



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

de	Deutsch	3
en	English	16
fr	Français	29
it	Italiano	42
nl	Nederlands	55
da	Dansk	68
no	Norsk	80
sv	Svenska	92
fi	Suomi	104
es	Español	116
pt	Português	130
el	Ελληνικά	143
tr	Türkçe	158
pl	Polski	173
uk	Українська	187
ru	Русский	201
ar	العربية	231



Використання за призначенням

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

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

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

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

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

Ковбасний шприц: для виготовлення ковбасок та рулетів.

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

Насадка-терка: для шаткування, тертя і нарізання продуктів.

Насадка-соковитискач для цитрусових: для вичавлювання цитрусових фруктів.

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

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

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

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

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

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека враження електричним струмом і пожежі!

Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Перед виконанням монтажу впевніться, що проводка у Вашому будинку прокладена належним чином.

Прилад дозволяється вмикати в розетку й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. Щоб уникнути небезпек, ремонтувати прилад, напр., міняти пошкоджений шнур, дозволяється лише в нашій сервісній майстерні. Ніколи не підключайте пристрій до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів.

Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині.

Не використовуйте паровий очищувач. Не обслуговуйте прилад вологими руками та не експлуатуйте його на холостому ходу. Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

⚠ Небезпека травмування

Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився привод. Перед монтажем або заміною насадок виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання. Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Ніколи не ставляйте руки в горловину або у вихідний отвір м'ясорубки. Ніколи не проштовхуйте продукти обробки в горловину руками. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплексу поставки! Ніколи не виконуйте очищення гострих ножів і країв вставок для шаткування та нарізання голими руками.

⚠ Увага! Небезпека пошкодження приладу

Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в насадках не було сторонніх предметів. Ніколи не орудуйте предметами (напр., ножем, ложкою) в горловині або вихідному отворі м'ясорубки.

Прилад не повинен працювати без перерви понад макс.

10 хвилин. Після цього вимкніть прилад і дайте йому охолонути до кімнатної температури.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати згідно з інструкціями.

→ «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.

На наступних сторінках даної інструкції з експлуатації Ви знайдете цінні вказівки стосовно безпечного використання даного приладу.

Ми просимо Вас уважно прочитати дану інструкцію та дотримуватися всіх вказівок.

Таким чином, Ви зможете довго насолоджуватися цим приладом, а результати його роботи стануть доказом того, що при покупці Ви зробили правильний вибір.

Зберігайте інструкцію з експлуатації для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

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

Зміст

Використання за призначенням.....	187
Правила техніки безпеки	188
Стислий огляд.....	190
Перед першим використанням	190
Елементи управління і індикатори.....	191
Захист від перевантаження.....	191
Налаштування швидкості.....	191
Функція зворотного ходу	192
Основний блок приладу.....	192
Базова насадка.....	192
Насадка-терка	194
Насадка-соковитискач для citrusових	195
Догляд і щоденне очищення	196
Рецепти	196
Поради.....	197
Утилізація.....	198
Умови гарантії.....	198
Запасні частини та аксесуари	199
Допомога при неполадках	200

Стислий огляд

→ Малюнок **A**

1 Основний блок приладу

- a Привод для насадок
- b Кнопка I або O/I*
- c Кнопка O або 1•2 | rev*
- d Індикатор робочого стану
- e Аварійна кнопка
- f Ручка
- g Відсік для зберігання з кришкою
- h Кабель живлення
- i Відсік для зберігання кабелю

2 Базова насадка

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

3 Вставка м'ясорубки

- a Ніж
- b Решітковий диск, дрібний*
- c Решітковий диск, середній
- d Решітковий диск, крупний

4 Вставка ковбасного шприца

- a Опорне кільце
- b Сопло ковбасного шприца

5 Вставка кеббе

- a Конусне кільце
- b Сопло кеббе

→ Малюнок **B**

6 Насадка-терка*

- a Корпус
- b Горловина
- c Заслінка
- d Завантажувальна чаша
- e Штовхач
- f Вставка для нарізання
- g Вставка для шаткування, крупна
- h Вставка для шаткування, дрібна
- i Вставка для тертя

7 Насадка-соковитискач для цитрусових

- a Збірна чаша
- b Сітчастий фільтр
- c Конус соковитискача
- d Привідний вал з пружиною

* залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. На ілюстрованих сторінках є огляд приладу. → **Малюнок **M****
Акcesуари і запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті **www.bosch-home.com**. → «Запасні частини та акcesуари» див. стор. 199

Перед першим використанням

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

Увага!

