

MFW4...
MFW6...

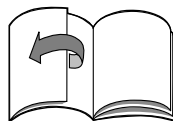
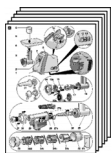


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	.3
en	English	.11
fr	Français	.19
it	Italiano	.28
nl	Nederlands	.36
da	Dansk	.44
no	Norsk	.52
sv	Svenska	.60
fi	Suomi	.68
es	Español	.76
pt	Português	.86
el	Ελληνικά	.95
tr	Türkçe	.106
pl	Polski	.116
hu	Magyar	.125
uk	Українська	.133
ru	Русский	.142
ar	عربي	.163



Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.

Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.

Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	133
Захисні пристрої	135
Короткий огляд	135
Захист від перевантаження	135
Управління	136
Очищення і догляд	138
Допомога при неполадках	139
Рецепти та поради	139
Рекомендації з утилізації	141
Гарантійні умови	141

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

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

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Цей прилад придатний для подрібнення і перемішування сирого і відвареного м'яса, сала, птиці і риби. Продукти для переробки мають бути вільні від твердих компонентів (напр., кісток).

За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Використовувати прилад лише з оригінальним приладдям.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях.

Не користуватися приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током

Ніколи не занурювати основний блок у рідини та не мити у посудомийній машині. Не користуватися пароочищувачем.

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Після перерви у подачі струму ввімкнений прилад продовжує працювати.

Перед початком чищення вийняти вилку з розетки.

Насадки можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки. Ні в якому разі не збирати/розбирати насадки на основному блоці.

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом

Не торкатися обертвових деталей.

Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.

Небезпека поранення гострим ножем

Не торкатися гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Під час роботи не торкатися вставок для шаткування та нарізання.

Увага!

Ні в якому разі не натискати одночасно на кнопку ввімкнення/вимкнення та кнопку зміни напрямку руху.

Перед натисканням на іншу кнопку дочекатися повної зупинки приводу. Небезпека пошкодження приладу.

Захисні пристрої

Захист від перевантаження (термовимикач)

В разі самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований.

Можливими причинами цього можуть бути одночасна переробка занадто великої кількості продуктів або блокування кісткою.

Про поведінку у разі активації захисної системи, див. розділ «Допомога при неполадках».

Короткий огляд

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок 1).

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

- 1 М'ясорубка
- 2 Привід
- 3 Насадка-м'ясорубка
- 4 Завантажувальна чаша
Пластмаса або нержавіюча сталь *
- 5 Штовхач
- 6 Кришка для штовхача
- 7 Аварійна кнопка
- 8 Ручка для перенесення
- 9 Відділення для зберігання зі вставкою
- 10 Кришка відділення для зберігання
- 11 Контрольна лампочка
- 12 Кнопку зміни напрямку руху
- 13 Кнопка ввімкнення/вимкнення
- 14 Термовимикач
- 15 Відсік для кабелю
- Насадка-м'ясорубка
- 16 Корпус
- 17 Шнек з захоплювачем
- 18 Ніж
- 19 Решітковий диск

- a) крупно, діаметр отворів 8 мм
- b) дрібно, діаметр отворів 3 мм *
- c) дрібно, діаметр отворів 3,8 мм *
- d) середньо, діаметр отворів 4,8 мм *

20 Кільце з різьбою

Насадка ковбасний шприц

21 Головка

22 Спорне кільце

Насадка кеббе

23 Формувальне пристосування

24 Конусне кільце

Насадка-прес для віджимання соку *

25 Корпус

26 Шнек

27 Сітчастий фільтр

- a) дрібно
- b) крупно

28 Тримач фільтра

29 Випускна воронка

30 Різьбове кільце

31 Голівка для відведення вичавків

Насадка-шатківниця *

32 Корпус

33 Штовхач

34 Змінна вставка

- a) Вставка для нарізання
- b) Вставка для шаткування, крупно
- c) Вставка для шаткування, дрібно
- d) Вставка-тертка

* в залежності від моделі

Захист від перевантаження

Щоб попередити значні пошкодження вашого приладу в разі перевантаження м'ясорубки, на захоплювачі зроблена насічка (місце заданого злomu).

У випадку перевантаження захоплювач ламається в цьому місці.

Однак захоплювач можна легко замінити.

На інші запасні частини з місцем заданого злomu наші гарантійні зобов'язання не розповсюджуються.

Такі запасні частини можна придбати в службі сервісу (номер для замовлення: 753348).

Управління



Небезпека поранення!

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Малюнок B

- Решіткові диски скласти у відділення для зберігання.
- Окремі деталі ковбасного шприца і насадки кеббе скласти у штовхач і закрити його кришкою.

Складання насадки-м'ясорубки

Малюнок C

- Вийняти решітковий диск з отворами необхідного діаметру з відділення для зберігання.
- Вставити шнек у корпус.
- Надіти ніж на шнек. Леза повинні показувати до решіткового диска.
- Надіти решітковий диск з отворами необхідного діаметру на шнек.
Виймка на решітковому диску повинна розташовуватися на носіку корпусу.
- Закрутити різьбове кільце за годинниковою стрілкою. Різьбове кільце не перекручувати.
- Розбирання виконується у зворотному порядку.

Застосування:

- Переробка сирого і вареного м'яса, сала, птиці і риби.
- Не переробляти кості!
- Фарш тартар пропускати двічі.

Складання насадки ковбасний шприц

Вказівка:

Використовуються деталі насадки-м'ясорубки (без решіткового диска і ножа).

Малюнок D

- Вийняти голівку (A) і опорне кільце (D) з штовхача.
- Вставити шнек у корпус.
- Вставити голівку в різьбове кільце.

- Опорне кільце надіти на шнек і міцно тримати. **Виймка на опорному кільці повинна розташовуватися на носіку корпусу.**
- Різьбове кільце разом з голівкою закрутити за годинниковою стрілкою. Різьбове кільце не перекручувати.
- Розбирання виконується у зворотному порядку.

Застосування:

Для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки.

Складання насадки кеббе

Вказівка:

Використовуються деталі насадки-м'ясорубки (без решіткового диска і ножа).

