

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



ProPower

MFW4...**MFW6...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	3
[en]	Instruction manual	Meat mincer	12
[fr]	Mode d'emploi	Hachoir	21
[it]	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	31
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	40
[da]	Brugsanvisning	Kødhakker	49
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	57
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	65
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	73
[es]	Instrucciones de uso	Picador de carne	81
[pt]	Instruções de serviço	Picadora de carne	91
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κιμά	100
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	111
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	122
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	132
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	141
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفركة لحم	162

Использование по назначению

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. 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). Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов.

При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными 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.

Важные правила техники безопасности

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

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

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.

⚠ 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. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением.
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружайте основной блок в жидкости, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
- Всегда следите за прибором во время его работы!

⚠ Опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Приставки можно использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирайте приставки на основном блоке.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.
- 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.
- Для проталкивания всегда используйте толкатель.
- Ни в коем случае не касайтесь голыми руками острых ножей и кромок на насадках для резки и шинковки.

Внимание!

- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в приставках не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в выпускном отверстии.
- Ни в коем случае не используйте одновременно кнопку включения/выключения и кнопку обратного хода. Перед нажатием на другую кнопку следует дождаться полной остановки привода. Опасность повреждения прибора.

Опасность удушья!

- Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Чистка и уход» см. стр. 148

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Использование по назначению	141
Важные правила техники безопасности	141
Комплектный обзор	143
Системы безопасности	144
Защита от перегрузки	144
Эксплуатация	144
Работа с прибором	145
Чистка и уход	148
Помощь при устранении неисправностей	148
Рецепты и рекомендации	149
Утилизация	150
Условия гарантийного обслуживания ..	150

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

→ Рисунок 

- 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
- 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

a крупно, диаметр отверстий 8 мм

b мелко, диаметр отверстий 3 мм*

c мелко, диаметр отверстий 3,8 мм*

d 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

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

a Вставка-резка

b Вставка-шинковка, крупно

c Вставка-шинковка, мелко

d Вставка-тёрка

* в зависимости от модели

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».**

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 (No заказа 753348).

Эксплуатация

⚠ Опасность травмирования!

Вставлять 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 B

- 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 8

- 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 9

- Извлечь мундштук (А) 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 10

- 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 формования 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 11

- 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 насадкемясорубке.
- 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 11

- 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. Обратите 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 11** 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 А, 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 ½ 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 полукопченку 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 °С) 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»

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.