Ніколи не вводьте в експлуатацію пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та всі акcesуари з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. → **Малюнок **A** / **B****
- Перевірте всі частини на візуальні пошкодження.
- Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

Елементи управління і індикатори

MFW35...

Кнопка I


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

Кнопка O

У результаті натискання кнопки O прилад вмикається. Привод зупиняється.

MFW36.../MFW38...

Кнопка O/I

У результаті натискання кнопки O/I прилад вмикається . Привод негайно запускається на швидкості 2 (швидко). У результаті повторного натискання кнопки O/I прилад вмикається. Привод зупиняється.

Кнопка 1•2 | rev

Коротке натискання кнопки 1•2 | rev змінює швидкість приладу з 1 (повільно) на 2 (швидко) або навпаки. → «Налаштування швидкості» див. стор. 191

У результаті натискання й утримання кнопки 1•2 | rev запускається функція зворотного ходу. → «Функція зворотного ходу» див. стор. 192

Усі моделі

Індикатор робочого стану

Індикатор робочого стану горить, коли прилад увімкнений. У моделях з функцією зворотного ходу індикатор функції мигає, поки кнопка 1•2 | rev перебуває у натиснутому стані.

Аварійна кнопка

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

Відсік для зберігання кабелю

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

Відсік для зберігання

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

Захист від перевантаження

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

Заміна захоплювача

→ Малюнок


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

Налаштування швидкості

ЛИШЕ MFW36.../MFW38...

Налаштування швидкості дає змогу встановити потрібну частоту обертання: 1 (повільно) або 2 (швидко).

Увага!

Для певних ситуацій використання необхідна швидкість 1 (повільно). Ураховуйте рекомендовану швидкість! Див. також таблицю → малюнок 

- Увімкніть прилад кнопкою O/I. Прилад запуститься на швидкості 2 (швидко).
- Натисніть і одразу відпустіть кнопку 1•2 | rev. Прилад перейде на швидкість 1 (повільно).
- Натисніть і одразу відпустіть кнопку 1•2 | rev. Прилад знову повернеться на швидкість 2 (швидко).

Рекомендована швидкість

Насадка	Швидкість	
	1·2	швидко
	1·2	швидко
	1·2	повільно
	1·2	повільно

Функція зворотного ходу

ЛИШЕ MFW36.../MFW38...

Функція зворотного ходу служить для того, щоб короткочасним ходом шнека у зворотному напрямку можна було вивільнити продукт, який застряг у м'ясорубці. Функція зворотного ходу автоматично вимикається через 15 секунд.

Увага!

Категорично заборонено довго втримувати натиснутою кнопку 1·2 | rev, коли прилад увімкнено. Натискайте та втримуйте кнопку 1·2 | rev лише після того, як прилад повністю зупинився.

- Вимкніть прилад кнопкою 0/1 та дочекайтеся зупинки привода.
- Натисніть і втримуйте кнопку 1·2 | rev.
- Приблизно за 5—10 секунд відпустіть кнопку 1·2 | rev і дочекайтеся зупинки привода.
- Повторно увімкніть прилад кнопкою 0/1.

Вказівка

Якщо після короткочасного ходу шнека у зворотному напрямку продукт, що застряг, не вдалося вивільнити, м'ясорубку слід вимкнути, витягнути вилку з розетки і прочистити прилад. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

Основний блок приладу

Підготовка

⚠ Існує небезпека травмування!

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

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

Основний блок приладу готовий до роботи.

Базова насадка

Базова насадка використовується для наступних операцій:

М'ясорубка

Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідний решітковий диск. → «Поради» див. стор. 197

Ковбасний шприц

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

Насадка кеббе

Для формування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.

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

Увага!

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

Підготовка м'ясорубки

⚠ Існує небезпека травмування!

Не торкайтесь гострого ножа.