Малюнок E

- Вийняти формувальне пристосування (B) і конусне кільце (C) з штовхача.
- Вставити шнек у корпус.
- Вставити формувальне пристосування в різьбове кільце.
- Конусне кільце надіти на шнек і міцно тримати. **Виймка на конусному кільці повинна розташовуватися на носіку корпусу.**
- Різьбове кільце разом з формувальним пристосуванням закрутити за годинниковою стрілкою. Різьбове кільце не перекручувати.
- Розбирання виконується у зворотному порядку.

Застосування:

Для формування трубочок з маси.

Робота з приладом



Небезпека поранення

Насадку можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не встромляти рук до прийомного бункера. Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.

Малюнок 14

- Встановити прилад на рівному, чистому робочому столі.
- Витягнути мережевий кабель з відсіку для зберігання кабелю і витягнути його на необхідну довжину.
- Повністю зібрану насадку-м'ясорубку надіти на привід з легким нахилом управо.
- Повернути насадку-м'ясорубку догори до фіксації.
- Затягнути різьбове кільце на насадці-м'ясорубці.
- Встановити завантажувальну чашу.
- Вставити штовхач у завантажувальний отвір.
- Підкласти під випускний отвір миску чи тарілку.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Ввімкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші.
- Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

Рекомендація для користувача:

У разі застрягання подрібнених продуктів у шнеку: для усунення блокування натиснути на кнопку зміни напрямку руху.

1. Вимкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Дочекатися зупинки приводу.
3. Коротко натиснути на кнопку зміни напрямку руху.
4. Дочекатися зупинки приводу.
5. Ввімкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.

Після роботи:

- Вимкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Вийняти вилку з розетки.
- Вийняти штовхач.
- Зняти завантажувальну чашу.
- Зняти насадку-м'ясорубку. Для цього при натиснутій кнопці розблокування насадку слід повернути управо та зняти.
- Розібрати насадку-м'ясорубку.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Насадка-прес для віджимання соку

(в деяких моделях)

Для віджимання соку/мусу із ягід, помідорів, яблук, груш чи шипшини. Від вибору сітчастого фільтра залежить вміст м'якоті плодів у сокові.

Не вичавлювати сік з фруктів, діаметр кісточок яких схожий з діаметром отворів сітчастого фільтра насадки-пресу для віджимання соку (напр., малина).



Небезпека поранення

Насадку можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не встромляти рук до прийомного бункеру. Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.

Увага!

Не переробляти заморожені фрукти або овочі.

Кісточки (вишень, слив, абрикосів,...) вийняти.

Малюнок 15

- Вставити шнек у корпус.
- Вставити сітчастий фільтр у тримач фільтра. Натиснути сітчастий фільтр до упору.
- Вставити тримач фільтра у різьбове кільце.
- Закрутити різьбове кільце разом з тримачем фільтра за годинниковою стрілкою. **Носик тримача фільтра повинен розташовуватися у ввімці корпусу.** Різьбове кільце не перекручувати.
- Вкрутити голівку для відведення вичавків у тримач фільтра.
- Надіти випускну воронку на тримач фільтра та зафіксувати.
- Повністю зібрану насадку-прес для віджимання соку надіти на привід з легким нахилом управо.
- Повернути насадку-прес для віджимання соку догори до фіксації.
- Затягнути різьбове кільце на насадці-пресі для віджимання соку.
- Встановити завантажувальну чашу.
- Встановити відповідну ємність під випускним отвором для соку.

- Встановити миску або тарілку під отвором голівки для відведення вичавків.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші.
- Ввімкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Простовхувати продукти донизу штовхачем. Не натискати занадто сильно! Сітчастий фільтр може бути пошкоджений.

Рекомендація для користувача:

- Голівку для відведення вичавків спершу трохи відкрутити так, щоб вичавки (тверді частки) витікали ще вологими.
- Потім повільно закривати голівку для відведення вичавків, поки сік і вичавки не виходитимуть у бажаній формі.

Після роботи:

- Вимкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Вийняти вилку з розетки.
- Вийняти штовхач.
- Зняти завантажувальну чашу.
- Зняти насадку-прес для віджимання соку.
Для цього при натиснутій кнопці розблокування насадку слід повернути управо та зняти.
- Розібрати насадку-прес для віджимання соку. Розбирання виконується у зворотному порядку.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Насадка-шатківниця

(в деяких моделях)

Для натирання і нарізання сиру, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю, сухих булочок і хлібних сухарів, шоколаду і інших твердих продуктів.



Небезпека поранення

Насадку можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не торкатися гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Не встромляти рук до прийомного бункеру. Для підштовхування завжди користуватися штовхачем.

Малюнок

- Бажану вставку вставити у корпус насадки-шатківниці.
Фіксація вставки відбувається автоматично в момент ввімкнення приладу.
- Насадку-шатківницю надіти на привід з легким нахилом управо.
- Насадку-шатківницю повернути догори до упору.
- Підкласти під випускний отвір миску чи тарілку.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувального отвору.
- Вставити штовхач і утримувати у фіксованому положенні.

Вказівка:

Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку. Звернути увагу на форму закругленості!

- Ввімкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Простовхувати продукти донизу штовхачем. Не натискати занадто сильно!

Після роботи:

- Вимкнути прилад, натиснувши на кнопку ввімкнення/вимкнення.
- Вийняти вилку з розетки.
- Вийняти штовхач.
- Зняти насадку-шатківницю.
Для цього при натиснутій кнопці розблокування насадку слід повернути управо та зняти.
- Розібрати насадку-шатківницю.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд



Важлива вказівка

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.



Небезпека враження електричним током

Ніколи не занурювати основний блок у рідину та не мити у посудомийній машині. Перед початком чищення вийняти вилку з розетки!

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Деталі з алюмінію (корпус, шнек і кільце з різьбленням насадки-м'ясорубки)

не мити в посудомийній машині.

З часом на поверхні можуть з'явитися нешкідливі плями.

Очищення приладу

- Вийняти вилку з розетки.
- Протерти прилад вологою тканиною. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю м'якого засобу.

Чищення насадок

- Корпус, шнек і різьбове кільце насадки-м'ясорубки помити вручну.
- Металеві деталі витерти відразу ж насухо і змастити столовою олією для захисту від іржавіння.
- На малюнку **1** приведений огляд чищення окремих деталей.

Допомога при неполадках

Неполадка

Прилад зупиняється, але не вимикається.

