

**BOSCH**

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



Compact**Power** Meat mincer

MFW39...**MFW3X...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	3
[en]	Instruction manual	Meat mincer	18
[fr]	Mode d'emploi	Hachoir	32
[it]	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	47
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	61
[da]	Brugsanvisning	Kødhakker	76
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	89
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	102
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	116
[es]	Instrucciones de uso	Picador de carne	130
[pt]	Instruções de serviço	Picadora de carne	146
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κιμά	161
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	178
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	195
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	211
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	226
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفردة لحمة	259

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.

Приставка для шинковки: для шинковки, перетирания и резки продуктов.

Соковыжималка для цитрусовых: для отжима сока из цитрусовых.

Зерновая мельница: для перемалывания любых сортов зерна (кроме кукурузы), а также семян мака и льна, кунжута, гречихи, пряностей и кофе.

Соковыжималка для ягод и фруктов: для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

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

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

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

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

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. 238

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	226
Указания по технике безопасности.....	227
Комплектный обзор	229
Перед первым использованием	230
Элементы управления и индикации.....	230
Устройство защиты от перегрузки	231
Настройка скорости	231
Функция обратного хода	231
Основной блок	232
Основная приставка.....	232
Приставка для шинковки	233
Приставка-соковыжималка для цитрусовых.....	234
Приставка-мельница.....	235
Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов	236
Уход и ежедневная очистка.....	238
Рецепты.....	238
Советы.....	238
Утилизация	239
Условия гарантийного обслуживания ..	239
Запчасти и принадлежности	240
Помощь при устранении неисправностей	241

Комплектный обзор

→ Рисунок A

1 Основной блок

- a Привод для приставок
- b Кнопка I или O/I*
- c Кнопка O или 1·2 | rev*
- d Индикация рабочего состояния
- e Разблокирующая кнопка
- f Ручка для переноса
- g Отделение для хранения с крышкой
- h Сетевой кабель
- i Отсек для хранения кабеля

2 Основная приставка

- a Корпус
- b Загрузочный патрубок
- c Загрузочный лоток
- d Толкатель
- e Шнек с поводковой втулкой
- f Кольцо с резьбой

3 Детали мясорубки

- a Нож
- b Формовочный диск с мелкими отверстиями (2,7 мм)*
- c Формовочный диск со средними отверстиями (4 мм)
- d Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм)

4 Детали колбасного шприца

- a Опорное кольцо
- b Мундштук колбасного шприца

→ Рисунок B

5 Приставка для шинковки*

- a Корпус
- b Загрузочный патрубок
- c Клапанный затвор
- d Загрузочный лоток
- e Толкатель
- f Насадка для резки
- g Насадка для крупной шинковки
- h Насадка для мелкой шинковки
- i Насадка-терка

6 Приставка-соковыжималка для цитрусовых*

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

7 Приставка-мельница*

- a Корпус
- b Загрузочный патрубок
- c Загрузочный лоток
- d Шнек
- e Размалывающее колесо
- f Размалывающий конус
- g Дробильная камера
- h Установочное кольцо
- i Установочный винт со шкалой
- j Кольцо с резьбой

8 Приставка-соковыжималка для ягод*

Используйте загрузочный лоток и толкатель основной приставки.

- a Корпус
- b Загрузочный патрубок
- c Шнек с уплотнительным кольцом
- d Сетчатый фильтр тонкой (1) и грубой (2) очистки
- e Фильтродержатель с уплотнительным кольцом
- f Кольцо с резьбой
- g Выпускная воронка
- h Головка для отвода выжимок (регулируемая)
- i Крючок для снятия сетчатых фильтров
- j Щетка для очистки

* в зависимости от модели

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. На страницах с рисунками изображен прибор в собранном виде. → **Рисунок 2**

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

→ «Запчасти и принадлежности» см. стр. 240

Перед первым использованием

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

Внимание!

Вводить в действие поврежденный прибор категорически запрещено!

- Выньте основной блок и все принадлежности из упаковки.
 - Удалите имеющийся упаковочный материал.
 - Разберите собранные компоненты на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
 - Проверьте комплектность всех частей.
- **Рисунок А / Б**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
 - Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали.

→ «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238

Элементы управления и индикации

MFW39...

Кнопка I

Нажатием кнопки I прибор включается. Привод сразу начинает вращаться.

Кнопка O

Нажатием кнопки O прибор выключается. Привод останавливается.

MFW3X...

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. 231

Нажатием кнопки 1·2 | rev и ее удерживанием запускается функция обратного хода. → «*Функция обратного хода*» см. стр. 231

Все модели**Индикация 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 хранения 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 (№ 10005188). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Замена поводковой втулки**→ Рисунок B**

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**NUR MFW3X...**

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. таблицу → **рисунок B**

- Включите прибор кнопкой О/І. 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).

Функция обратного хода**NUR MFW3X...**

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

Внимание!

- Ни в коем случае не используйте функцию обратного хода с приставкой-мельницей или приставкой-соковыжималкой для ягод!
- 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 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 кнопкой O/I.

Указание:

Если застрявшие продукты после кратковременного обратного хода не высвободились, выключите прибор, выньте вилку из розетки и очистите прибор. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238

Основной блок

Подготовка

⚠ Не исключена 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. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов. → «Советы» см. стр. 238

Колбасный шприц

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

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

⚠ Не исключена 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 мундштук колбасного шприца.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Колбасный шприц готов к работе.

Применение

Указание: в зависимости от назначения продукты перерабатываются по-разному.

→ «Рецепты» см. стр. 238

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Не вводите руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Осторожно!

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

→ Ряд рисунков **F**

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. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
- Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
5. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.

Указание (MFW3X...):

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

6. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.
7. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.