Увага!

Використовуйте тільки один решітковий диск.

→ Малюнок D

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

М'ясорубка готова до роботи.

Підготовка ковбасного шприца

→ Малюнок E

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

Ковбасний шприц готовий до роботи.

Підготовка насадки кеббе

→ Малюнок F

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

Насадка кеббе готова до роботи.

Застосування

Вказівка: залежно від мети використання продукти переробляються по-різному.

→ «Рецепти» див. стор. 196

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

⚠ Існує небезпека травмування!

- Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!

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

→ Ряд малюнків G

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

Вказівка (MFW36.../MFW38...):

- після увімкнення прилад запускається з оптимальною швидкістю **2** (швидко).
7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину.
 8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
 9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.

10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

Насадка-терка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, горіхи, мигдаль, сухарі тощо.

Залежно від консистенції продукту переробки використовуйте відповідну вставку.

→ «Поради» див. стор. 197

Підготовка

⚠ Існує небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування, тертя та нарізання.

→ Ряд малюнків ■

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

Насадка-терка готова до роботи.

Застосування

⚠ Існує небезпека травмування!

- Не ставляйте руки в горловину м'ясорубки.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!

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

Увага! (MFW36.../MFW38...)

- Насадки для шаткування та нарізання можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Насадку для натирання слід використовувати на швидкості **2** (швидко). → «Налаштування швидкості» див. стор. 191

→ Ряд малюнків ■

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

Увага! (MFW36.../MFW38...)

Після увімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися насадками для шаткування й нарізання, обов'язково натисніть кнопку 1•2 | rev 1 раз; прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «Налаштування швидкості» див. стор. 191

7. Легким натисканням проштовхуйте штовхачем продукти обробки в горловину. Відбувається різка або шаткування продуктів.
8. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
11. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

Насадка-соковитискач для цитрусових

Для вичавлювання цитрусових фруктів, таких як, напр.: лимони, апельсини, грейпфрути.

Підготовка

⚠ Існує небезпека травмування!

Збірка насадки-соковитискача для цитрусових здійснюється безпосередньо на основному блоці приладу. Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!

Для підготовки і використання насадки-соковитискача для цитрусових основний блок приладу відкидається на 90°. У цьому положенні ніколи не використовуйте інші насадки.

→ Ряд малюнків

1. Тримайте основний блок приладу за ручку і обережно відкидайте, щоб привод був спрямований вгору. За потреби поверніть основний блок приладу, щоб до кнопок був забезпечений добрий доступ.
2. Привідний вал з пружинним елементом вставте вниз у привід основного блоку.

Увага!

Привідний вал повинен забезпечувати легке притискання пальцем донизу. Він не повинен містити налипань залишків соку і блокуватися кісточками або сторонніми предметами.

3. Поставте збірну чашу під кутом на привод.
4. Збірну чашу поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.
5. Вставте сітчастий фільтр на збірну чашу.
6. Вставте конус соковитискача на привідний вал.

Насадку-соковитискач для цитрусових встановлено на основному блоці приладу, і вона готова до роботи.

Застосування

→ Ряд малюнків

1. Розріжте навпіл цитрусові фрукти.
2. Підставте придатну ємність під насадку.
3. Під'єднайте вилку до розетки. Увімкніть прилад. Привод починає працювати.

Увага! (MFW36.../MFW38...)

Після увімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися соковитискачем для цитрусових, обов'язково натисніть кнопку 1•2 | rev 1 раз; прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «*Налаштування швидкості*» див. стор. 191

4. Розрізані навпіл цитрусові фрукти прикладіть оброблюваною поверхнею до конуса соковитискача та притискайте донизу. Як тільки фрукти притиснути до конуса соковитискача, конус починає обертатися.
5. Для завершення процесу витискання соку зменште силу притискання до конуса соковитискача.
6. Якщо роботу завершено, вимкніть прилад та вийміть штепсельну вилку з розетки.
7. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
8. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. → «*Догляд і щоденне очищення*» див. стор. 196

Вказівки:

- Щоб досягти оптимального виходу соку, процес витискання соку потрібно повторювати декілька разів.
- За потреби необхідно спорожнити сітчастий фільтр з грубими частинами фруктової м'якоти та зернятами.