Причина

Прилад перевантажений, напр., м'ясорубка заблокована.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад і дочекатися зупинки.
- Для усунення блокування натиснути на кнопку зміни напрямку руху.
- Дочекатися зупинки приводу.
- Ввімкнути прилад знову.

Неполадка

Прилад вимикається під час використання.

Причина

Прилад перевантажений.

Спрацював захист від перевантаження.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад.
- Вийняти вилку з розетки.
- Дати приладу охолонути приблизно 60 хвилин.
- Підняти прилад і натиснути на термовимикач, розташований з нижнього боку приладу (малюнок **14**, 14).
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Ввімкнути прилад знову.



Важлива вказівка

Якщо Ви не зможете усунути неполадку, зверніться до служби сервісу.

Рецепти та поради

Насадка-м'ясорубка

Решітковий диск, дрібно, 3 мм/3,8 мм:

варене куряче, свиняче, яловиче м'ясо, варена печінка, варена риба для супів; сира свинина і яловичина для рулету з рубленого м'яса; сира печінка, м'ясо і сало для ліверної ковбаси; свинина для сирокоченої ковбаси

Решітковий диск, середньо, 4,8 мм:

свиняче і яловиче м'ясо для паштету і сервелату;

Решітковий диск, крупно, 8 мм:

смажене свиняче м'ясо для гуляшового супу; рештки (печені, ковбаси, ...) для запіканки із решток

Хлібні галушки

М'ясорубка тип CNFW5

Застосовувати решітковий диск 8 мм
300 г свіжого білого хліба
40 г вершкового масла або маргарину
200 мл молока
2 яйця

1 ст. л. дрібно нарізаної цибулі
зелень петрушки, сіль
трохи борошна

М'ясорубка тип CNFW6, 7, 8

Застосувати решітковий диск 4,8 мм

300 г свіжого білого хліба

40 г вершкового масла або маргарину

200 мл молока

2 яйця

1 ст. л. дрібно нарізаної цибулі

зелень петрушки, сіль

трохи борошна

Переробка інгредієнтів

- Білий хліб змолоти в м'ясорубці (тип CNFW5, 6, 7) впродовж прибл. 1 хвилини і (тип CNFW8) впродовж прибл. 1/2 хвилини.
- Додати дрібно нарізану цибулю, петрушку, вершкове масло і перемішати.
- Збити яйця з молоком та сіллю і додати у хлібну масу.
- Тісту дати підійти декілька хвилин. Потім вимісити ще раз.
- Для формування галушок завжди добре змочувати руки водою. Галушки обваляти у борошні.
- Опустити галушки у киплячу воду і залишити їх лежати в гарячій воді прибл. 20 хвилин. Не доводити до кипіння!

Насадка ковбасний шприц

- Натуральну ковбасну оболонку перед переробкою замочити в теплій воді прибл. 10 хвилин.
- Оболонку не слід наповнювати занадто щільно, інакше під час відварювання або обсмажування ковбаса може лопнути.
- Голівки можна використовувати також без оболонки! Ковбасну масу панірувати і потім обсмажити.

Насадка кеббе

Рецепт для кеббе з начинкою

Фарш для трубочок:

500 г баранини, нарізаної смужками

500 г крупи з пшениці булгур, промити і дати воді стекти

1 маленька цибулинка, посічена

- Пропустити баранину і пшеницю, завантажуючи поперемінно, через дрібний решітковий диск насадки-м'ясорубки.

- М'ясу добре перемішати, додати цибулю.

- М'ясу пропустити ще двічі через насадку-м'ясорубку.

Начинка:

400 г баранини, нарізаної смужками

2 цибулини середньої величини, посічених

1 столова ложка олії

1 столова ложка борошна

2 чайних ложки духмяного перцю

сіль і перець

- Пропустити баранину через дрібний решітковий диск насадки-м'ясорубки.
- Цибулю обсмажити до золотисто-коричневого кольору.
- Додати баранину і прожарити.
- Додати інші інгредієнти. Все протушкувати протягом прибл. 1–2 хвилин.
- Злити зайвий жир.
- Начинку охолодити.

Приготування кеббе:

- Фарш для трубочок пропустити через насадку кеббе.
- Порожню трубочку з фаршу нарізати на шматочки завдовжки 7,5 см
- Заліпити один кінець такої трубочки.
- Трохи начинки втиснути в отвір і заліпити також інший кінець трубочки.
- Нагріти олію (прибл. 180 °C) і смажити трубочки у фритюрі прибл. 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.

Насадка-шатківниця

Вставка для нарізання

для цибулі, капусти, яблук, моркви

Вставка для шаткування, крупно

для горіхів, шоколаду, сиру, твердого хліба/булочок

Вставка для шаткування, дрібно

для горіхів, шоколаду, сиру

Вставка-тертка

для картоплі, сиру пармезану

Рекомендації з утилізації



Цей прилад позначений у відповідності із європейською Директивою 2012/19/ЕС про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	142
Системы безопасности	144
Комплектный обзор	144
Защита от перегрузки	145
Эксплуатация	145
Чистка и уход	148
Помощь при устранении неисправностей	148
Рецепты и рекомендации	149
Указания по утилизации	150
Гарантийные условия	150

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

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

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

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

Данный прибор предназначен для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (напр., кости).

При использовании разрешенных изготовителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

Основной блок никогда не погружать в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель.

Вставлять вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

После перерыва в подаче электроэнергии включенный прибор снова продолжает работу.

Перед началом чистки извлекать вилку из розетки.

Насадки можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки.

Ни в коем случае не собирать/разбирать насадки на основном блоке.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод
Не прикасаться к вращающимся деталям.

Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Опасность травмирования об острый нож

Не касаться руками острых ножей и краев вставок для шинковки и нарезки. Во время работы не касаться руками вставок для шинковки и нарезки.

Внимание!