- Снимите загрузочный лоток и толкатель.
- 8. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
- Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238

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. → «Советы» см. стр. 238

Подготовка

⚠ Не исключена опасность травмирования!

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

→ Ряд рисунков **G**

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

Приставка для шинковки готова к работе.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Не вводите 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! (MFW3X...)

- Насадками для шинковки и резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Насадкой-теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).
→ «*Настройка скорости*» см. стр. 231

→ Ряд рисунков II

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. 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! (MFW3X...)

После включения прибор начинает работать в скоростном режиме **2** (быстро). Для пользования насадками для шинковки и резки обязательно нажмите 1 раз кнопку 1•2 | rev для переключения на скоростной режим **1** (медленно). → «*Настройка скорости*» см. стр. 231

7. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок. Продукты режутся 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. 238

Приставка-соковыжималка для цитрусовых

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

Подготовка

⚠ Не исключена 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 II

1. Держа основной блок за ручку, осторожно переставьте его в такое положение, чтобы привод был направлен вверх. Если потребуется, 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 вдавливаться 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 I

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

Внимание! (MFW3X...)

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. 231

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. 238

Указания:

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

Приставка-мельница

Для перемалывания продуктов, таких как, пшеница, овес, рис, кофейные зерна, зерна перца, горчица полевая, грецкие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, гречка, очищенные семена подсолнуха и т. п. Прибор не предусмотрен для перемалывания очень твердых продуктов, таких как сушеный горох, зерна кукурузы или воздушная кукуруза (попкорн). → «*Советы*» см. стр. 238

Подготовка

→ Рисунок K

1. Вставьте установочный винт в установочное кольцо. Следите за тем, чтобы шкала была обращена вверх.
2. Прижмите установочный винт в направлении дробильной камеры и поверните установочное кольцо по часовой стрелке, чтобы достичь шкалы степени помола.
3. Вставьте шнек в корпус.
4. Вставьте размалывающее колесо в корпус. Обращайте внимание на форму деталей.
5. Вставьте размалывающий конус четырехгранником в соответствующее отверстие шнека.
6. Установите дробильную камеру в корпус. Выемка дробильной камеры должна располагаться на носике корпуса.
7. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Не вводите руки в загрузочный патрубок.
- Во время эксплуатации не заглядывайте в загрузочный патрубок. Выбираемые частицы могут привести к травмам глаз.

Внимание!

Если установлена зерновая мельница, ни в коем случае не используйте функцию обратного хода. Это может вызывать повреждение приставки!

→ Ряд рисунков []

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Затяните кольцо с резьбой.
3. Установите загрузочный лоток.
4. Подставьте под приставку подходящую емкость. Заполните загрузочный лоток. → «Советы» см. стр. 238

Внимание!

Никогда не запускайте приставку-мельницу без перемалываемых продуктов.

5. Настройте степень помола, вращая установочное кольцо:
 - против часовой стрелки = более грубый помол
 - по часовой стрелке = более тонкий помол

Всегда выбирайте значение между следующими точками:

 - STOP = самый грубый помол
 - 1 = самый тонкий помол (никогда не начинайте с него)



6. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.

Внимание! Прибор не должен работать непрерывно более 15 минут. После этого оставить 45 минут остывать!

7. Мука просыпается через дробильную камеру.
8. Степень помола можно подрегулировать во время работы небольшими шагами.

Внимание! Если во время работы повернуть установочное кольцо дальше линии STOP, это может привести к повреждениям прибора.

9. Сразу по окончании перемалывания выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.

10. Снимите загрузочный лоток.

11. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.

12. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238

Насадка-соковыжималка для ягод и фруктов

Для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

Подготовка

Указание: от выбора сетчатого фильтра зависит количество мякоти в соке. Не выдавливайте сок из ягод и фруктов, диаметр семян которых почти такой же, как диаметр отверстий сетчатого фильтра (например, из малины).

→ Рисунок []

- Проверьте, установлены ли уплотнительные кольца на фильтродержателе и на шнеке. Если нет, вставьте уплотнительные кольца в уплотнительные канавки.
1. Вставьте нужный сетчатый фильтр в фильтродержатель и прижмите его.
 2. Вставьте шнек в корпус.
 3. Вставьте фильтродержатель в корпус. Носик фильтродержателя должен располагаться в выемке корпуса.
 4. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.
 5. Установите выпускную воронку на фильтродержатель до ее фиксации со щелчком.
 6. Головку для отвода выжимок вкрутите в фильтродержатель.

Приставка-соковыжималка для ягод готова к работе.

Применение

Предупреждение

Опасность травмирования!

Не вводите руки в загрузочный патрубок.

Внимание!

- Удаляйте жесткую кожуру фруктов, семена и плодоножки.
- Отжимать сок из ягод, например, смородины, можно вместе с плодоножками.
- Перед отжиманием сока из фруктов с довольно крупными семенами или косточками, например, из слив и вишен, нужно удалить семена или косточки.
- Не перерабатывайте мороженые фрукты.
- Не создавайте толкателем большое давление.

→ Ряд рисунков

1. Установите подготовленную приставку наклонно на привод основного блока.
2. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Затяните кольцо с резьбой.
3. Установите загрузочный лоток и вставьте толкатель в загрузочный патрубок.
4. Подготовьте ягоды или фрукты. Крупные фрукты предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия. Удалите крупные косточки (например, из вишен, слив).
 - Подставьте контейнеры под отверстия для сока и для мякоти.
 - Загрузите подготовленные ягоды или фрукты в загрузочный лоток.
5. Подсоедините штепсельную вилку к розетке. Включите прибор.
6. Слегка нажав на толкатель, протолкните фрукты в загрузочный патрубок.
7. Отжатый сок стекает через выпускную воронку. Фруктовая мякоть (твердые компоненты) выдавливаются через головку для отвода выжимок.