Догляд і щоденне очищення

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

⚠ Існує небезпека ураження струмом!


- Перед очищенням кабель живлення необхідно вийняти з розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу у рідини та не мийте у посудомийній машині.

⚠ Існує небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів та країв вставок для шаткування та нарізання.

Увага!

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

На **малюнку**  Ви знайдете короткий опис, як слід чистити окремі деталі.

- Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотній порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Усі аксесуари промийте лужним миючим засобом, використовуючи ганчірку/губку, або очистіть м'якою щіткою.
- Просушіть всі частини.

Вказівки:

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

Рецепти

Кеббе

Вказівка (MFW36.../MFW38...):

для всіх робочих операцій установлюйте швидкість **2** (швидко).

Фарш для трубочок:

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

Начинка:

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

Приготування кеббе:

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

Марципан

Вказівка (MFW36.../MFW38...):

для всіх робочих операцій установлюйте швидкість **2** (швидко).

- 210 г мигдалю (грубого помелу)
- 210 г цукрової пудри
- трохи трояндової води
- 1 крапля олії гірко мигдалю
- Добре перемішати мигдаль і цукрову пудру.
- Суміш розділити на 6 рівних порцій (по прибіл. 70 г).
- Підготувати основний блок приладу з насадкою-м'ясорубкою і дрібним решітковим диском (2,7 мм – залежно від моделі → «Запасні частини та аксесуари» див. стор. 199).
- Першу порцію покласти до завантажувальної чаші і увімкнути прилад.
- Через кожних 5 секунд додавати наступну порцію, поки все не буде перероблено.
- Після цього додати трохи трояндової води і 1 краплю олії гірко мигдалю, перемішати і залишити лежати.

Поради

М'ясорубка

Застосування решіткових дисків

- **Решітковий диск, дрібний (2,7 мм):** варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба для супів; сира свинина і яловичина для рулету з рубленого м'яса; сира печінка, м'ясо і сало для ліверної ковбаси; свинина для сирокоченої ковбаси
- **Решітковий диск, середній (4 мм):** свинина і яловичина для паштету і сервелату
- **Решітковий диск, крупний (8 мм):** смажена свинина для гуляшового супу; рештки (напр., печені, ковбаси) для запіканки із решток
- Якщо потрібна більш дрібна консистенція продуктів переробки, повторіть процес подрібнення і використовуйте по чергово різні решіткові диски (крупний, середній, дрібний).

- Подальші інгредієнти (напр., цибулю, прянощі) можна додавати безпосередньо під час перемелювання. Таким чином добре перемішаються усі інгредієнти.

Ковбасний шприц

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

Насадка-терка

Увага! (MFW36.../MFW38...)

- Насадки для шаткування та нарізання можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Насадку для натирання слід використовувати на швидкості **2** (швидко). → «Налаштування швидкості» див. стор. 191

Застосування вставок

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

Утилізація



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

Умови гарантії

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

Можливі зміни.