Ни в коем случае не использовать одновременно кнопку включения/выключения и кнопку изменения направления движения. Перед нажатием на другую кнопку следует дождаться полной остановки привода. **Опасность повреждения прибора.**


Системы безопасности

Защита от перегрузки (тепловой защитный выключатель)

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

О поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

Инструкция по эксплуатации описывает различные исполнения, см. также обзор моделей (рисунок )

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Мясорубка 2 Привод 3 Насадка-мясорубка 4 Загрузочный лоток
из пластмассы или нержавеющей стали * 5 Толкатель 6 Крышка толкателя 7 Защитная кнопка 8 Ручка для переноски 9 Отделение для хранения со вставкой 10 Крышка отделения для хранения 11 Контрольная лампочка | <ul style="list-style-type: none"> 12 Кнопка изменения направления движения 13 Кнопка включения/выключения 14 Тепловой защитный выключатель 15 Отсек для сетевого шнура Насадка-мясорубка 16 Корпус 17 Шнек с захватом 18 Нож 19 Формовочный диск <ul style="list-style-type: none"> a) крупно, диаметр отверстий 8 мм b) мелко, диаметр отверстий 3 мм * c) мелко, диаметр отверстий 3,8 мм * c) средне, диаметр отверстий 4,8 мм * 20 Кольцо с резьбой Насадка «колбасный шприц» 21 Мундштук 22 Опорное кольцо Насадка «кеббе» 23 Формовщик 24 Конусное кольцо Насадка-пресс для отжима сока * 25 Корпус 26 Шнек 27 Вставка-сито <ul style="list-style-type: none"> a) мелко b) крупно 28 Ситодержатель 29 Выпускная воронка 30 Кольцо с резьбой 31 Головка для отвода выжимок |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Насадка-шинковка *

32 Корпус

33 Толкатель

34 Сменная вставка

- Вставка-резка
- Вставка-шинковка, крупно
- Вставка-шинковка, мелко
- Вставка-тёрка

* в зависимости от модели

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, захват снабжен насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Однако его можно легко заменить.

Замена других запасных частей с заданным местом слома не входит в рамки наших гарантийных обязательств.

Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (№ заказа 753348).

Эксплуатация



Опасность травмирования!

Вставляя вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Рисунок 1

- Сложить формовочные диски в отделение для их хранения.
- Сложить отдельные детали «колбасного шприца» и насадки «кеббе» в толкатель и закрыть его крышкой.

Сборка насадки-мясорубки

Рисунок 2

- Извлечь формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра из отделения для хранения.
- Вставить шнек в корпус.
- Надеть нож на шнек. Лезвия должны показывать к формовочному диску.

- Надеть формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра на шнек. **Выемка на формовочном диске должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

- Переработка сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.
- Не перерабатывать кости!
- Тартар пропускать через мясорубку дважды.

Сборка насадки «колбасный шприц»

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок 3

- Извлечь мундштук (A) и опорное кольцо (D) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить мундштук в кольцо с резьбой.
- Надеть опорное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на опорном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с мундштуком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки.

Сборка насадки «кеббе»

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок 4

- Извлечь формовщик (B) и конусное кольцо (C) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить формовщик в кольцо с резьбой.

- Надеть конусное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на конусном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с формовщиком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для формирования трубочек из теста.

Работа с прибором



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 15

- Поставить прибор на ровную, чистую рабочую поверхность.
- Извлечь сетевой кабель из отсека для хранения кабеля и вытянуть его на требуемую длину.
- Надеть полностью собранную насадку-мясорубку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-мясорубку вверх до фиксации в пазе.
- Затянуть кольцо с резьбой на насадке-мясорубке.
- Установить загрузочный лоток.
- Вставить толкатель в загрузочное отверстие.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток.
- Для подталкивания использовать только толкатель.

Указание по применению:

В случае застревания измельченных продуктов в шнеке: Для устранения блокировки использовать кнопку изменения направления движения.

1. Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
2. Дождаться остановки привода.
3. Коротко нажать на кнопку изменения направления движения.
4. Дождаться остановки привода.
5. Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-мясорубку. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-мясорубку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Насадка-пресс для отжима сока

(в некоторых моделях)

для отжима сока/мусса из ягод, помидоров, яблок, груш или шиповника.

От выбора вставки-сита зависит количество фруктовой мякоти в соке.

Не отжимать сок из фруктов, диаметр косточек которых сходен с диаметром отверстий вставки-сита насадки-пресса для отжима сока (напр., из малины).



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Внимание!

Не перерабатывать замороженные фрукты и овощи.

Извлечь косточки (из вишен, слив, абрикосов,...).

Рисунок 6

- Вставить шнек в корпус.
- Вставить вставку-сито в ситодержатель. Прижать вставку-сито до упора.
- Вставить ситодержатель в кольцо с резьбой.
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с ситодержателем по часовой стрелке.

Носик ситодержателя должен располагаться в выемке корпуса.

Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.

- Закрутить головку для отвода выжимок в ситодержателе.
- Надеть выпускную воронку на ситодержатель и зафиксировать в пазе.
- Надеть полностью собранную насадку-пресс для отжима сока на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-пресс для отжима сока вверх до фиксации в пазе.
- Затянуть на насадке-прессе для отжима сока кольцо с резьбой.
- Установить загрузочный лоток.
- Установить подходящую емкость под выпускным отверстием для сока.
- Установить миску или тарелку под отверстием головки для отвода выжимок.
- Вставить вилку в розетку.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не прилагать слишком много усилий! Вставка-сито может повредиться.

Указание по применению:

- Сначала ослабить головку для отвода выжимок настолько, чтобы выжимки (твердые частицы) вытекали еще влажными.
- Затем медленно закрывать головку для отвода выжимок, пока сок и выжимки не будут выходить в желаемой форме.

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-пресс для отжима сока. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-пресс для отжима сока. Разборка выполняется в обратном порядке.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Насадка-шинковка *

(в некоторых моделях)

Для шинковки и нарезки сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и хлебных сухарей, шоколада и других твердых продуктов.



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не касаться руками острых ножей и краев вставок для шинковки и нарезки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 6

- Вставить желаемую вставку в корпус насадки-шинковки. Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.
- Надеть насадку-шинковку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-шинковку вверх до упора.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочное отверстие.
- Вставить толкатель и удерживать.

Примечание:

Толкатель можно вставлять только в одном направлении. Обратит внимание на расположение округлости!

- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не прилагать слишком много усилий!

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять насадку-шинковку.
Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-шинковку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход**Важное указание**

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

**Опасность поражения электрическим током**

Основной блок никогда не погружать в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Перед началом чистки извлекать вилку из розетки!

