

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.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 parçalamak için 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	مفرمة لحمة	259

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-терка: для шаткування, тертя і нарізання продуктів.

Насадка-соковитискач для цитрусових: для вичавлювання цитрусових фруктів.

Млинок: для молоття будь-яких сортів зернових культур (крім кукурудзи), а також маку, насіння льону, кунжуту, гречки, прянощів і кави.

Фруктово-ягідний прес: для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниць, аґрусу, винограду й помідорів.

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 інсталювана 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, демонстражем 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 комплекту 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 чищення» див. стор. 221*

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.....	211
Правила техніки безпеки	212
Стислий огляд.....	214
Перед першим використанням	214
Елементи управління й індикації	215
Захист від перевантаження	215
Регулювання швидкості	215
Функція реверсування.....	216
Основний блок приладу.....	216
Базова насадка	216
Шаткувальна насадка	217
Насадка-прес для цитрусових	218
Насадка-млинок.....	219
Насадка-прес для плодів і ягід.....	220
Догляд і щоденне чищення	221
Рецепти	222
Поради.....	222
Утилізація.....	223
Умови гарантії.....	223
Запасні частини й приладдя	224
Допомога при неполадках	225

Стислий огляд

→ Малюнок

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 Кнопка фіксації
- f Ручка
- g Відсік для зберігання з кришкою
- h Кабель живлення
- i Кабельний відсік

2 Базова насадка

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

3 Вставка-м'ясорубка

- a Ніж
- b Перфорований диск із дрібними отворами (2,7 мм)*
- c Перфорований диск із середніми отворами (4 мм)
- d Перфорований диск із великими отворами (8 мм)

4 Вставка – ковбасний шприц

- a Опорне кільце
- b Сопло ковбасного шприца

→ Малюнок

5 Шаткувальна насадка*

- a Корпус
- b Горловина
- c Накривка
- d Завантажувальна чаша
- e Штовхач
- f Різальна вставка
- g Шаткувальна вставка, груба
- h Шаткувальна вставка, дрібна
- i Вставка-тертушка

6 Насадка-прес для цитрусових*

- a Збірна чаша
- b Сітчастий фільтр
- c Вичавний конус
- d Приводний вал із пружиною

7 Насадка-млинок*

- a Корпус
- b Горловина
- c Завантажувальна чаша
- d Шнек
- e Розмелювальне кільце
- f Розмелювальний конус
- g Розмелювальна камера
- h Регулювальне кільце
- i Регулювальний гвинт зі шкалою
- j Гвинтове кільце

8 Насадка-прес для плодів і ягід*

- Застосуйте завантажувальну чашу та штовхач базової насадки.
- a Корпус
 - b Горловина
 - c Шнек з ущільнювальним кільцем
 - d Сітчасті фільтри з малими (1) і великими (2) отворами
 - e Фільтротримач з ущільнювальним кільцем
 - f Гвинтове кільце
 - g Випускна лійка
 - h Сопло для вичавків (регульоване)
 - i Гачок для виймання сітчастих фільтрів
 - j Щітка для чищення

* Залежно від моделі

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання приладу. На ілюстрованих сторінках є огляд приладу.

→ Малюнок

Приладдя й запасні частини можна придбати в сервісному центрі або на сайті www.bosch-home.com. → «Запасні частини й приладдя» див. стор. 224

Перед першим використанням

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

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад!

- Вийміть основний блок приладу та все приладдя з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.

- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. Для цього дійте у зворотному порядку згідно з описом у розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність.
→ **Малюнок А / Б**
- Візуально перевірте всі деталі на предмет пошкоджень.
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі.
→ «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221

Елементи управління й індикації

MFW39...

Кнопка I

У результаті натискання кнопки I прилад вмикається. Привод негайно запускається.

Кнопка O

У результаті натискання кнопки O прилад вимикається. Привод зупиняється.

MFW3X...

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 вимикається. Привод зупиняється.

Кнопка 1•2 | rev

Коротке натискання кнопки 1•2 | rev змінює швидкість приладу з **1** (повільно) на **2** (швидко) або навпаки. → «Регулювання швидкості» див. стор. 215

У результаті натискання й утримання кнопки 1•2 | rev запускається функція реверсування. → «Функція реверсування» див. стор. 216

Усі моделі

Індикатор робочого стану

Індикатор робочого стану горить, коли прилад увімкнений. У моделях із функцією реверсування індикатор функції блимає, поки кнопку 1•2 | rev натиснуто.

Кнопка фіксації

Натиснення кнопки фіксації розблоковує встановлену на приладі насадку. Повернути насадку за годинниковою стрілкою та зняти з основного блока приладу можна тільки після натиснення кнопки фіксації.

Кабельний відсік

Кабель живлення можна витягати з кабельного відсіку або засовувати назад. Завжди витягуйте кабель лише на потрібну довжину.

Відсік для зберігання

Непотрібні перфоровані диски можна покласти у відсік для зберігання й закрити кришкою.

Захист від перевантаження

Щоб запобігти значним пошкодженням 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 (№ 10005188). На запасні частини із заданим місцем злому наші гарантійні зобов'язання не поширюються.

Заміна захоплювача

→ Малюнок Б

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

Регулювання швидкості лише MFW3X...

Регулювання 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. таблицю → **Мал. Б**

- Увімкніть прилад кнопкою О/І. 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 повернеться на швидкість **2** (швидко).

Функція реверсування

ЛИШЕ MFW3X...

Функція реверсування слугує для вивільнення шнека від застряглих продуктів короточасним обертанням у зворотному напрямку. Функція реверсування автоматично вимикається через 15 секунд.

Увага!

- Ніколи не використовуйте функцію реверсування, коли встановлено насадку-млинок або насадку-прес для плодів і ягід!
- Категорично заборонено довго втримувати кнопку 1•2 | rev натиснутою, коли прилад увімкнено. Натискайте й утримуйте кнопку 1•2 | rev лише після того, як прилад повністю зупинився.
- Вимкніть прилад кнопкою О/І й дочекайтеся зупинки привода.
- Натисніть і втримуйте кнопку 1•2 | rev.
- Приблизно за 5—10 секунд відпустіть кнопку 1•2 | rev і дочекайтеся зупинки привода.
- Знов увімкніть прилад кнопкою О/І.

Вказівка

Якщо після короточасного реверсування шнека продукт, що застряг, не вдалося вивільнити, прилад слід вимкнути, від'єднати від електромережі й почистити. → «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221

Основний блок приладу

Підготовка

⚠ Небезпека травмування!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи, а потрібні насадки правильно зібрано та з'єднано з основним блоком приладу.