Запасні частини та аксесуари

Запасні частини та аксесуари

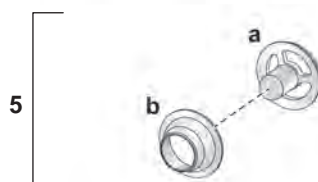
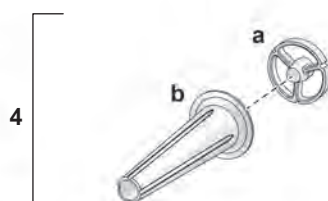
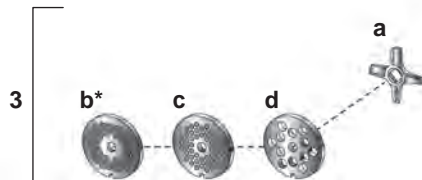
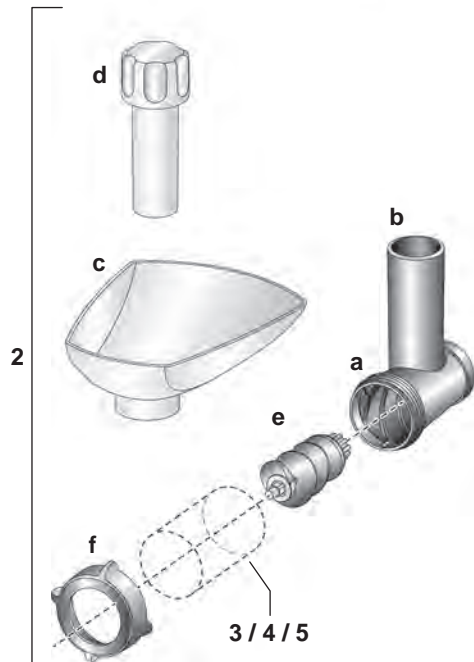
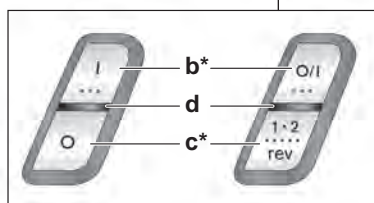
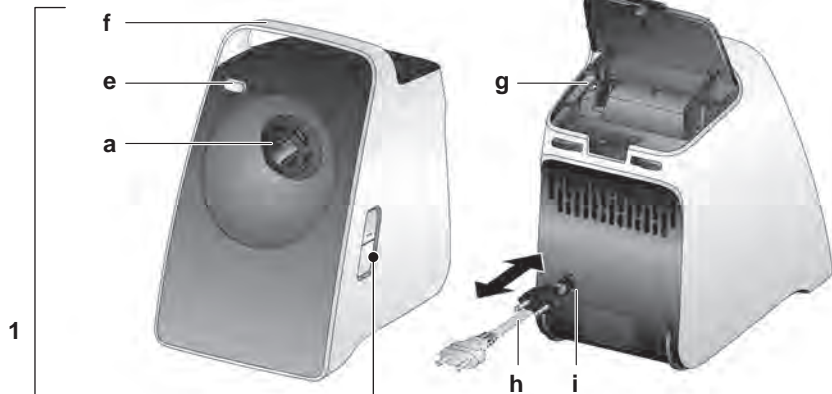
 2.7 mm	 638407	Решітковий диск (дрібний) для м'ясорубки
 4 mm	 637985	Решітковий диск (середній) для м'ясорубки
 8 mm	 637986	Решітковий диск (крупний) для м'ясорубки
	 637987	Ковбасний шприц: для заповнення ковбасною масою штучної і натуральної ковбасної оболонки. Для формування рулетів.
	 12000397	
	 638281	Насадка кеббе: для формування фаршированих м'ясних котлеток кеббе.
	 MFZ3DS1	Насадка-терка: для шаткування, тертя і нарізання
	 798161	Вставка для нарізання для насадки-терки
	 798162	Вставка для шаткування (крупна) для насадки-терки
	 798160	Вставка для шаткування (дрібна) для насадки-терки
	 798130	Вставка для тертя для насадки-терки
	 791603	Насадка-соковитискач для citrusових: для вичавлювання соку з лимонів, апельсинів чи грейпфрутів.