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства.

Поверхности прибора могут быть повреждены.


Детали из алюминия (корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки) не мыть в посудомоечной машине.

Со временем могут появиться безвредные пятна.

Чистка прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть прибор влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.

Чистка насадок

- Промыть корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки вручную.
- Сразу вытереть металлические детали насухо и немного смазать пищевым маслом для защиты от ржавчины.
- На рисунке  Вы найдете обзор, как следует чистить отдельные детали.

Помощь при устранении неисправностей**Неисправность**

Прибор останавливается, но не выключается.

Причина

Прибор перегружен, напр., мясорубка заблокирована продуктом.

Устранение

- Выключить прибор и дождаться полной остановки.
- Для устранения блокировки нажать на кнопку изменения направления движения.
- Дождаться остановки привода.
- Снова включить прибор.


Неисправность

Прибор выключается во время использования.

Причина

Прибор перегружен. Сработала защита от перегрузки.

Устранение

- Выключить прибор.
- Извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору охладиться в течение примерно 60 минут.
- Приподнять прибор и нажать на тепловой защитный выключатель, расположенный с нижней стороны прибора (рисунок , 14).

- Вставить вилку в розетку.
- Снова включить прибор.



Важное указание

Если Вы не сможете устранить неполадку, обратитесь в сервисную службу.

Рецепты и рекомендации

Насадка-мясорубка

Формовочный диск, мелко, 3 мм/3,8 мм:
вареное куриное, свиное, говяжье мясо, вареная печень, вареная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из фарша; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы

Формовочный диск, средне, 4,8 мм:

свинина и говядина для паштета и сервелата;

Формовочный диск, крупно, 8 мм:

жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (жаркого, колбасы, ...) для запеканки из остатков

Хлебные клецки

Мясорубка, тип CNFW5

Использовать формовочный диск 8 мм

300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелко нарубленного лука

петрушка, соль

немного муки

Мясорубка, тип CNFW6, 7, 8

Использовать формовочный диск 4,8 мм

300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелко нарубленного лука

петрушка, соль

немного муки

Переработка ингредиентов

- Размолоть белый хлеб в мясорубке примерно (тип CNFW5, 6, 7) за 1 минуту и (тип CNFW8) за 1/2 минуту.

- Добавить мелко нарубленный лук, петрушку, сливочное масло и перемешать.
- Взбить яйца с молоком и солью и вмешать в хлебную массу.
- Дать тесту подойти в течение нескольких минут. Затем вымесить еще раз.
- Для лепки клецок всегда хорошо смачивать руки водой. Клецки обваливать в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их лежать в горячей воде ок. 20 минут. Не доводить до кипения!

Насадка «колбасный шприц»

- Замочить натуральную колбасную оболочку в теплой воде примерно за 10 минут перед переработкой.
- Оболочку не следует наполнять слишком плотно, иначе во время варки или жарки колбаски могут лопнуть.
- Мундштуки можно использовать также без оболочки! Колбасную массу панировать и затем обжарить.

Насадка «кеббе»

Рецепт для «кеббе» с начинкой

Тесто для трубочек:

500 г баранины, нарезанной полосками

500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей

1 маленькая луковица, нарубленная

- Пропускать баранину и пшеницу, загружая их попеременно, через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Хорошо перемешать тесто, вмешать лук.
- Пропустить смесь еще дважды через насадку-мясорубку.

Начинка:

400 г баранины, нарезанной полосками
 2 средние луковицы, нарубленные
 1 столовая ложка растительного масла
 1 столовая ложка муки
 2 чайных ложки пимента
 соль и перец

- Пропустить баранину через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Обжарить лук до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты. Все протушить в течение примерно 1–2 минуты.
- Слить лишний жир.
- Дать начинке остыть.

Приготовление «кеббе»:

- Пропустить смесь для трубочек через насадку «кеббе».
- Нарезать полукурицу колбаску из теста на кусочки длиной по 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Вложить немного начинки в отверстие и защепить также другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °C) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

Насадка-шинковка**Вставка-резка**

для лука, капусты, яблок, моркови

Вставка-шинковка – крупно

для орехов, шоколада, сыра, твердого хлеба/булочек

Вставка-шинковка – мелко

для орехов, шоколада, сыра

Вставка-тёрка

для картофеля, сыра «Пармезан»

Указания по утилизации

Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представителем в стране, в которой бытовой прибор был куплен.

Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

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:

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-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