- Поставте основний блок приладу на стійку горизонтальну робочу поверхню.
- Витягніть кабель живлення з кабельного відсіку на потрібну довжину.

Основний блок приладу готовий до роботи.

Базова насадка

Базова насадка слугує для таких способів застосування:

М'ясорубка

Для подрібнення сирих або варених продуктів. Залежно від типу й консистенції оброблюваного продукту використовуйте відповідний перфорований диск.

→ «Поради» див. стор. 222

Ковбасний шприц

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

Вказівка: поєднання базової насадки й сумісного приладдя, яке можна придбати в сервісному центрі, відкриває ширші можливості застосування.

Увага!

Збираючи окремі деталі, розташовуйте їх так, щоб виступи на корпусі входили у відповідні пази на вставках.

Підготовка м'ясорубки

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострого ножа.

Увага!

Завжди використовуйте тільки один перфорований диск.

→ Малюнок D

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Насадіть на шнек спочатку ніж, а потім бажаний перфорований диск.
3. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

М'ясорубка готова до роботи.

Підготовка ковбасного шприца**→ Малюнок E**

1. Передусім вставте в корпус шнек із захоплювачем.
2. Спершу насадіть на шнек опорне кільце, а потім вставте в корпус ковбасне сопло.
3. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Ковбасний шприц готовий до роботи.

Застосування

Вказівка: залежно від мети застосування продукти обробляються по-різному.

→ «Рецепти» див. стор. 222

Цей приклад описує застосування базової насадки як м'ясорубки:

⚠ Небезпека травмування!

- Не вставляйте руки в горловину.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Обережно!

- Заборонено обробляти кістки, хрящі, сухожилля чи будь-які інші тверді складники.
- Заборонено обробляти заморожене м'ясо.
- Не натискайте на штовхач надто сильно.

→ Ряд малюнків F

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.

4. Підготуйте продукти. Заздалегідь подрібніть великі шматки, щоб вони проходили в горловину без натискання.
 - Поставте під насадку піджошу посудину. Покладіть підготовлені продукти в завантажувальну чашу.
5. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Вказівка (MFW3X...)

Після ввімкнення прилад запускається з оптимальною швидкістю 2 (швидко).

6. Легко натискаючи, проштовхуйте оброблювані продукти штовхачем у горловину.
7. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
 - Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
8. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
 - Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221

Шаткувальна насадка

Для шаткування, натирання й нарізання таких твердих продуктів, як сир, фрукти, овочі, мигдаль та інші горіхи, сухарі тощо. Залежно від типу й консистенції оброблюваного продукту використовуйте відповідну вставку. → «Поради» див. стор. 222

Підготовка**⚠ Небезпека травмування!**

Не торкайтеся гострих ножів і крайок шаткувальних і різальних вставок, а також вставок-тертушок.

→ Ряд малюнків G

1. Відчиніть накривку. Установіть у корпус бажану вставку.
 2. Зачиніть накривку так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
- Шаткувальна насадка готова до роботи.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

- Не вставляйте руки в горловину.
- Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем.

Увага!

- Штовхач можна вставляти тільки в одному напрямку.
- Видаліть тверді шкірки або шкаралупу (наприклад, з горіхів).
- Не натискайте на штовхач надто сильно.

Увага! (MFW3X...)

- Шаткувальні й різальні вставки можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Вставку-тертушку слід використовувати на швидкості **2** (швидко).
→ «*Регулювання швидкості*» див. стор. 215

→ Ряд малюнків

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.
4. Підготуйте продукти. Заздалегідь подрібніть великі шматки, щоб вони проходили в горловину без натискання.
5. Поставте під насадку підхожу посудину. Покладіть підготовлені продукти в завантажувальну чашу.
6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Увага! (MFW3X...)

Після ввімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися шаткувальними й різальними вставками, обов'язково натисніть кнопку 1·2 | rev один раз. Прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «*Регулювання швидкості*» див. стор. 215

7. Легко натискаючи, проштовхуйте оброблювані продукти штовхачем у горловину. Відбувається різання або шаткування продуктів.
8. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
9. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
10. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
11. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «*Догляд і щоденне чищення*» див. стор. 221

Насадка-прес для цитрусових

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад лимонів, апельсинів і грейпфрутів.

Підготовка

⚠ Небезпека травмування!

Насадку-прес для цитрусових збирають безпосередньо на основному блоці приладу. Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!

Щоб можна було підготувати й застосувати насадку-прес для цитрусових, потрібно нахилити основний блок приладу на 90°. Ніколи не використовуйте інші насадки в цій позиції.

→ Ряд малюнків

1. Тримаючи основний блок приладу за ручку, обережно нахиліть його так, щоб привод був спрямований вгору. За потреби розверніть основний блок приладу, щоб мати добрий доступ до кнопок.
2. Вставте приводний вал із пружинним елементом униз у привод основного блока.

Увага!

Приводний вал має стояти так, щоб його можна було легко притиснути вниз пальцем. На ньому не має бути липких залишків соку, а його рух не мають блокувати насіння або сторонні предмети.

3. Установіть збірну чашу під кутом на привод.
4. Поверніть збірну чашу проти годинникової стрілки так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Установіть сітчастий фільтр на збірну чашу.
6. Установіть вичавний конус на приводний вал.

Насадку-прес для цитрусових установлено на основному блоці приладу, і вона готова до роботи.

Застосування**→ Ряд малюнків **

1. Розріжте цитрусові фрукти навпіл.
2. Поставте під насадку підходящу посудину.
3. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад. Запуститься привод.

Увага! (MFW3X...)

Після ввімкнення прилад запускається на швидкості **2** (швидко). Щоб скористатися цитрус-пресом, обов'язково натисніть кнопку 1·2 | rev один раз. Прилад перейде на швидкість **1** (повільно). → «*Регулювання швидкості*» див. стор. 215

4. Прикладайте й притискайте розрізані навпіл цитрусові фрукти оброблюваною поверхнею до вичавного конуса. Коли вичавлюваний продукт притиснуто до вичавного конуса, конус починає обертатися.
5. Щоб завершити вичавлювання, зменште силу притискання до вичавного конуса.
6. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
7. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.

8. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «*Догляд і щоденне чищення*» див. стор. 221

Вказівки

- Щоб досягти оптимального виходу соку, вичавлювання потрібно повторити кілька разів.
- За потреби спорожнюйте сітчастий фільтр від грубих шматків фруктової м'якоті та насіння.