8. Настройте головку для отвода выжимок. При ее выкручивании мякоть становится более влажной, при вкручивании – более сухой, и из воронки вытекает больше сока. Если мякоть слишком сухая, открутите головку, чтобы прибор не забился фруктовой мякотью.
9. По окончании работы выключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки.
10. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
11. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
 - Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238
12. Для снятия сетчатого фильтра подвесьте крючок в отверстие сетчатого фильтра и осторожно вытащите фильтр.

Внимание!

При выжимании сока действуйте с предельной осторожностью. Убедитесь в том, что отверстия сетчатого фильтра не засорены. Если выпускное отверстие корпуса засорено мякотью сочных фруктов, жидкость может попасть в привод. Если выпускное отверстие корпуса засорено, отключите прибор и извлеките штепсельную вилку из розетки. Снимите приставку, разберите ее и очистите все части. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 238

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.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Не касайтесь руками острых ножей и кромок насадок для шинковки и резки. Для чистки используйте щетку.

Внимание!

- Металлические детали нельзя мыть в посудомоечной машине!
- 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**  показано, как очистить отдельные части прибора.

- Протрите основной блок корпуса мягкой влажной тканью и высушите 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

Указание (MFW3X...):

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

Хлебные клецки

- 300 г свежего белого хлеба
- 20 мл молока
- 40 г сливочного масла или маргарина
- 3 яйца
- 1 ст. л. мелко нарезанного лука
- петрушка
- немного муки
- соль и перец
- Хлеб порезать ломтиками толщиной 10 мм и разрезать пополам в длину. Залить 20 мл молока и оставить выстаиваться.
- Влажные ломтики хлеба переработать в мясорубке (формовочный диск со средними отверстиями) прим. 60 секунд.
- Добавить мелконарезанный лук, петрушку, растопленное сливочное масло и перемешать.
- Взбитые яйца, соль и перец добавить в хлебную массу.
- Тесту дать настояться несколько минут. Затем вымесить еще раз.
- Клецки лепить руками, хорошо смоченными водой. Клецки обваливать в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их в воде на маленьком огне примерно на 20 минут. Не доводить до кипения!

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, 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 замочите в теплой воде примерно 10 минут.
- Не набивайте колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

Приставка для шинковки

Осторожно! (MFW3X...)

- Насадками для шинковки и резки обязательно пользоваться в скоростном режиме **1** (медленно).
- Насадкой-теркой пользоваться в скоростном режиме **2** (быстро).
→ «*Настройка скорости*» см. стр. 231

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

Приставка-мельница

- Содержащие масло продукты не перемалывайте на степени самого мелкого помола. Измельчитель может залепиться или засориться.
- Для перемалывания более мягких сортов зерновых, таких как, овес или семена льна, выберите установку грубого помола.
- Измельчитель следует хорошо помыть, если вы начинаете перемалывать другой продукт. Это поможет избежать вбирания запаха предыдущего продукта.

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.

Запчасти и принадлежности

Запчасти и принадлежности		
 2.7 mm	 10003879	Формовочный диск (с мелкими отверстиями) для мясорубки
 4 mm	 10003880	Формовочный диск (со средними отверстиями) для мясорубки
 8 mm	 10003881	Формовочный диск (с крупными отверстиями) для мясорубки
	 00754389	Колбасный шприц: для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления мясных рулетов.
	 10007189	
	 12011263	Приставка для шинковки: для шинковки, перетирания и резки
	 798161	Насадка для резки используется в приставке для шинковки
	 798162	Насадка для шинковки (крупной) используется в приставке для шинковки
	 798160	Насадка для шинковки (мелкой) используется в приставке для шинковки
	 798130	Насадка-терка используется в приставке для шинковки
	 12013990	Насадка-соковыжималка для цитрусовых: для отжима сока из апельсинов, лимонов или грейпфрутов.
	 00578107	Приставка-мельница: для перемалывания продуктов, таких как, пшеница, овес, рис, кофейные зерна, зерна перца, горчица полевая, грецкие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, гречка, очищенные семена подсолнуха и т. п.
	 00578112	Соковыжималка для ягод и фруктов: для отжима сока из ягод и фруктов, например, малины, смородины, крыжовника или винограда, а также из помидор.

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 слома.	Выключите прибор и дождитесь полной остановки. Отсоедините прибор, снимите приставку, разберите ее и очистите. Замените поводковую втулку. → «Устройство защиты от перегрузки» см. стр. 231
Переработка продуктов не выполняется или выполняется очень медленно.	Затор продуктов в приставке или шнеке.	<p>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. 238</p> <p>Приборы с обратным ходом Выключите прибор кнопкой О/І 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. 231</p>
	Слишком сильное давление на толкатель или загрузочный патрубкок переполнен.	Уменьшите давление на толкатель и наполните загрузочный патрубкок 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 коротковременно.	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. 238

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

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

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

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

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

EAC 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

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

6. Аксессуары и средства по уходу

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

7. Гарантия изготовителя

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

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличиванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта в гарантийный период остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: www.bosch-home.ru.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



BOSCH

Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна
БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия
в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г.
№ 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:
Bosch**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