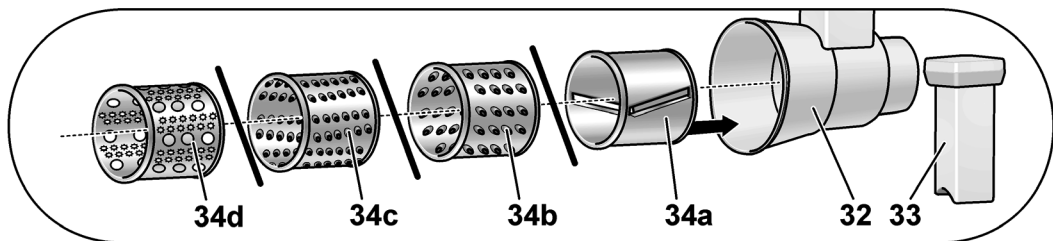
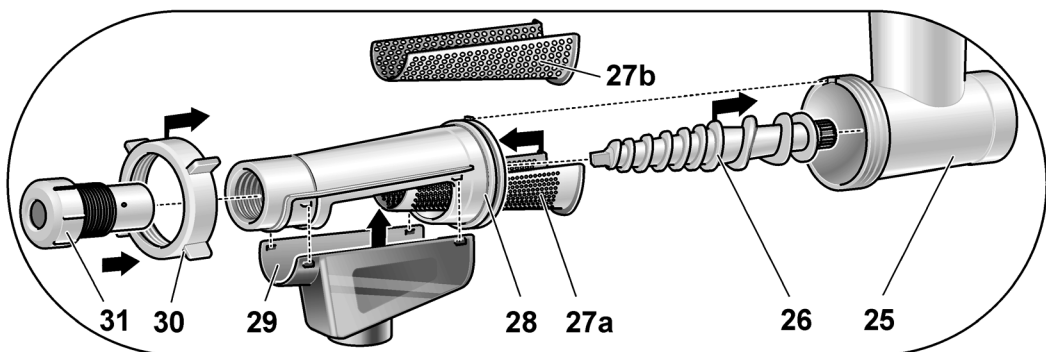
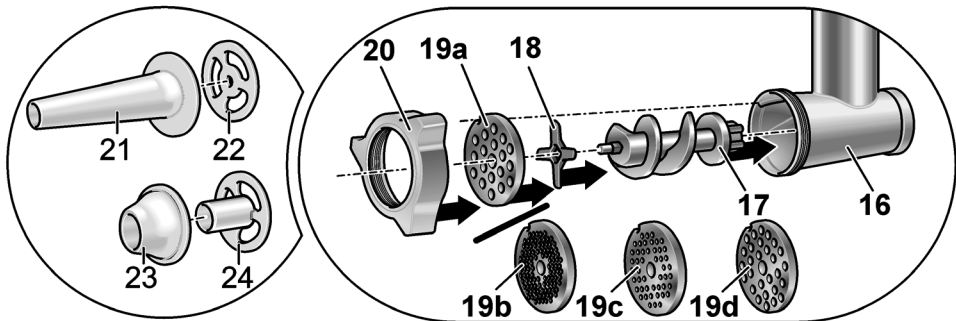
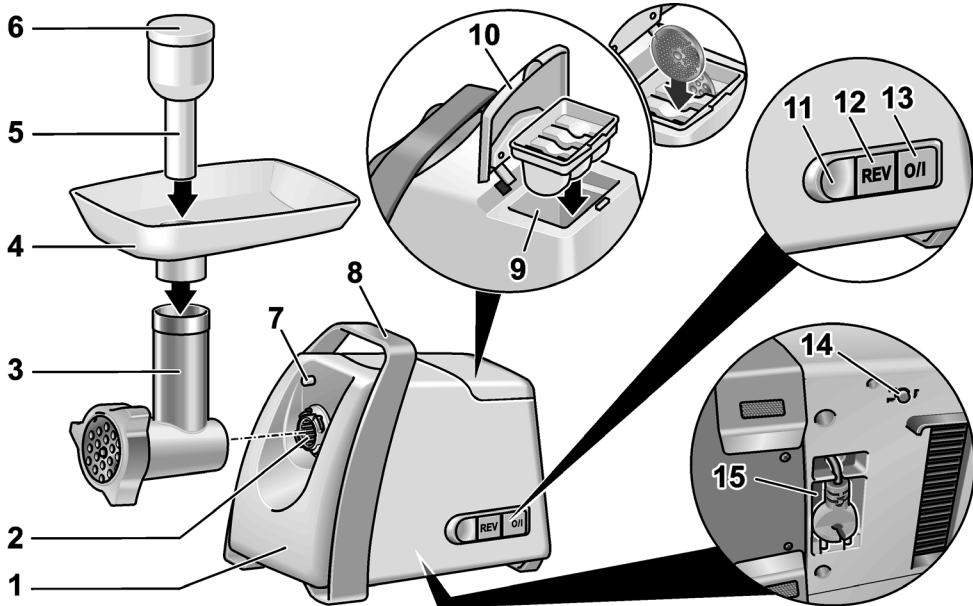
Tel.: 01805 267242* oder unter

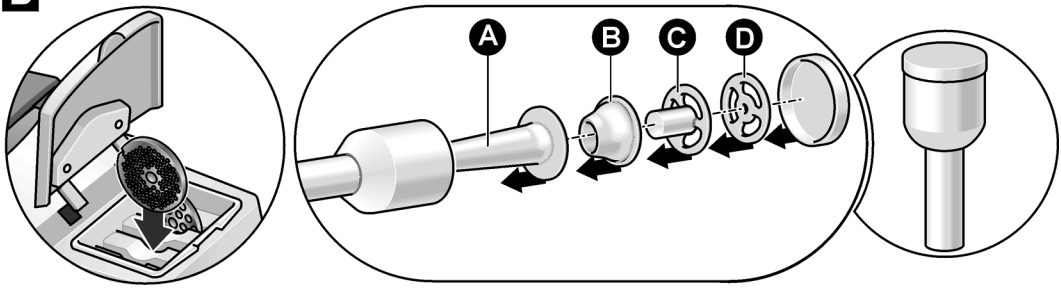
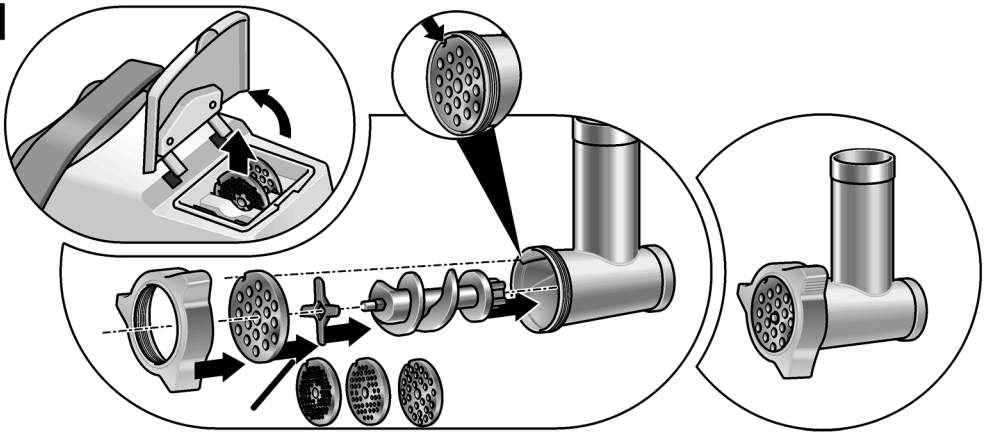
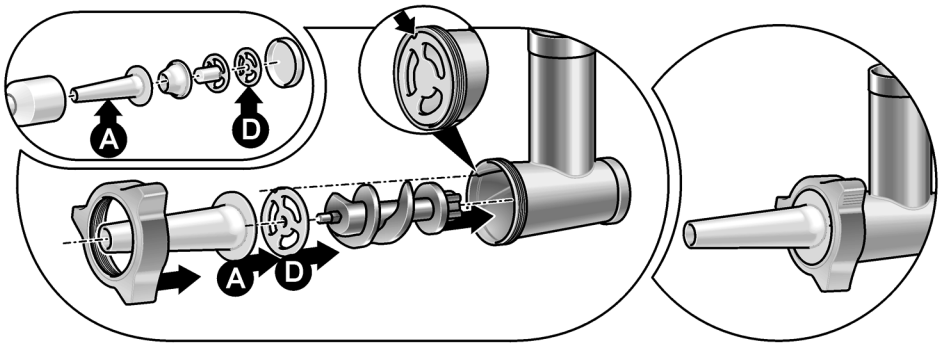
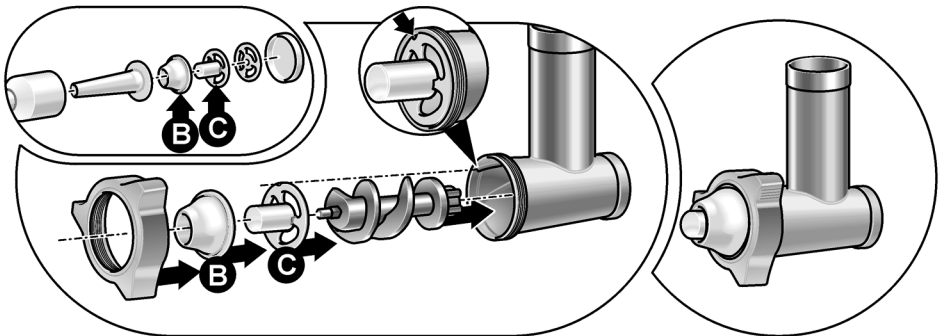
bosch-infoteam@bshg.com