Насадка-млинок

Підходить для молоття таких продуктів, як пшениця, овес, рис, кавові зерна, перець-горошок, гірчичні зерна, волоські горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, гречана крупа, лущене соняшникове насіння тощо. Не підходить для молоття дуже твердих продуктів, як-от сушений горох, кукурудза або попкорн. → «*Поради*» див. стор. 222

Підготовка**→ Малюнок **

1. Вставте регулювальний гвинт у регулювальне кільце. Пильнуйте, щоб шкала була спрямована догори.
2. Натисніть регулювальний гвинт у бік розмелювальної камери й поверніть регулювальне кільце за годинниковою стрілкою до шкали тонкості помелу.
3. Вставте шнек у корпус.
4. Вставте розмелювальне кільце в корпус. Зважайте на форму деталей.
5. Вставте розмелювальний конус чотиригранником у відповідний отвір шнека.
6. Установіть розмелювальну камеру на корпус. У паз на розмелювальній камері має ввійти виступ корпусу.
7. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!

- Не вставляйте руки в горловину.
- Під час роботи не зазирайте в горловину. Викинуті назовні частки можуть травмувати очі.

Увага!

Коли встановлено млинок, категорично заборонено користуватися функцією реверсування. Насадка може зазнати шкоди!

→ Ряд малюнків I

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки до її фіксації з характерним звуком. Затягніть гвинтове кільце.
3. Установіть завантажувальну чашу.
4. Поставте під насадку піджосу посудину. Заповніть завантажувальну чашу. → «Поради» див. стор. 222

Увага!

Ніколи не запускайте насадку-млинок без оброблюваного продукту.

5. Відрегулюйте тонкість помелу, обертаючи регульовальне кільце:
 - проти годинникової стрілки = грубіший помел
 - за годинниковою стрілкою = тонший помелЗавжди вибирайте якесь значення між цими позиціями:
 - STOP = найгрубіший помел
 - 1 = найтонший помел (ніколи не починайте з нього)



6. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.

Увага!

Максимальна дозволена тривалість безперервної роботи приладу становить 15 хвилин. Після цього дайте йому охолонути впродовж 45 хвилин!

7. Борошно плинутиме крізь розмельню камеру.
8. Під час роботи можна з невеликим кроком підрегулювати тонкість помелу.

Увага!

Якщо під час роботи повернути регульовальне кільце за поділку STOP, прилад може зазнати шкоди.

9. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
10. Зніміть завантажувальну чашу.
11. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
12. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221

Насадка-прес для плодів і ягід

Для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниці, агрусу, винограду й помідорів.

Підготовка

Вказівка: від вибору сітчастого фільтра залежить те, скільки м'якоті міститиме сік. Не вичавлюйте плоди, діаметр насіння яких приблизно збігається з діаметром отвору сітчастого фільтра (наприклад, малину).

→ Малюнок II

- Переконайтеся, що ущільнювальні кільця фільтротримача й шнека закріплено. Якщо це не так, вставте ущільнювальні кільця в ущільнювальні канавки цих деталей.
1. Вставте бажаний сітчастий фільтр у фільтротримач і притисніть його.
 2. Вставте шнек у корпус.
 3. Вставте фільтротримач у корпус. Виступ фільтротримача має ввійти в паз корпусу.
 4. Установіть на корпус гвинтове кільце й закрутіть його за годинниковою стрілкою без надмірного зусилля.

5. Установіть випускню лійку на фільтротримач так, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
6. Вкрутіть сопло для вичавків у фільтротримач.

Насадка-прес для плодів і ягід готова.

Застосування

⚠ Попередження!

Небезпека травмування!

Не вставляйте руки в горловину.

Увага!

- Видаляйте з фруктів тверді шкірки, насіння й кісточки.
- Такі ягоди, як порічки й смородина, можна чавити з плодоніжками.
- Перш ніж чавити плоди з великими кісточками, як-от сливи й вишні, слід видалити з них кісточку.
- Не обробляйте заморожені фрукти.
- Не натискайте на штовхач надто сильно.

→ Ряд малюнків

1. Установіть підготовлену насадку під кутом на привод основного блока приладу.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки до її фіксації з характерним звуком. Затягніть гвинтове кільце.
3. Установіть завантажувальну чашу й вставте штовхач у горловину.
4. Підготуйте плоди. Заздалегідь подрібніть великі плоди, щоб вони проходили в горловину без натискання. Видаліть великі кісточки (наприклад, з вишень і слив).
 - Поставте по одній посудині під кожний отвір: для соку та м'якоті.
 - Покладіть підготовлені плоди в завантажувальну чашу.
5. Вставте вилку в розетку. Увімкніть прилад.
6. Легко натискаючи, проштовхуйте плоди штовхачем у горловину.
7. Вичавлений сік потече крізь випускню лійку. М'якоть (тверді складники) витискається через сопло для вичавків.

8. Відрегулюйте сопло для вичавків. Якщо його трохи викрутити, м'якоть буде вологіша, якщо вкрутити, м'якоть буде сухіша, а з лійки виліватиметься більше соку. Якщо плоди надто сухі, відгвинтіть сопло, щоб м'якоть не забила прилад.
9. Завершивши роботу, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
10. Зніміть завантажувальну чашу та штовхач.
11. Утримуючи кнопку фіксації натиснутою, повертайте насадку за годинниковою стрілкою, доки вона не вивільниться.
 - Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221
12. Щоб вийняти сітчастий фільтр, підчепіть його гачком за отвір і обережно витягніть.

Увага!

Вичавлюючи сік, будьте особливо обережні. Не допускайте забиття отворів сітчастого фільтра. Якщо вихідний отвір корпусу забило м'якоттю соковитих плодів, рідина може потрапити в привод. Якщо випускний отвір корпусу забило, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Зніміть насадку, розберіть її та почистьте всі деталі. → «Догляд і щоденне чищення» див. стор. 221

Догляд і щоденне чищення

Прилад, усі насадки й використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!


- Перед чищенням кабель живлення необхідно від'єднати від розетки.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу в рідини та не мийте в посудомийній машині.

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів і крайок шаткувальних і різальних вставок. Для очищення використовуйте щітку.

Увага!

- Мити металеві деталі в посудомийній машині заборонено!
- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

На **малюнку**  показано, як чистити окремі деталі.

- Протріть основний блок приладу м'якою вологою ганчіркою та залиште сохнути.
- Використані насадки розбирайте у зворотному порядку (див. розділ «Підготовка» для відповідної насадки).
- Почистьте все приладдя м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному засобі, або м'якою щіткою.
- Дайте всім деталям висохнути.

