

MFW4...
MFW6...



BOSCH

Инструкция по
эксплуатации

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	
Системы безопасности	
Комплектный обзор	
Защита от перегрузки	
Эксплуатация	
Чистка и уход	
Помощь при устранении неисправностей	
Рецепты и рекомендации	
Указания по утилизации	
Гарантийные условия	

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

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

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Прибор использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Данный прибор предназначен для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Из перерабатываемых продуктов должны быть полностью удалены твердые компоненты (напр., кости).

При использовании разрешенных изготовителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором.

Подключать и использовать прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Только для использования в закрытых помещениях.

Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности.

Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током

Основной блок никогда не погружать в жидкости и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать пароочиститель.

Вставлять вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

После перерыва в подаче электроэнергии включенный прибор снова продолжает работу.

Перед началом чистки извлекать вилку из розетки.

Насадки можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки.

Ни в коем случае не собирать/разбирать насадки на основном блоке.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод
Не прикасаться к вращающимся деталям.

Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Опасность травмирования об острый нож

Не касаться руками острых ножей и краев вставок для шинковки и нарезки. Во время работы не касаться руками вставок для шинковки и нарезки.

Внимание!

Ни в коем случае не использовать одновременно кнопку включения/выключения и кнопку изменения направления движения. Перед нажатием на другую кнопку следует дождаться полной остановки привода. **Опасность повреждения прибора.**


Системы безопасности

Защита от перегрузки (тепловой защитный выключатель)

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

О поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

Инструкция по эксплуатации описывает различные исполнения, см. также обзор моделей (рисунок )

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

1 Мясорубка

2 Привод

3 Насадка-мясорубка

4 Загрузочный лоток

из пластмассы или нержавеющей стали *

5 Толкатель

6 Крышка толкателя

7 Защитная кнопка

8 Ручка для переноски

9 Отделение для хранения со вставкой

10 Крышка отделения для хранения

11 Контрольная лампочка

12 Кнопка изменения направления движения

13 Кнопка включения/выключения

14 Тепловой защитный выключатель

15 Отсек для сетевого шнура

Насадка-мясорубка

16 Корпус

17 Шнек с захватом

18 Нож

19 Формовочный диск

a) крупно, диаметр отверстий 8 мм

b) мелко, диаметр отверстий 3 мм *

c) мелко, диаметр отверстий 3,8 мм *

c) средне, диаметр отверстий 4,8 мм *

20 Кольцо с резьбой

Насадка «колбасный шприц»

21 Мундштук

22 Опорное кольцо

Насадка «кеббе»

23 Формовщик

24 Конусное кольцо

Насадка-пресс для отжима сока *

25 Корпус

26 Шнек

27 Вставка-сито

a) мелко

b) крупно

28 Ситодержатель

29 Выпускная воронка

30 Кольцо с резьбой

31 Головка для отвода выжимок

Насадка-шинковка *

32 Корпус

33 Толкатель

34 Сменная вставка

- Вставка-резка
- Вставка-шинковка, крупно
- Вставка-шинковка, мелко
- Вставка-тёрка

* в зависимости от модели

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, захват снабжен насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Однако его можно легко заменить.

Замена других запасных частей с заданным местом слома не входит в рамки наших гарантийных обязательств.

Такие запасные части можно приобрести в сервисной службе (№ заказа 753348).

Эксплуатация



Опасность травмирования!

Вставляя вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Рисунок 1

- Сложить формовочные диски в отделение для их хранения.
- Сложить отдельные детали «колбасного шприца» и насадки «кеббе» в толкатель и закрыть его крышкой.

Сборка насадки-мясорубки

Рисунок 2

- Извлечь формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра из отделения для хранения.
- Вставить шнек в корпус.
- Надеть нож на шнек. Лезвия должны показывать к формовочному диску.

- Надеть формовочный диск с отверстиями требуемого диаметра на шнек. **Выемка на формовочном диске должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

- Переработка сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.
- Не перерабатывать кости!
- Тартар пропускать через мясорубку дважды.

Сборка насадки «колбасный шприц»

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок 3

- Извлечь мундштук (A) и опорное кольцо (D) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить мундштук в кольцо с резьбой.
- Надеть опорное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на опорном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с мундштуком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки.

Сборка насадки «кеббе»

Примечание:

Используются детали насадки-мясорубки (без формовочного диска и ножа).

Рисунок 4

- Извлечь формовщик (B) и конусное кольцо (C) из толкателя.
- Вставить шнек в корпус.
- Вставить формовщик в кольцо с резьбой.

- Надеть конусное кольцо на шнек и удерживать. **Выемка на конусном кольце должна располагаться на носике корпуса.**
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с формовщиком по часовой стрелке. Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.
- Разборка выполняется в обратном порядке.

Применение:

Для формирования трубочек из теста.

