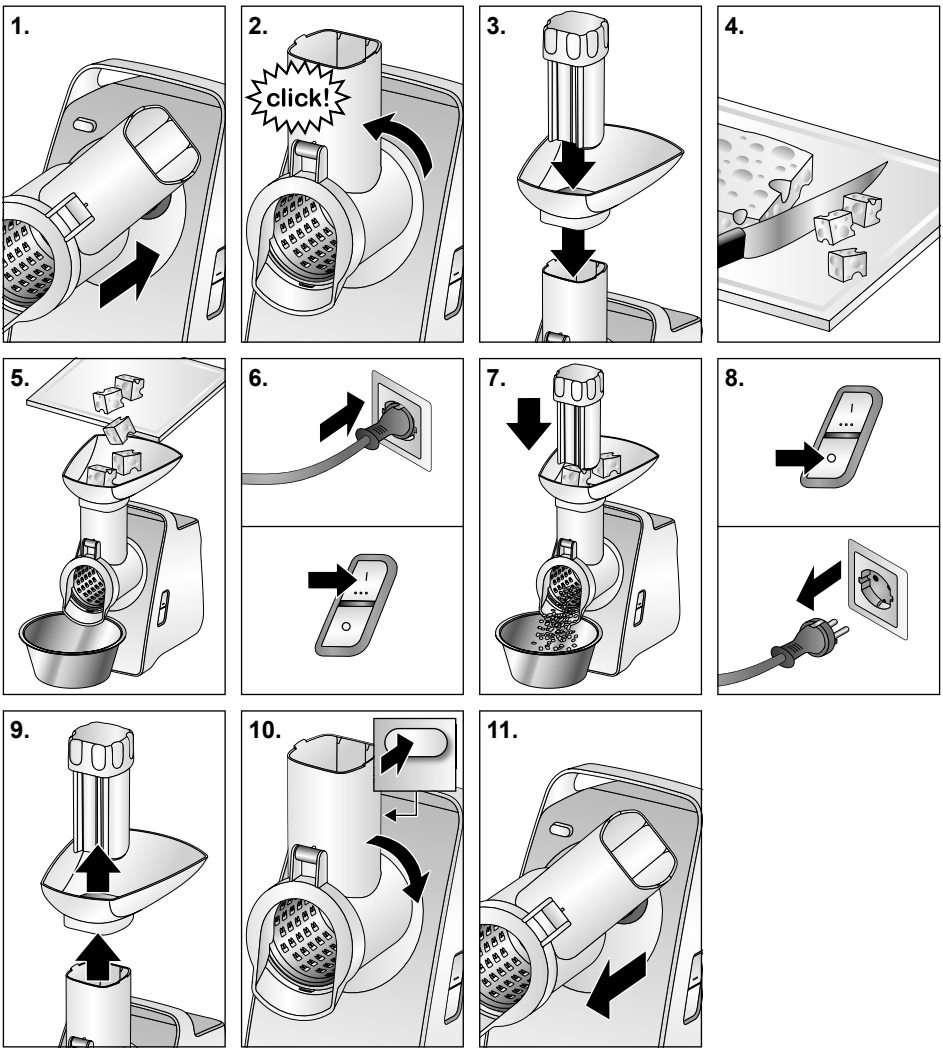


H

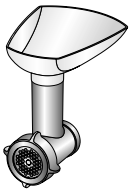
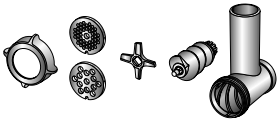
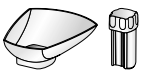
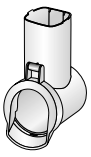




I



J

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