Вказівки

- Металеві деталі відразу витирайте насухо та змащуйте невеликою кількістю харчової олії, щоб захистити від ржавіння.
- Під час обробки таких продуктів, як морква, на елементах з пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Рецепти**Вказівка (MFW3X...)**

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

Хлібні галушки

- 300 г свіжого білого хліба
- 20 мл молока
- 40 г вершкового масла або маргарину
- 3 яйця
- 1 ст. л. дрібно посіченої цибулі
- петрушка
- трохи борошна
- сіль і перець

- Поріжте хліб на скибки 10 мм завтовшки й поздовжньо розріжте навпіл. Полийте 20 мл молока й дайте просочитися.
- Просочені шматки хліба обробляйте в м'ясорубці (диск із середніми отворами) приблизно 60 секунд.
- Додайте дрібно посічену цибулю, петрушку й розтоплене вершкове масло та перемішайте інгредієнти.
- Підмішайте до хлібної маси збиті яйця, сіль і перець.
- Витримайте тісто кілька хвилин. Потім замісіть ще раз.
- Для формування галушок завжди слід добре змочувати руки водою. Галушки потрібно обваляти в борошні.
- Опустіть галушки в окріп і витримайте їх приблизно 20 хвилин. Не доводьте до кипіння!

Поради**М'ясорубка****Застосування перфорованих дисків**

- **Перфорований диск із дрібними отворами (2,7 мм):**
варена курятина, свинина, яловичина, варена печінка, варена риба на супи; сира свинина та яловичина на м'ясний рулет; сира печінка, м'ясо й сало на ліверну ковбасу; свинина на сирокочену ковбасу
- **Перфорований диск із середніми отворами (4 мм):**
свинина та яловичина на паштет і сервелат
- **Перфорований диск із великими отворами (8 мм):**
смажена свинина на гуляш; рештки продуктів (наприклад, печені чи ковбасних виробів) на запіканку
- Якщо потрібна дрібніша консистенція оброблюваних продуктів, повторіть процес подрібнювання або по черзі використовуйте різні перфоровані диски (з великими, середніми й дрібними отворами).

- Інші інгредієнти (наприклад, цибулю й прянощі) можна додавати просто під час обробки. Завдяки цьому всі інгредієнти добре перемішуються.

Ковбасний шприц

- Натуральну ковбасну оболонку перед обробкою замочіть у теплій воді приблизно на 10 хвилин.
- Не заповнюйте оболонку надто туго, бо під час варіння або смаження ковбаса може луснути.

Шаткувальна насадку

Обережно! (MFW3X...)

- Шаткувальні й різальні вставки можна використовувати лише на швидкості **1** (повільно).
- Вставку-тертушку слід використовувати на швидкості **2** (швидко).
→ «*Регулювання швидкості*» див. стор. 215

Застосування вставок

- **Різьбна вставка:** для моркви, селери, кольрабі, кабачків
- **Шаткувальна вставка (груба):** для моркви, горіхів, твердого сиру (наприклад, ементальського)
- **Шаткувальна вставка (дрібна):** для горіхів, пармезану й інших твердих сирів
- **Вставка-тертушка:** для картоплі, пармезану, горіхів

Насадка-млинок

- Олійні продукти не можна молоти з найтоншим помелом. Розмелювальний механізм може стати липким або забитися.
- Для молоття м'якого зерна, як-от овес або льон, установлюйте грубий помел.
- Міняючи оброблюваний продукт, добре промивайте розмелювальний механізм. Це допомагає запобігти обміну запахами між продуктами.

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 й приладдя

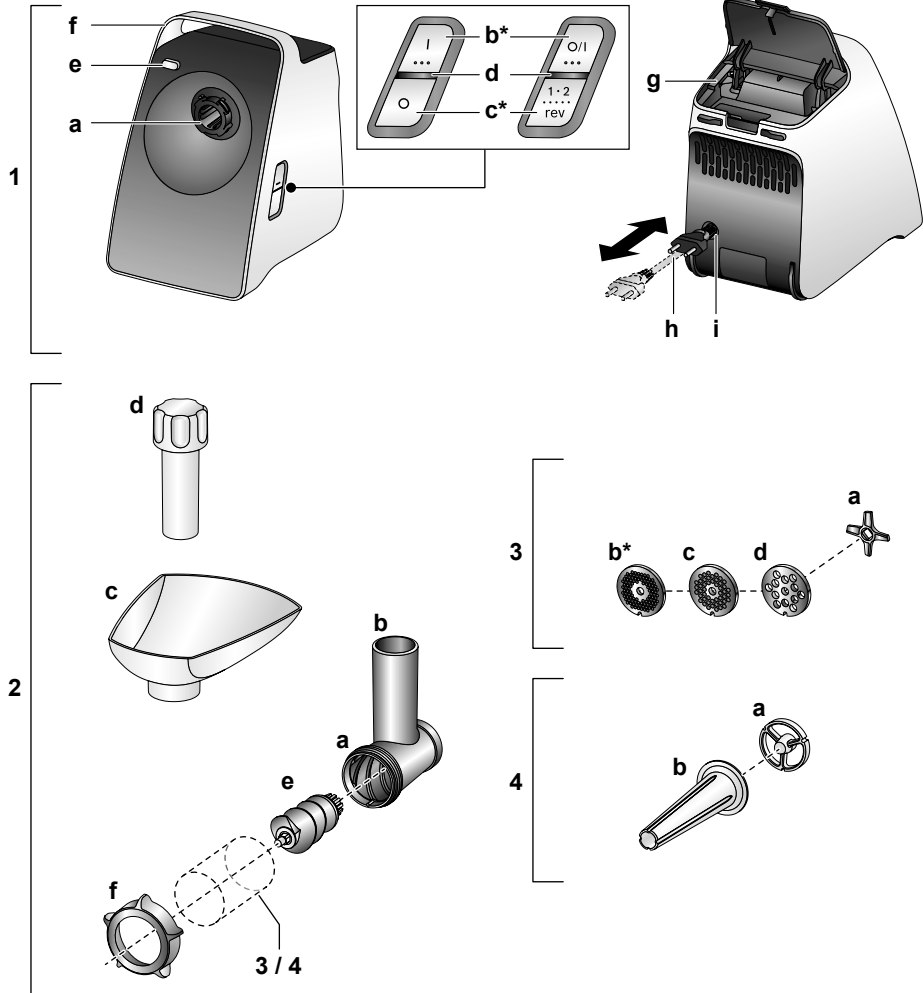
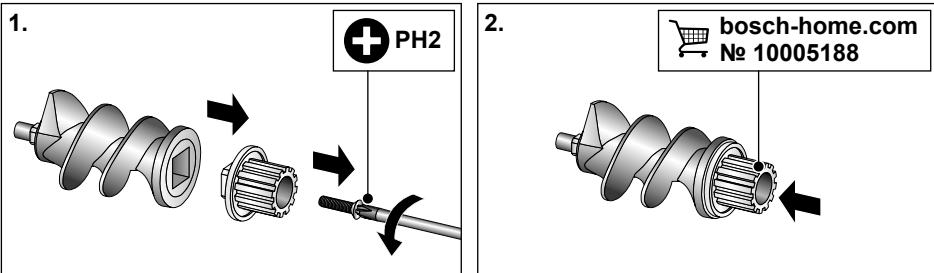
Запасні частини й приладдя		
 2.7 mm	 10003879	Перфорований диск (з дрібними отворами) для м'ясорубки
 4 mm	 10003880	Перфорований диск (із середніми отворами) для м'ясорубки
 8 mm	 10003881	Перфорований диск (з великими отворами) для м'ясорубки
	 00754389	Ковбасний шприц: для заповнення ковбасною масою штучної й натуральної ковбасної оболонки. Для формування м'ясних рулетів.
	 10007189	
	 12011263	Шаткувальна насадка: для шаткування, натирання й нарізання
	 798161	Різальна вставка для шаткувальної насадки
	 798162	Шаткувальна вставка (груба) для шаткувальної насадки
	 798160	Шаткувальна вставка (дрібна) для шаткувальної насадки
	 798130	Вставка-тертушка для шаткувальної насадки
	 12013990	Насадка-прес для цитрусових: для вичавлювання соку з лимонів, апельсинів чи грейпфрутів
	 00578107	Насадка-млинок: для молоття таких продуктів, як пшениця, овес, рис, кавові зерна, перець-горошок, гірчичні зерна, волоські горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, гречана крупа, лущене соняшникове насіння тощо
	 00578112	Насадка-прес для плодів і ягід: для вичавлювання соку, наприклад, з малини, порічок і смородини, полуниці, агрусу, винограду й помідорів.

