



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFW35...
MFW36...
MFW38...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
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 Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

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, перетирания и резки продуктов.

Соковыжималка для цитрусовых: для отжима сока из цитрусовых.

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 беспрепятственно работать.

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

Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

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. 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. 210

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	201
Указания по технике безопасности.....	202
Обзор	204
Перед первым использованием	205
Элементы управления и индикации.....	205
Устройство защиты от перегрузки	206
Настройка скорости	206
Функция обратного хода	206
Основной блок.....	207
Основная приставка.....	207
Приставка для шинковки	208
Приставка-соковыжималка для цитрусовых.....	209
Уход и ежедневная очистка.....	210
Рецепты.....	211
Советы.....	211
Утилизация	212
Условия гарантийного обслуживания ..	212
Запчасти и принадлежности	213
Помощь при устранении неисправностей	214

Обзор

→ Рисунок A

1 Основной блок

- a Привод для приставок
- b Кнопка I или O/I*
- c Кнопка O или 1•2 | rev*
- 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 мелкой рубки*
- c Формовочный диск для средней рубки
- d Формовочный диск для крупной рубки

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
- i Насадка-терка

7 Приставка-соковыжималка для цитрусовых*

- a Сборная чаша
- b Сетчатый фильтр
- c Конус соковыжималки
- d Приводной вал с пружиной

* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. На страницах с рисунками изображен прибор в собранном виде. → **Рисунок** 

Запчасти и принадлежности можно приобрести через нашу сервисную службу или на сайте www.bosch-home.com.

→ «Запчасти и принадлежности» см. стр. 213

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**  / 
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 210

Элементы управления и индикации

MFW35...

Кнопка I

Нажатием кнопки I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться.

Кнопка O

Нажатием кнопки O прибор выключается. Привод останавливается.

MFW36.../MFW38...

Кнопка O/I

Нажатием кнопки O/I прибор включается. Привод сразу начинает работать в скоростном режиме 2 (быстро). Повторным нажатием кнопки O/I прибор выключается. Привод останавливается.

Кнопка 1·2 | rev

Коротким нажатием на кнопку 1·2 | rev скорость прибора переключается между режимами 1 (медленно) и 2 (быстро).

→ «Настройка скорости» см. стр. 206

Нажатием кнопки 1·2 | rev и ее удерживанием запускается функция обратного хода. → «Функция обратного хода» см. стр. 206

Все модели

Индикатор рабочего состояния

Когда прибор включен, горит индикатор рабочего состояния. В моделях с функцией обратного хода индикатор функции мигает, пока кнопка 1·2 | rev остается нажатой.

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.

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 8

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

Настройка скорости

только MFW36.../MFW38...

Настройкой скорости можно установить число оборотов 1 (медленно) или 2 (быстро).

Внимание!

Для определенных применений обязательно требуется скоростной режим 1 (медленно). Соблюдайте рекомендации по настройке скорости!

См. также таблицу → Рисунок 11

- Включите прибор кнопкой О/И. Прибор начинает работать в скоростном режиме 2 (быстро).
- Коротко нажмите кнопку 1·2 | rev. Прибор переключается на скоростной режим 1 (медленно).
- Коротко нажмите кнопку 1·2 | rev. Прибор переключается обратно на скоростной режим 2 (быстро).

Рекомендации по настройке скорости

Насадка	Скорость	
	1·2	быстро
	1·2	быстро
	1·2	медленно
	1·2	медленно

Функция обратного хода

только MFW36.../MFW38...

Функция обратного хода служит для того, чтобы путем кратковременного обратного вращения шнека освободить застрявшие продукты. Функция обратного хода спустя 15 секунд автоматически выключается.

Внимание!

Ни в коем случае не нажимайте длительно кнопку 1·2 | rev при включенном приборе. Нажимайте длительно кнопку 1·2 | rev только после полной остановки привода прибора.

- Выключите прибор кнопкой О/И и дождитесь полной остановки привода.
- Нажмите и держите нажатой кнопку 1·2 | rev.
- Спустя 5-10 секунд отпустите кнопку 1·2 | rev и дождитесь полной остановки привода.
- Снова включите прибор кнопкой О/И.

Указание: Если застрявшие продукты питания после кратковременного обратного хода не освободились, выключите прибор, выньте вилку из розетки и очистите прибор. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 210

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. 211

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 службе, 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.

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.

Колбасный 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. 211

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 [E]

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.

Указание (MFW36.../MFW38...)

После включения прибор начинает работать в оптимальном скоростном режиме **2** (быстро).

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. 210*

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. 211*

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.

Внимание! MFW36.../MFW38...

- Крупной теркой и насадкой для резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Мелкой теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).

→ *«Настройка скорости» см. стр. 206*

→ Ряд рисунков ■

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.

Внимание! (MFW36.../MFW38...)

После включения прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро).

Для пользования крупной теркой и насадкой для резки обязательно нажмите 1 раз кнопку 1·2 | rev для переключения на скоростной режим **1** (медленно).