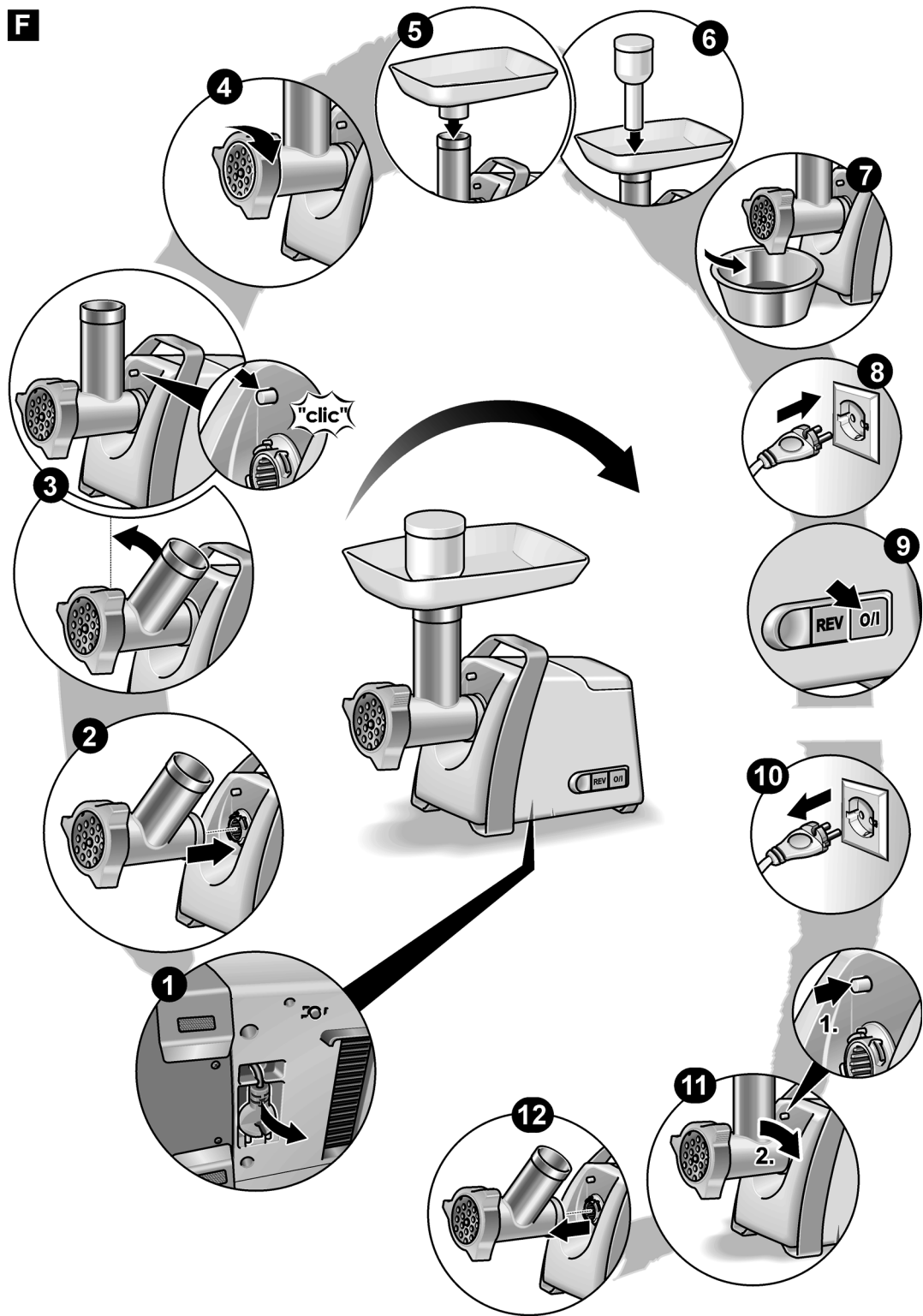
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