Запасні частини й приладдя можна придбати в магазині або сервісному центрі.

Допомога при неполадках

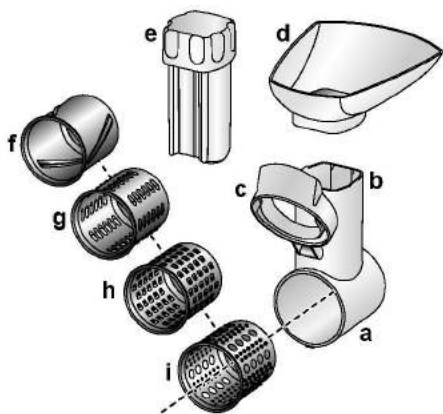
Проблема	Можлива причина	Усунення
При вмиканні прилад не запускається.	На прилад не подається струм.	Вставте штепсельну вилку в розетку.
Прилад працює нормально, але продукти не перемелюються.	Прилад був перевантажений, і захоплювач зламався на заданому місці злому.	Вимкніть прилад і дочекайтеся зупинки. Вийміть вилку приладу з розетки, зніміть насадку, розберіть і прочистіть усі деталі. Замініть захоплювач. → «Захист від перевантаження» див. стор. 215
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 чищення» див. стор. 221 Прилади з функцією зворотного ходу: вимкніть прилад кнопкою O/I 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. Знов увімкніть прилад і продовжуйте роботу. → «Функція реверсування» див. стор. 216
	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 чищення» див. стор. 221