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

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

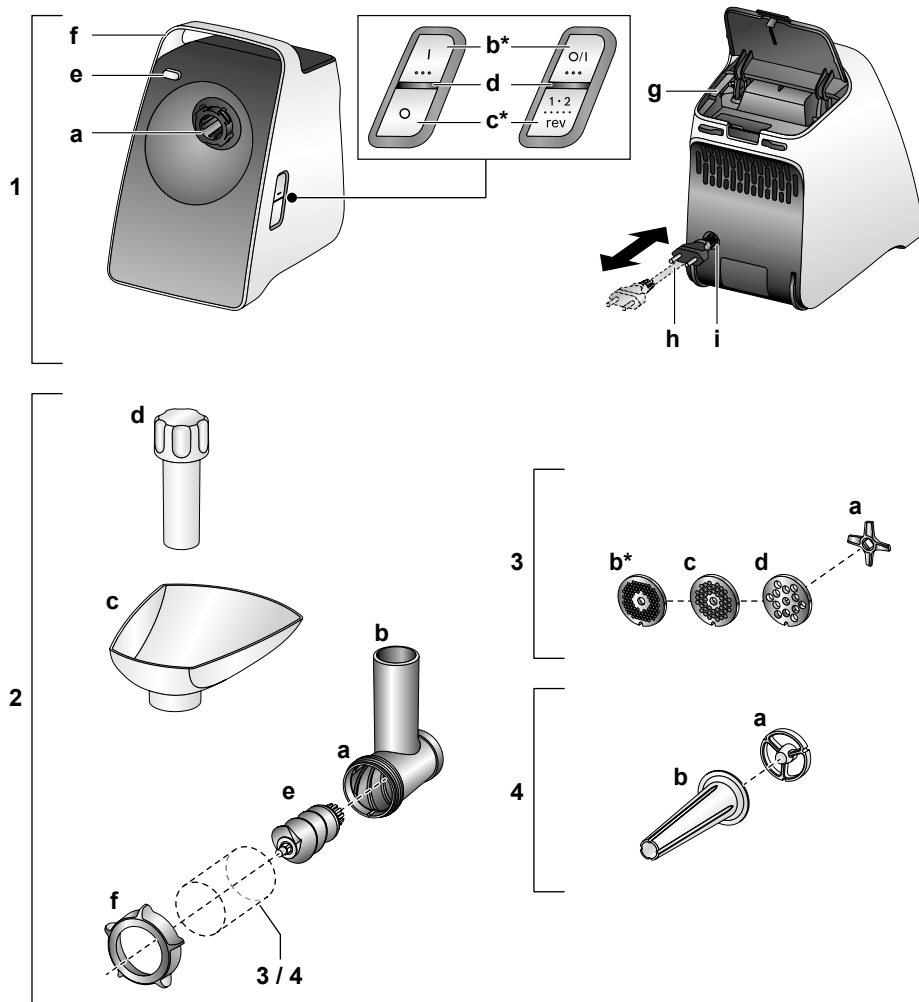
GERMANY

www.bosch-home.com

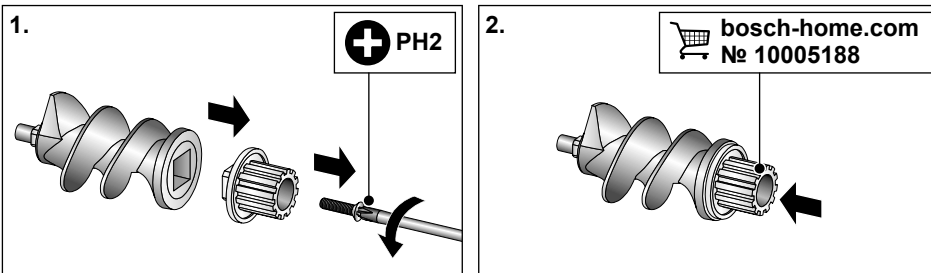


8001126305 (980813)