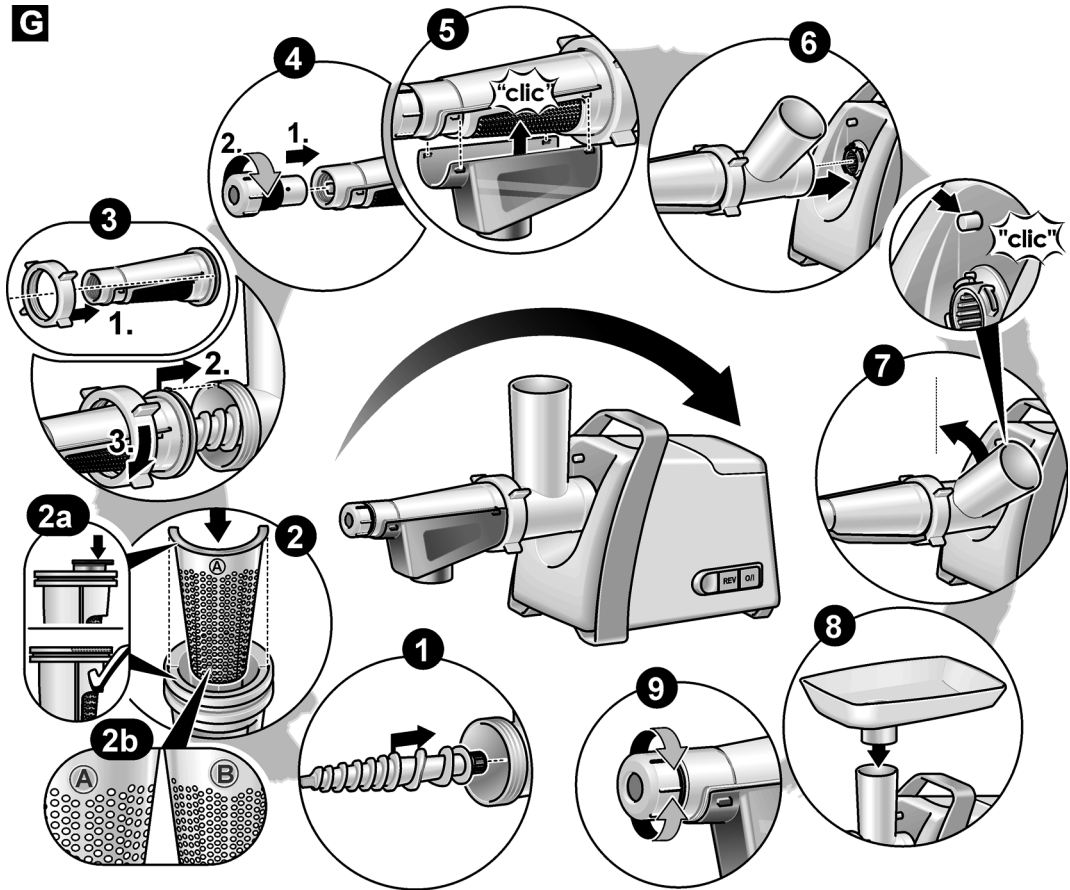
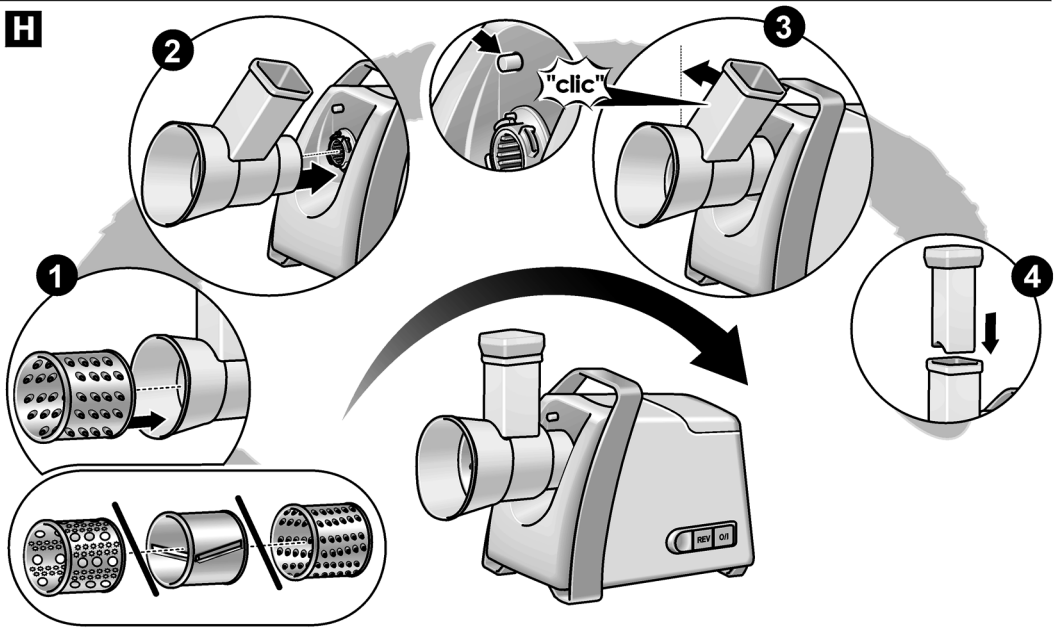
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

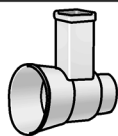
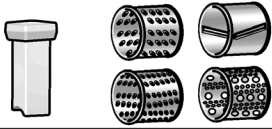
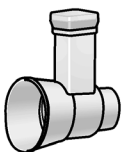
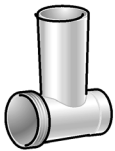
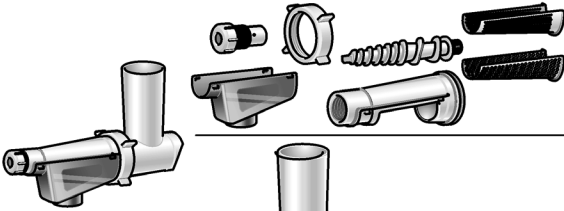
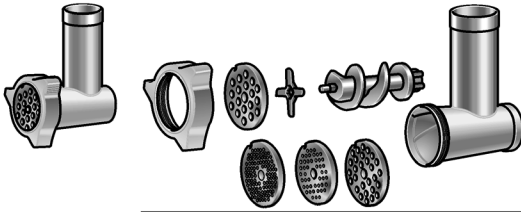
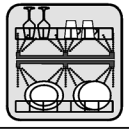
Nur für Deutschland gültig!

A

B**C****D****E**

F

G**H**

J

K

	MFW45020	MFW66020	MFW67440	MFW68640	MFW68660	
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓			
				✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
 3,8 mm 8 mm 3 mm 4,8 mm 8 mm	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
			✓	✓	✓	
				✓	✓	
			✓	✓	✓	
					✓	
					✓	