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

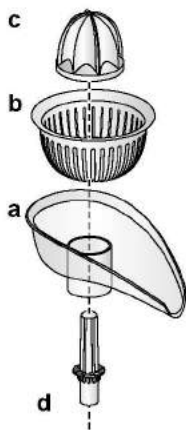
A**B**

C

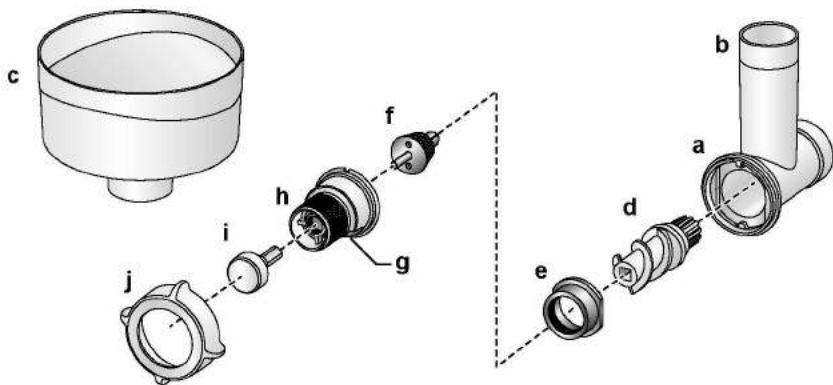
5



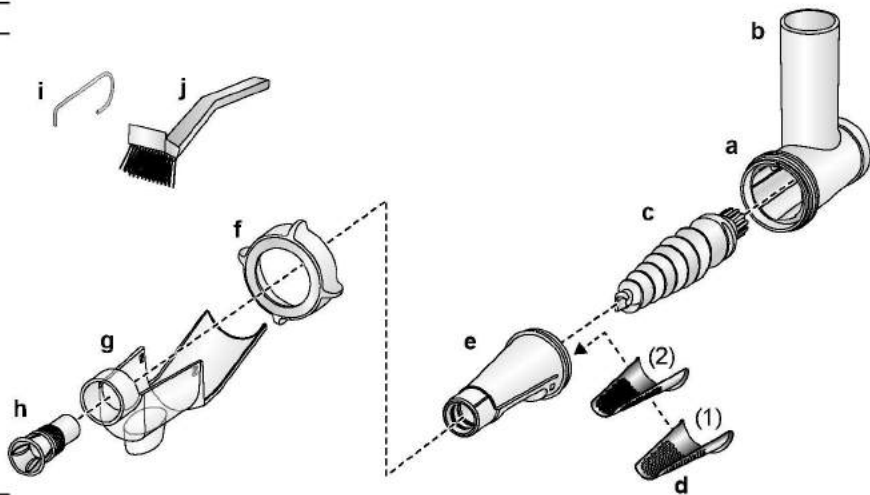
6

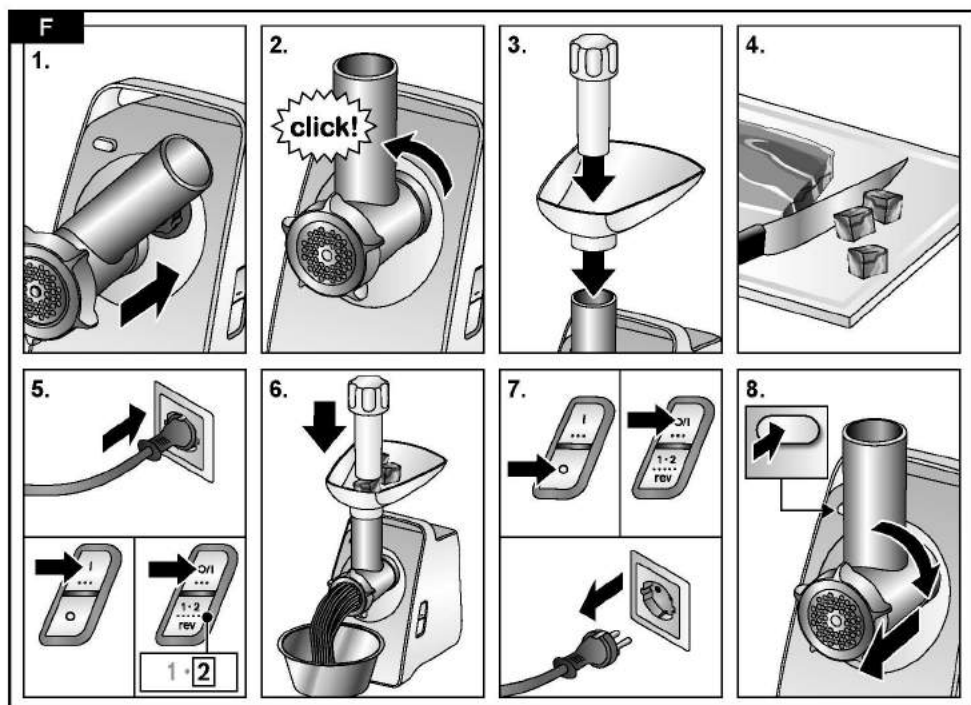
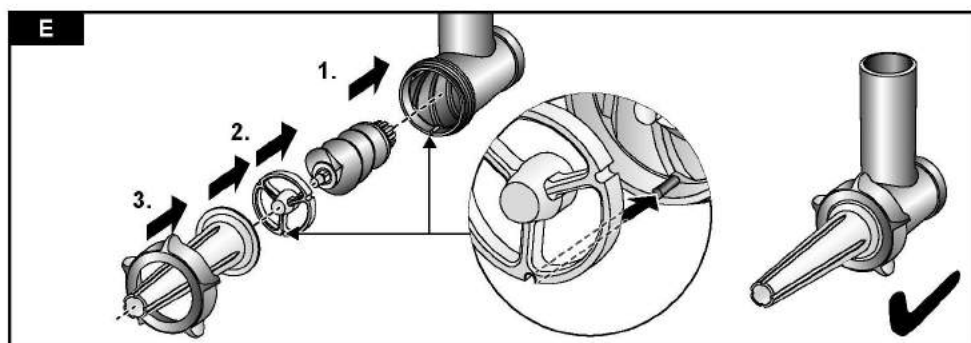
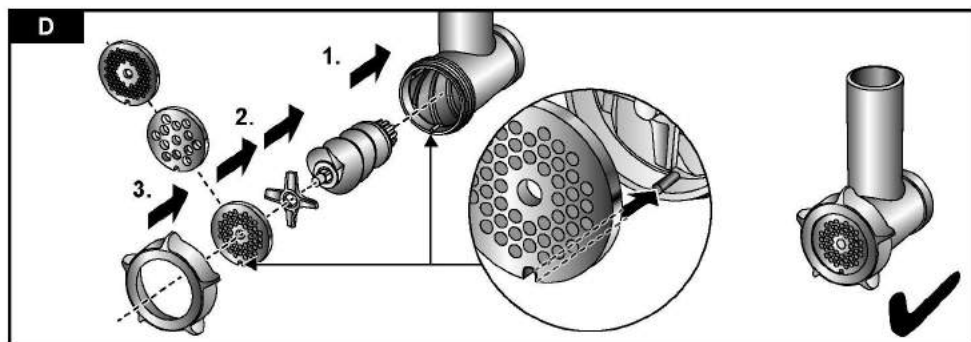


7



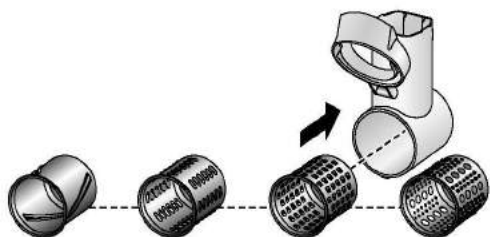
8



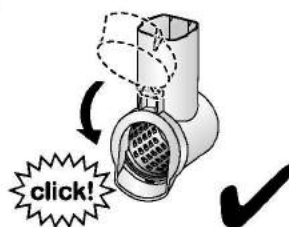


G

1.



2.

**H**

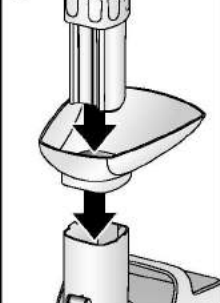
1.



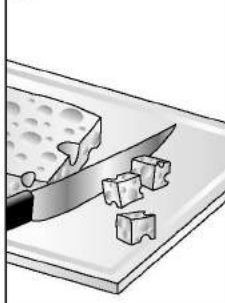
2.



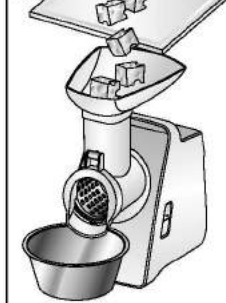
3.



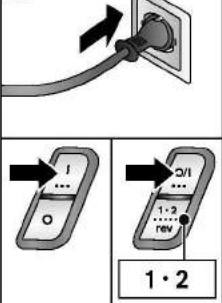
4.



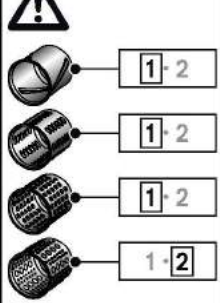
5.



6.



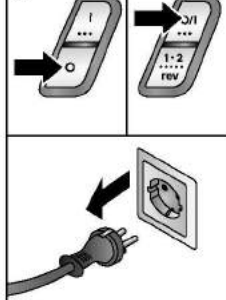
7.