A

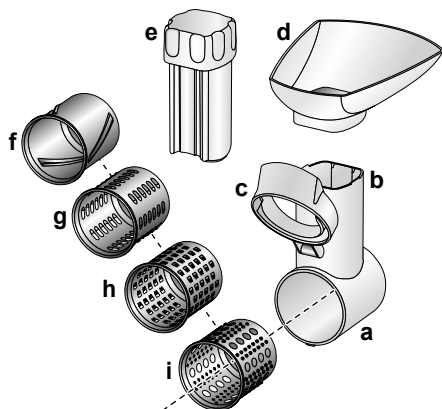


B

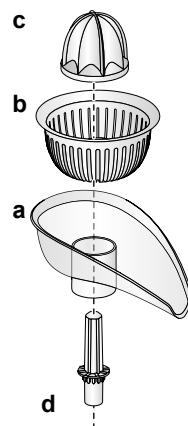


C

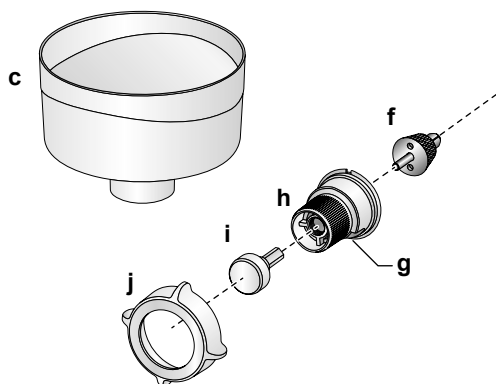
5



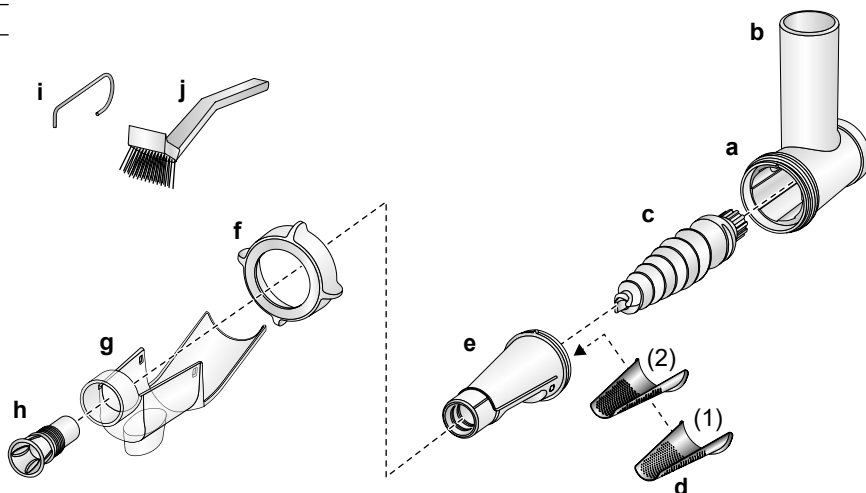
6

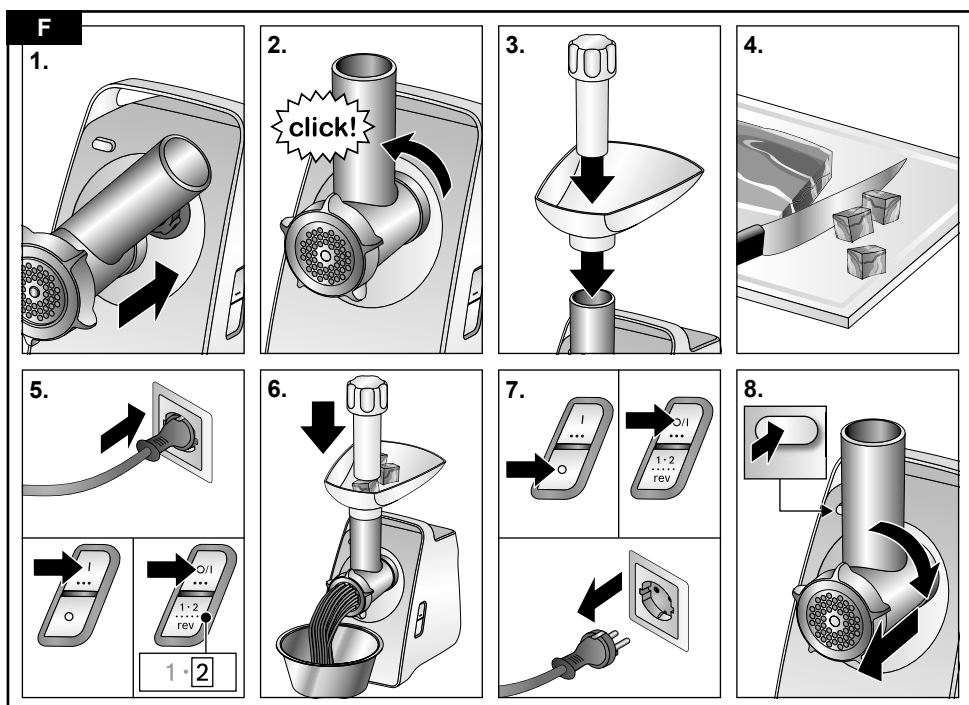
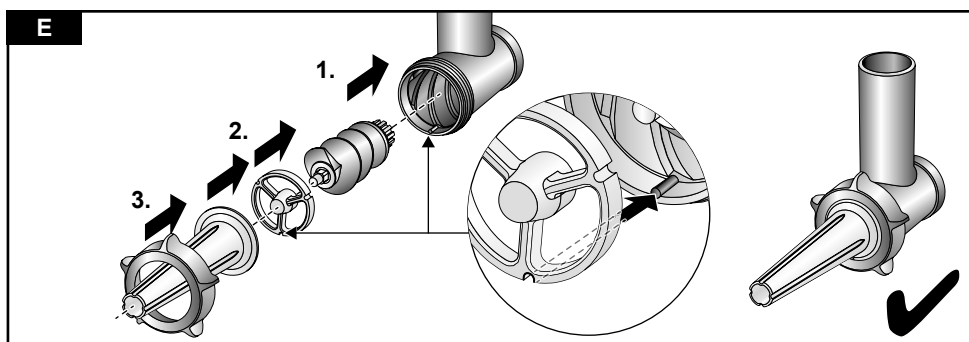
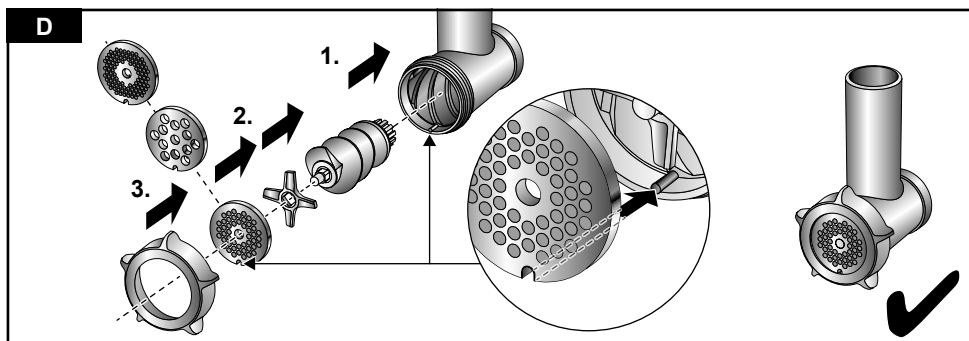