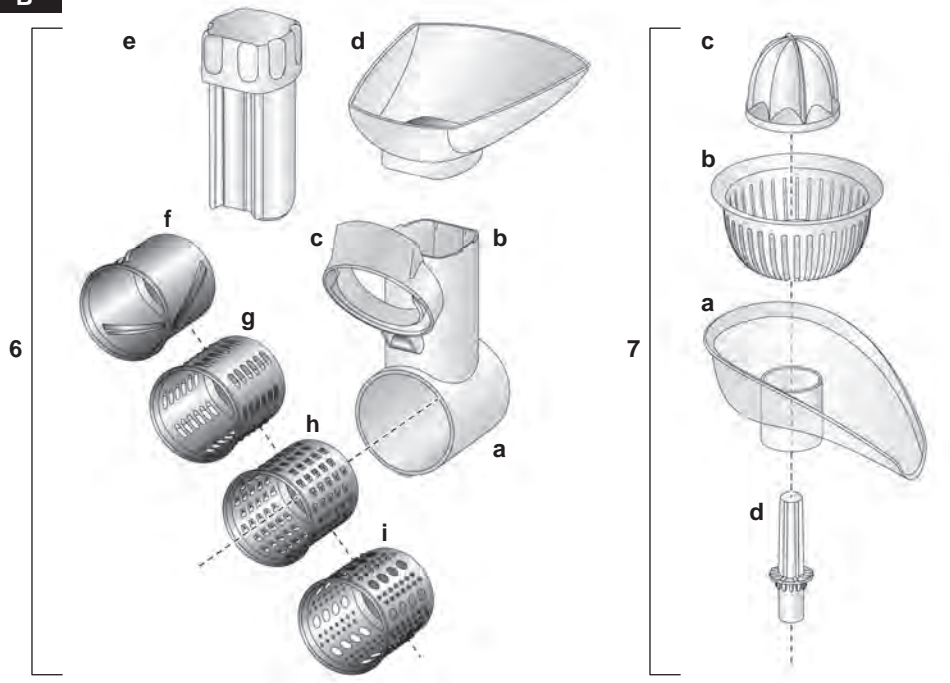
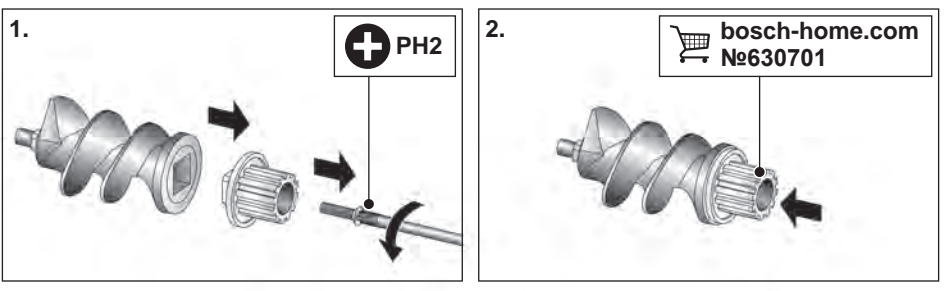
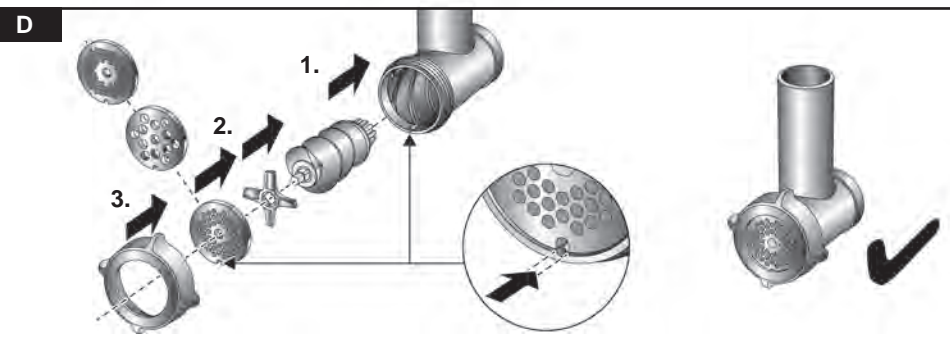
Запасні частини та аксесуари можна придбати в магазині або сервісному центрі.