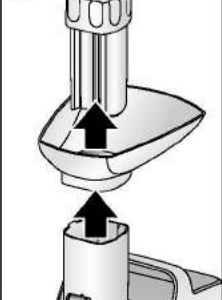
7.



8.



9.



10.

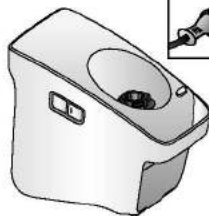


11.

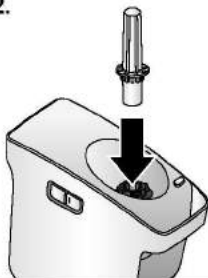


I

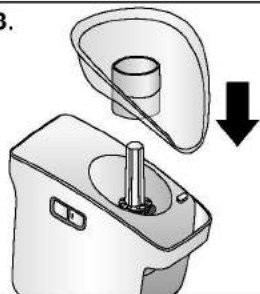
1.



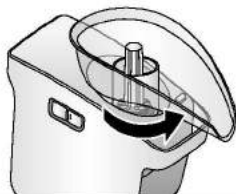
2.



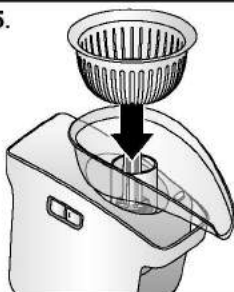
3.



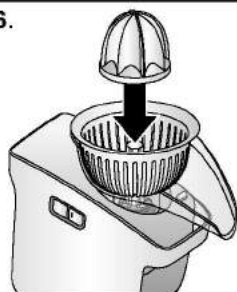
4.

click!

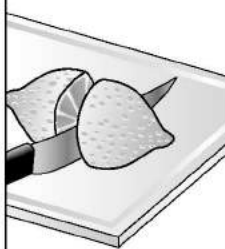
5.



6.

**J**

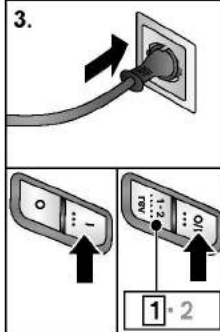
1.



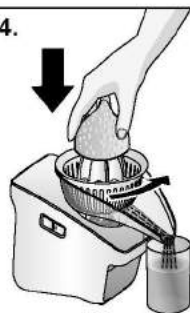
2.



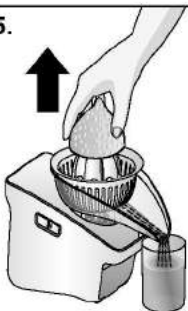
3.



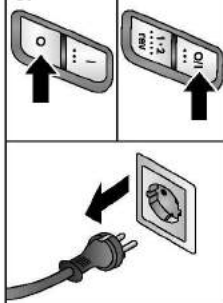
4.



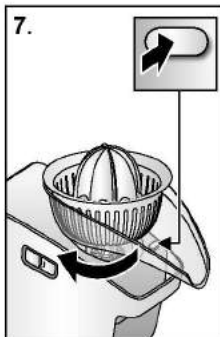
5.



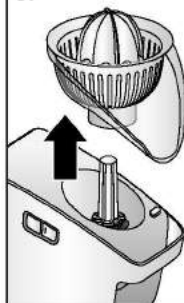
6.

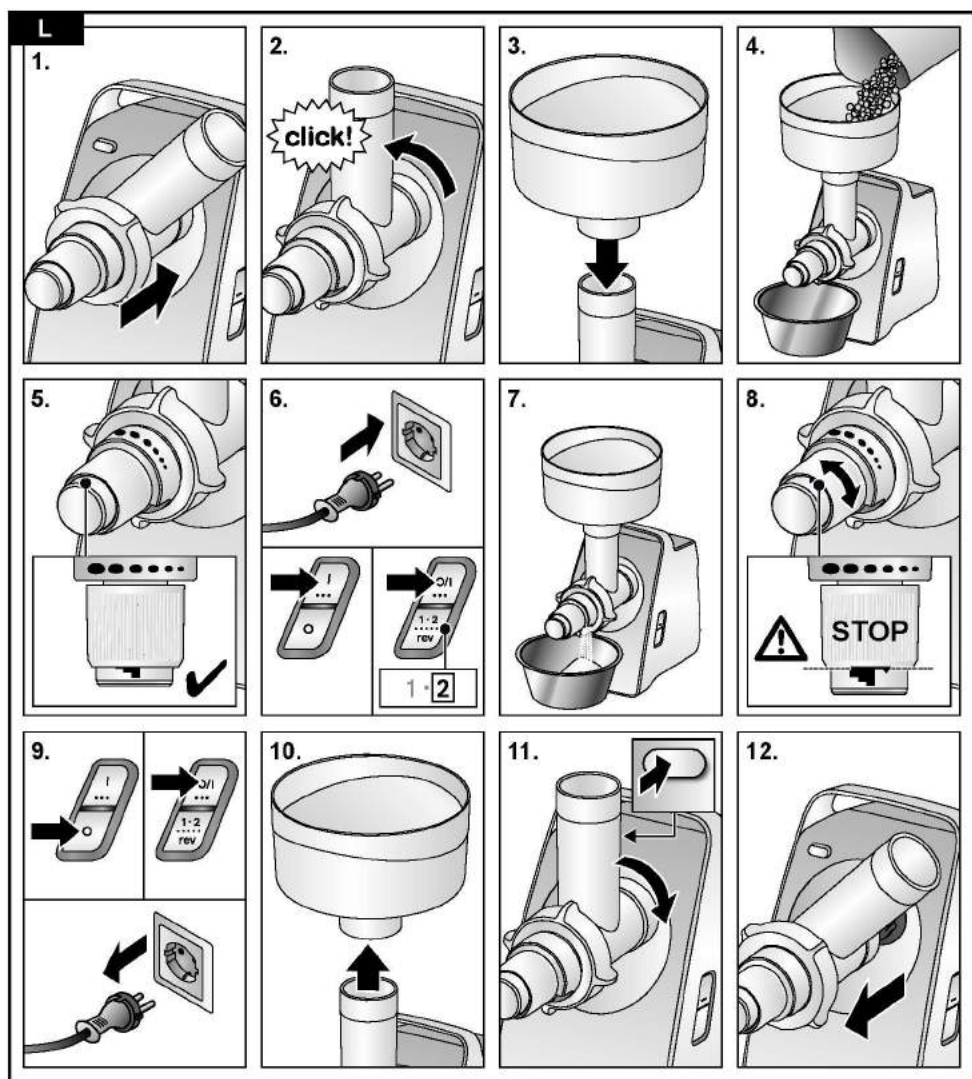
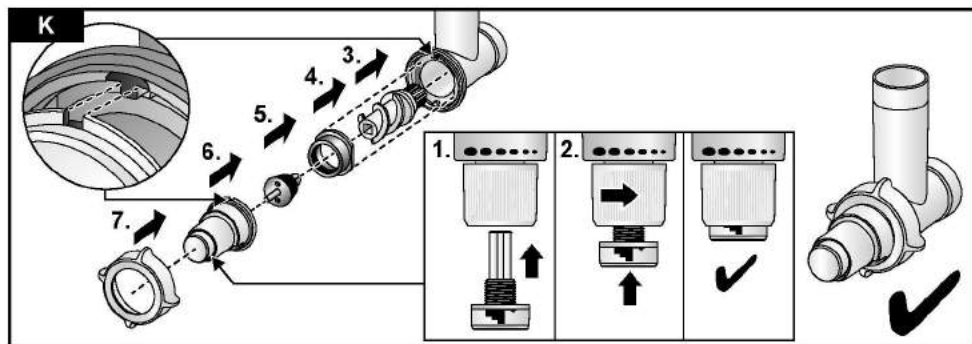