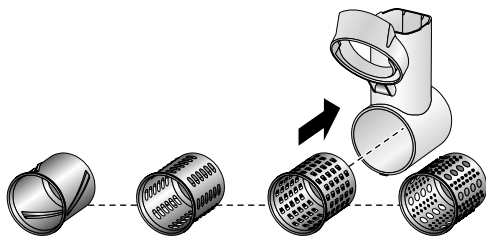
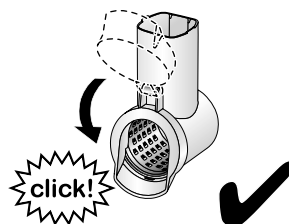
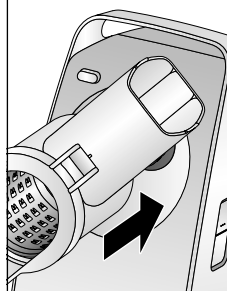
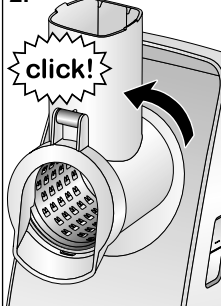
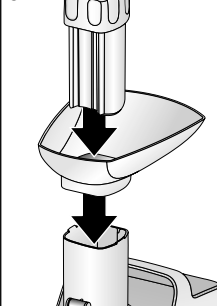
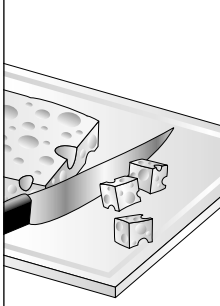
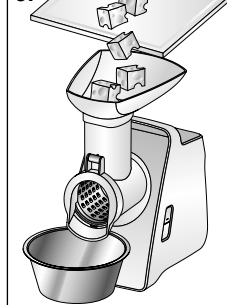
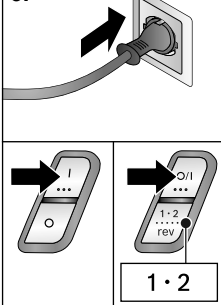
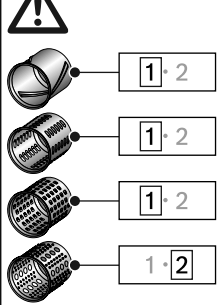
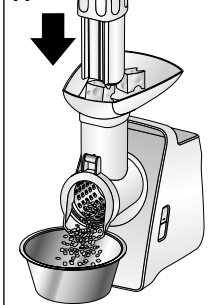
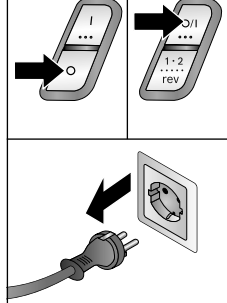
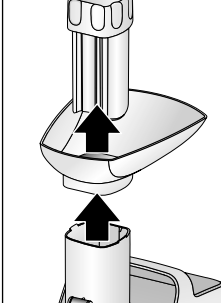
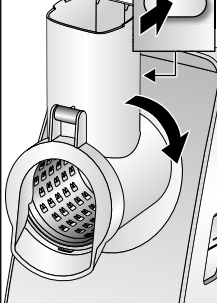
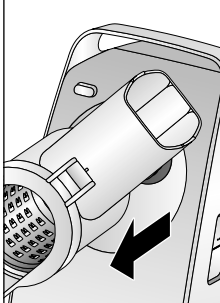
7



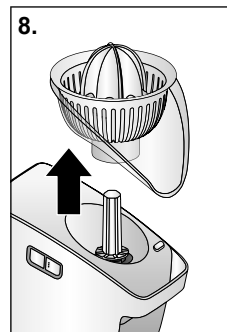
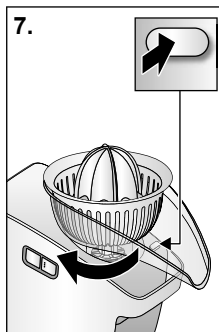
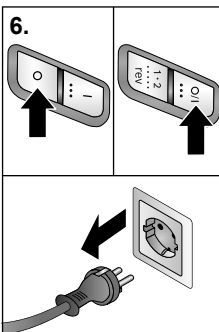
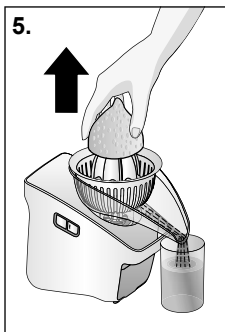
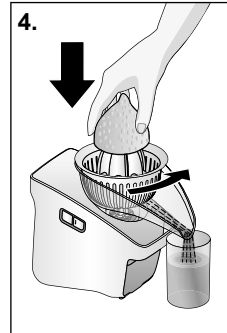
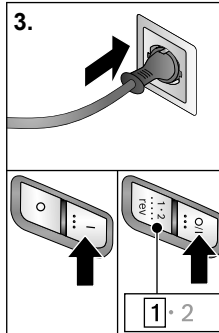
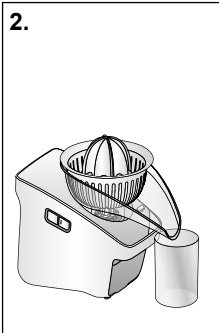
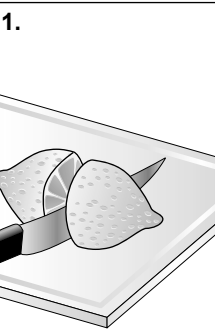
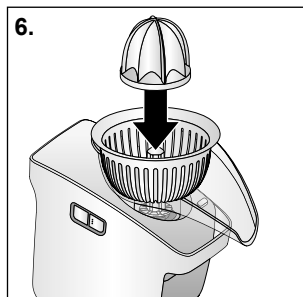
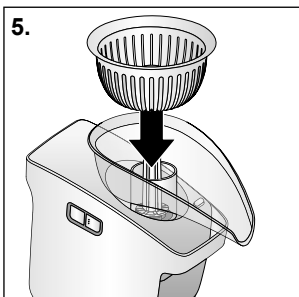
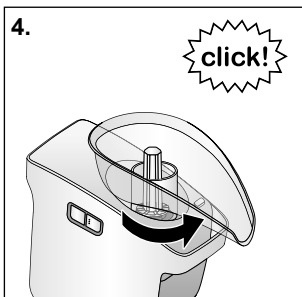
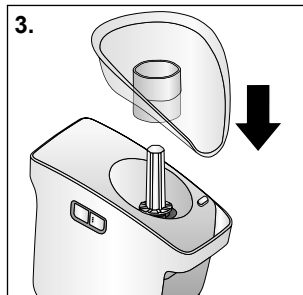
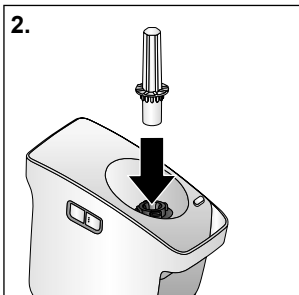
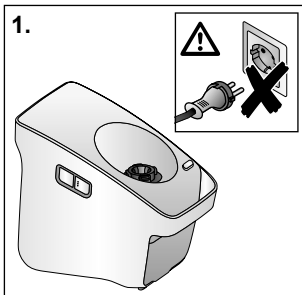
8