→ «Настройка скорости» см. стр. 206

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. 210

Приставка-соковыжималка для цитрусовых

Для получения сока из цитрусовых, например, лимонов, апельсинов, грейпфрутов.

Подготовка

⚠ Опасность травмирования!

Приставка-соковыжималка для цитрусовых устанавливается непосредственно на основной блок. Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Для подготовки и применения приставки-соковыжималки для цитрусовых наклоните основной блок на 90°. В этом положении ни в коем случае не используйте другие приставки.

→ Ряд рисунков ■

1. Держа основной блок за ручку, осторожно переставьте его в такое положение, чтобы привод был направлен вверх. Если потребуются, поверните основной блок, чтобы обеспечить удобный доступ к кнопкам.
2. Вставьте приводной вал пружинным элементом вниз в привод основного блока.

Внимание!

Приводной вал должен легко вдавлироваться вниз пальцем. Он не должен быть склеен остатками сока и заблокирован семечками или посторонними предметами.

3. Установите сборную чашу наклонно на привод.
4. Поверните сборную чашу против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.
5. Установите сетчатый фильтр на сборную чашу.
6. Установите конус соковыжималки на приводной вал.

Приставка-соковыжималка для цитрусовых собрана и готова к работе.

Применение

→ Ряд рисунков [A]

1. Разрежьте цитрусовые пополам.
2. Подставьте под приставку подходящую емкость.
3. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор. Привод вращается.

Внимание! (MFW36.../MFW38...)

После включения прибор начинает работать в скоростном режиме 2 (быстро).

Для пользования соковыжималкой обязательно нажмите 1 раз кнопку 1·2 | rev для переключения на скоростной режим 1 (медленно). → «Настройка скорости» см. стр. 206

4. Положите половинки цитрусовых поверхностью среза на конус соковыжималки и прижмите вниз. Как только используемый для отжима сока фрукт будет уложен на конус соковыжималки, конус начнет вращаться.
5. Чтобы окончить отжим, уменьшите давление на конус соковыжималки.
6. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
7. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
8. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 210

Указания:

- Чтобы обеспечить оптимальный выход сока, следует несколько раз повторить отжим.
- Если потребуется, очистите сетчатый фильтр от крупной фруктовой мякоти и косточек.

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 [B] 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.

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

Кеббе

Указание (MF36.../MF38...)

Для всех операций установите скоростной режим **2** (быстро).

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.
- Полукопченую 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.

Марципан

Указание (MF36.../MF38...)

Для всех операций установите скоростной режим **2** (быстро).

- 210 г миндаля (крупного помола)
- 210 г сахарной пудры
- немного розовой воды
- 1 капля масла горького миндаля
- Миндаль и сахарную пудру хорошо перемешать.
- Разделить смесь на 6 одинаковых порций (примерно по 70 г).
- Подготовить основной прибор с приставкой-мясорубкой и формовочным диском с мелкими отверстиями (2,7 мм – в зависимости от модели → «Запчасти и принадлежности» см. стр. 213).
- Поместить первую порцию в загрузочный лоток и включить прибор.
- Через каждые 5 секунд добавлять следующую порцию, пока они все не будут переработаны.
- После этого добавить немного розовой воды и 1 каплю масла горького миндаля, перемешать и оставить пропитаться.

Советы

Мясорубка

Применение формовочных дисков

- **Формовочный диск с мелкими отверстиями (2,7 мм):** отварное куриное, свиное, говяжье мясо, отварная печень, отварная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из рубленого мяса; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы
- **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, мелкими отверстиями).
- 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...

- Крупной теркой и насадкой для резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Мелкой теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).
→ «*Настройка скорости*» см. стр. 206

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
- **Насадка-терка:** для картофеля, пармезана, орехов

Утилизация



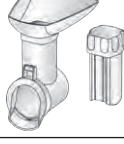
Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза 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 Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

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.
	 MFZ3DS1	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.

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 слом.	Выключите прибор и дождитесь полной остановки. Отсоедините прибор, снимите приставку, разберите ее и очистите. Замените поводковую втулку. ➔ «Устройство защиты от перегрузки» см. стр. 206
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	Приборы без обратного хода: выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➔ «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 210
		Приборы с обратным ходом Выключите прибор кнопкой O/I и дождитесь полной остановки привода. Нажмите и держите нажатой кнопку 1•2 rev. Спустя 5-10 секунд отпустите кнопку 1•2 rev и дождитесь полной остановки привода. Снова включите прибор и продолжите работу. ➔ «Функция обратного хода» см. стр. 206
	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.
Функция обратного хода не запускается.	Кнопка 1•2 rev была нажата слишком кратко.	Держите нажатой кнопку 1•2 rev до запуска обратного хода.
	Сильный затор продуктов в шнеке.	Выключите прибор, дождитесь полной остановки и отсоедините прибор от розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите, чтобы устранить затор. ➔ «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 210

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