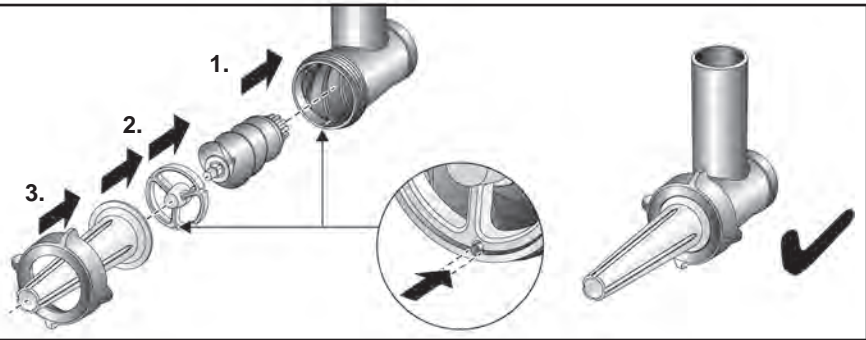
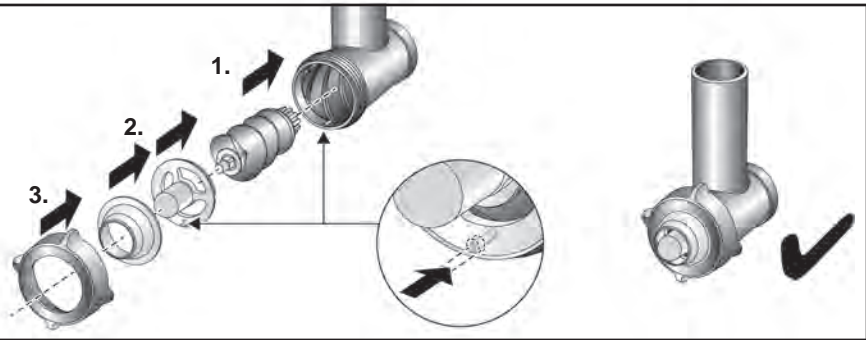
Допомога при неполадках

Проблема	Можлива причина	Усунення
При вмиканні прилад не запускається.	На прилад не подається струм.	Вставте штепсельну вилку в розетку.
Прилад працює нормально, але продукти не перемелюються.	Прилад був перевантажений, і захоплювач зламався на заданому місці злому.	Вимкніть прилад і дочекайтеся зупинки. Вийміть вилку приладу з розетки, зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. Замініть захоплювач. → «Захист від перевантаження» див. стор. 191
Продукти не перемелюються або перемелюються надто повільно.	Насадка або шнек забиті.	Прилади без функції зворотного ходу: вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196 Прилади з функцією зворотного ходу:
	На штовхач здійснюється занадто сильне натискання або горловина м'ясорубки занадто повна.	Зменште силу натискання на штовхач і заповнюйте горловину меншою кількістю продуктів.
	У продуктах для переробки ще містяться тверді частки.	Вийміть тверді компоненти. Тверді овочі перед переробкою попередньо проваріть, прожарте або протушуйте.
Функція зворотного ходу не запускається.	Кнопку 1•2 rev відпущено надто швидко.	Утримуйте кнопку 1•2 rev у натиснутому стані, доки не почнеться зворотний хід.
	Шнек занадто забитий.	Вимкніть прилад, дочекайтеся його зупинки і вийміть вилку з розетки. Зніміть насадку, розберіть і прочистіть, щоб пробити прохід. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 196

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

A

B**C****D**

E**F**

G

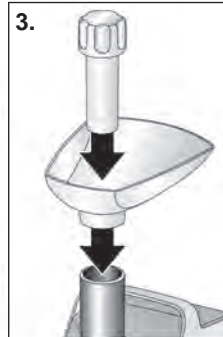
1.



2.



3.



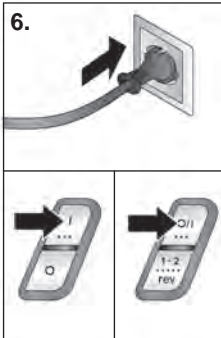
4.



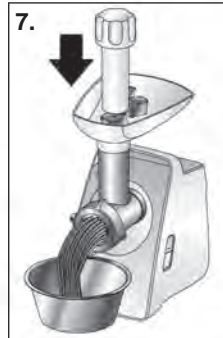
5.



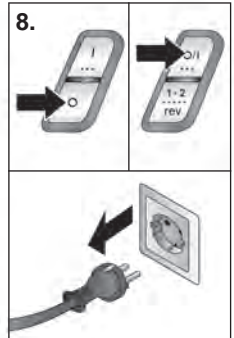
6.



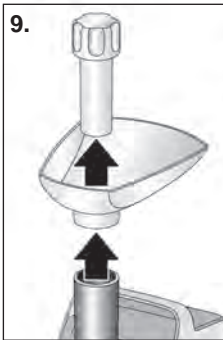
7.



8.



9.



10.