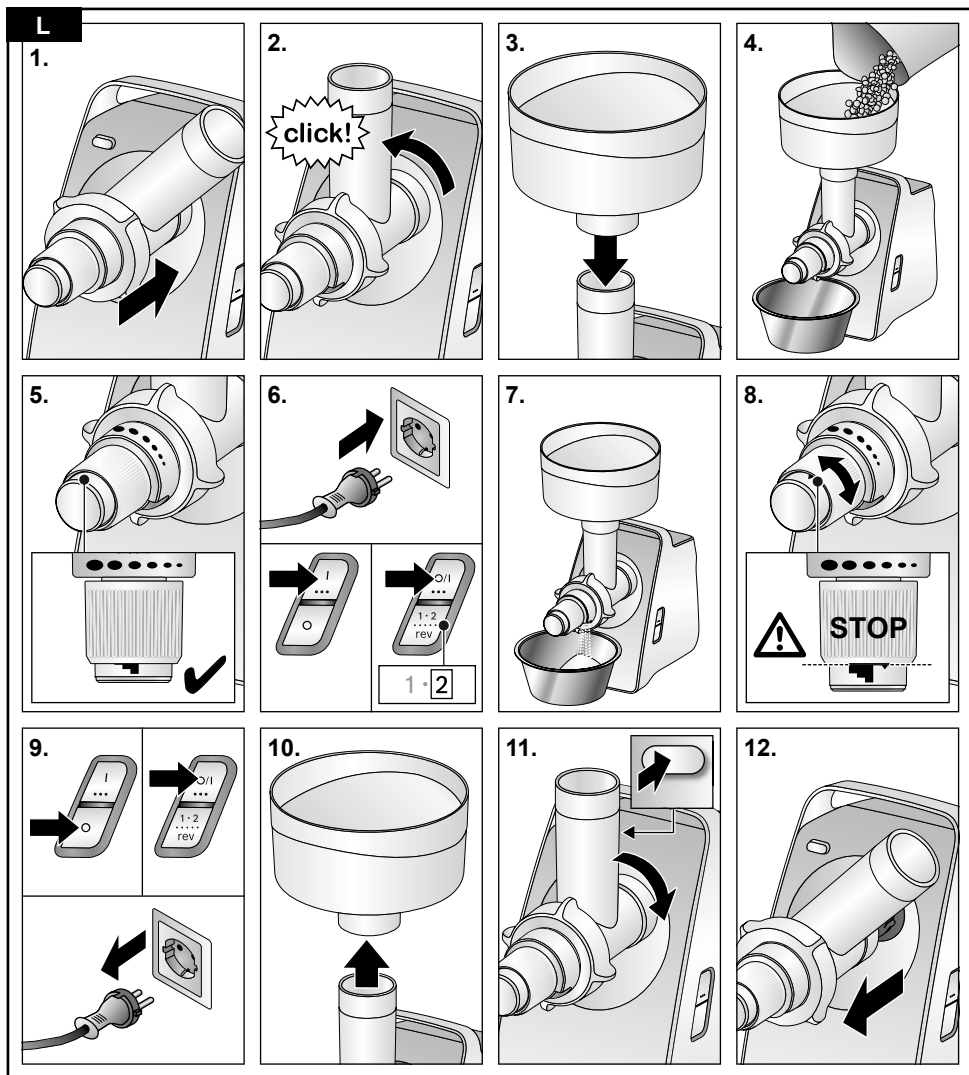
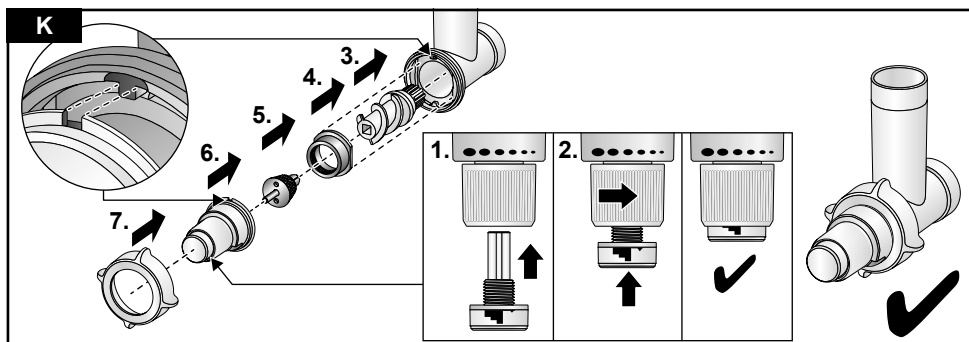