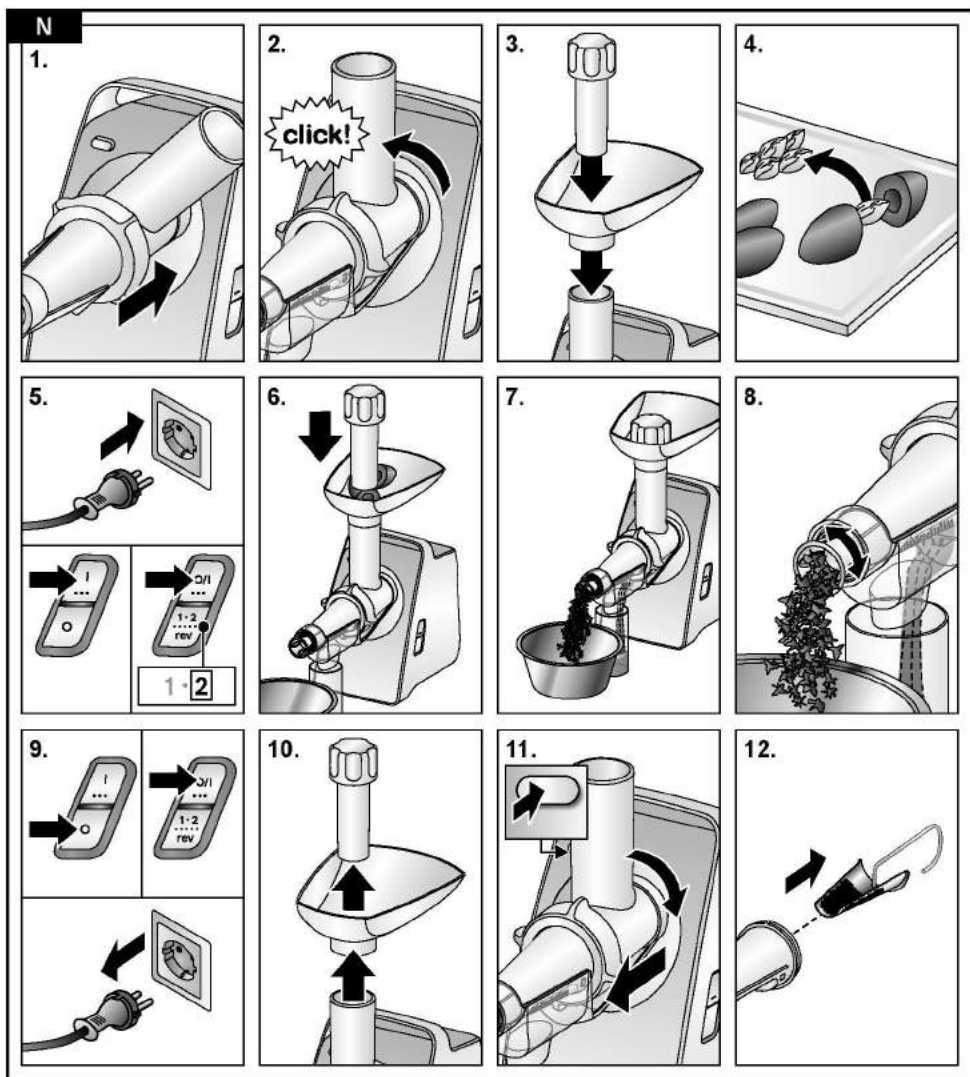
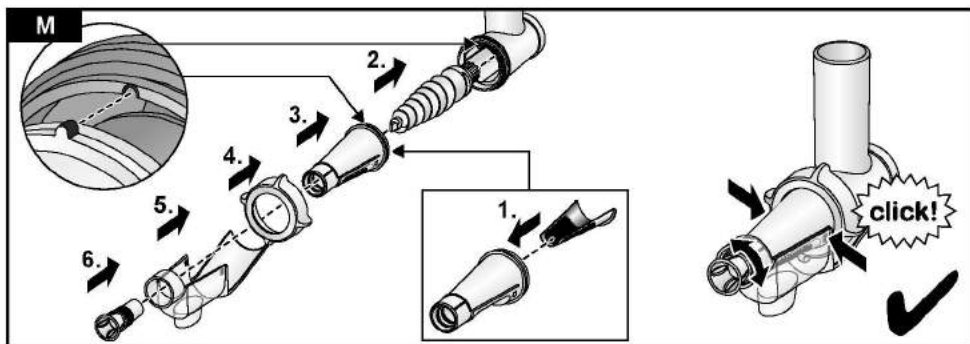
7.









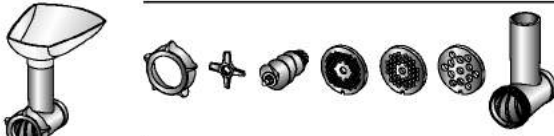



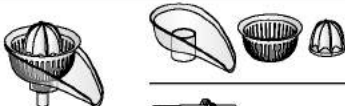

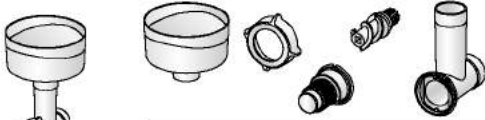


















8.







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

P		MFW3910W	MFW3X10..	MFW3X13..	MFW3X14..	MFW3X15..	MFW3X17..	MFW3X18..
	I O	✓						
	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 ✓