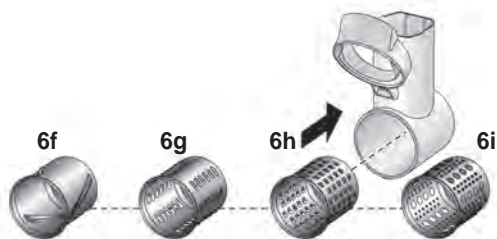


11.



H

1.



2.

**I**

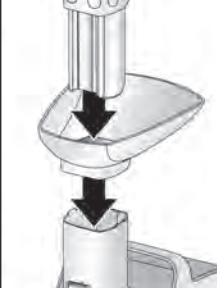
1.



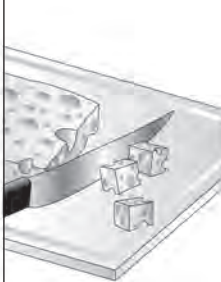
2.



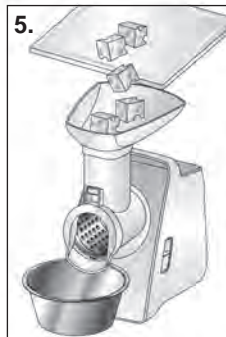
3.



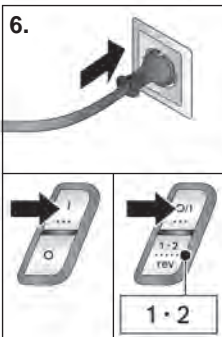
4.



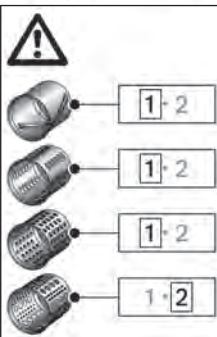
5.



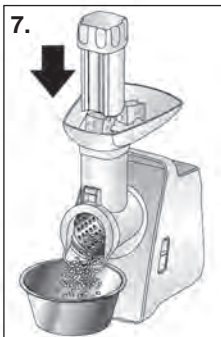
6.



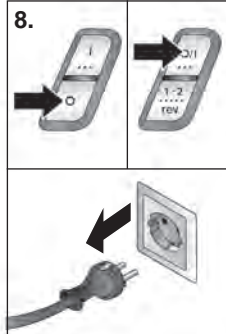
7.



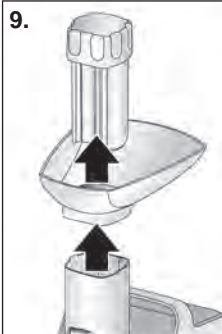
7.



8.



9.



10.



11.



J

1.



2.



3.

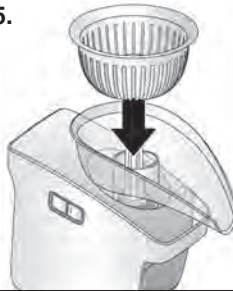


4.



click!

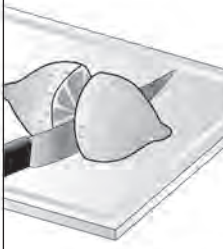
5.



6.

**K**

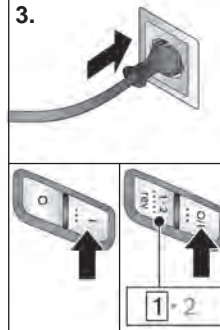
1.



2.



3.



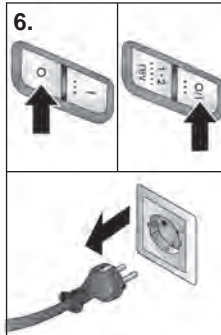
4.



5.



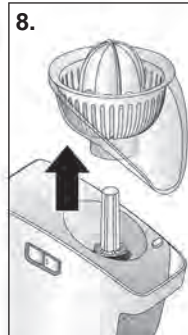
6.




7.



8.



L

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

M

		MFW3520W MFW3520G	MFW3540W	MFW3630A MFW3630I	MFW3640A	MFW3850B
	I O	✓	✓			
	O/I 1:2 rev			✓	✓	✓
	 2.7 mm			✓ 1, 2	✓ 1, 2	✓ 1, 2
	 4 mm	✓	✓	✓ 1, 2	✓ 1, 2	✓ 1, 2
	 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