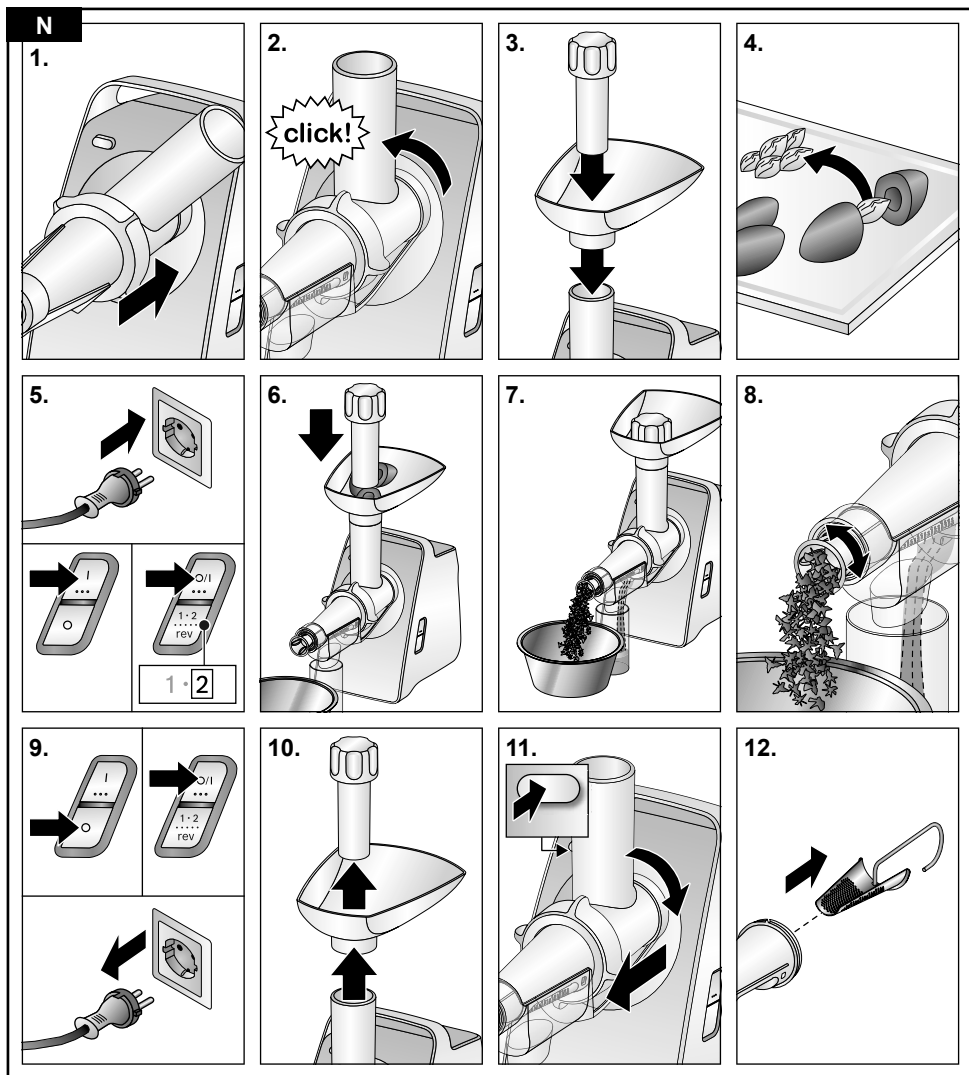
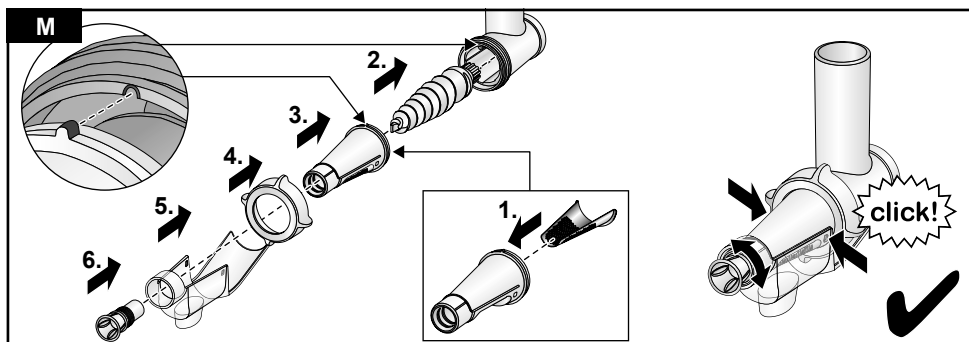
G**1.****2.****H****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11.****12.**















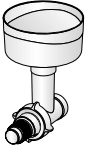




I





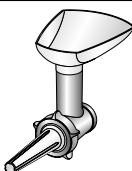





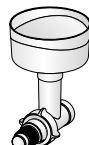
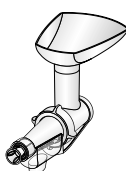


J





0				
	✓	X		
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	X
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	X	✓	✓	X
	✓	✓	✓	✓
	X	✓	✓	X
	✓	✓	✓	✓
	X	✓	✓	X
	✓	✓	✓	✓
	✓	X	✓	X
	X	✓	✓	X

P		MFW3910W	MFW3X10..	MFW3X13..	MFW3X14..	MFW3X15..	MFW3X17..	MFW3X18..
	○	✓						
	o/I 1..2 rev		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	 2.7 mm		✓ 1..2		✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2
	 4 mm / 8 mm	✓	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2
		✓	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2
				✓ 1..2	✓ 1..2		✓ 1..2	✓ 1..2
					✓ 1..2		✓ 1..2	✓ 1..2
				✓ 1..2	✓ 1..2		✓ 1..2	✓ 1..2
								✓ 1..2
								✓ 1..2
						✓ 1..2	✓ 1..2	✓ 1..2