Работа с прибором



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 15

- Поставить прибор на ровную, чистую рабочую поверхность.
- Извлечь сетевой кабель из отсека для хранения кабеля и вытянуть его на требуемую длину.
- Надеть полностью собранную насадку-мясорубку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-мясорубку вверх до фиксации в пазе.
- Затянуть кольцо с резьбой на насадке-мясорубке.
- Установить загрузочный лоток.
- Вставить толкатель в загрузочное отверстие.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток.
- Для подталкивания использовать только толкатель.

Указание по применению:

В случае застревания измельченных продуктов в шнеке: Для устранения блокировки использовать кнопку изменения направления движения.

1. Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
2. Дождаться остановки привода.
3. Коротко нажать на кнопку изменения направления движения.
4. Дождаться остановки привода.
5. Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-мясорубку. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-мясорубку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Насадка-пресс для отжима сока

(в некоторых моделях)

для отжима сока/мусса из ягод, помидоров, яблок, груш или шиповника.

От выбора вставки-сита зависит количество фруктовой мякоти в соке.

Не отжимать сок из фруктов, диаметр косточек которых сходен с диаметром отверстий вставки-сита насадки-пресса для отжима сока (напр., из малины).



Опасность травмирования

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Внимание!

Не перерабатывать замороженные фрукты и овощи.

Извлечь косточки (из вишен, слив, абрикосов,...).

Рисунок 6

- Вставить шнек в корпус.
- Вставить вставку-сито в ситодержатель. Прижать вставку-сито до упора.
- Вставить ситодержатель в кольцо с резьбой.
- Закрутить кольцо с резьбой вместе с ситодержателем по часовой стрелке.

Носик ситодержателя должен располагаться в выемке корпуса.

Не затягивать кольцо с резьбой слишком туго.

- Закрутить головку для отвода выжимок в ситодержателе.
- Надеть выпускную воронку на ситодержатель и зафиксировать в пазе.
- Надеть полностью собранную насадку-пресс для отжима сока на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-пресс для отжима сока вверх до фиксации в пазе.
- Затянуть на насадке-прессе для отжима сока кольцо с резьбой.
- Установить загрузочный лоток.
- Установить подходящую емкость под выпускным отверстием для сока.
- Установить миску или тарелку под отверстием головки для отвода выжимок.
- Вставить вилку в розетку.
- Положить предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток.
- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не прилагать слишком много усилий! Вставка-сито может повредиться.

Указание по применению:

- Сначала ослабить головку для отвода выжимок настолько, чтобы выжимки (твердые частицы) вытекали еще влажными.
- Затем медленно закрывать головку для отвода выжимок, пока сок и выжимки не будут выходить в желаемой форме.

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять загрузочный лоток.
- Снять насадку-пресс для отжима сока. Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-пресс для отжима сока. Разборка выполняется в обратном порядке.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Насадка-шинковка *

(в некоторых моделях)

Для шинковки и нарезки сыра, фруктов, овощей, орехов, миндаля, сухих булочек и хлебных сухарей, шоколада и других твердых продуктов.

**Опасность травмирования**

Насадку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и после извлечения вилки из розетки. Не касаться руками острых ножей и краев вставок для шинковки и нарезки. Не опускать руки в загрузочный ствол. Для подталкивания всегда использовать толкатель.

Рисунок 11

- Вставить желаемую вставку в корпус насадки-шинковки. Фиксирование вставки происходит автоматически в момент включения прибора.
- Надеть насадку-шинковку на привод с легким наклоном вправо.
- Повернуть насадку-шинковку вверх до упора.
- Подставить миску или тарелку под выходное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочное отверстие.
- Вставить толкатель и удерживать.

Примечание:

Толкатель можно вставлять только в одном направлении. Обратит внимание на расположение округлости!

- Включить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Продукты проталкивать вниз толкателем. Не прилагать слишком много усилий!

После работы:

- Выключить прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Извлечь вилку из розетки.
- Извлечь толкатель.
- Снять насадку-шинковку.
Для этого, при нажатой кнопке разблокировки, повернуть насадку вправо и снять.
- Разобрать насадку-шинковку.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход**Важное указание**

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.
Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

**Опасность поражения электрическим током**

Основной блок никогда не погружать в жидкости и не мыть в посудомоечной машине.

Перед началом чистки извлекать вилку из розетки!

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства.

Поверхности прибора могут быть повреждены.


Детали из алюминия (корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки) не мыть в посудомоечной машине.

Со временем могут появиться безвредные пятна.

Чистка прибора

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть прибор влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.

Чистка насадок

- Промыть корпус, шнек и кольцо с резьбой насадки-мясорубки вручную.
- Сразу вытереть металлические детали насухо и немного смазать пищевым маслом для защиты от ржавчины.
- На рисунке  Вы найдете обзор, как следует чистить отдельные детали.

Помощь при устранении неисправностей**Неисправность**

Прибор останавливается, но не выключается.

Причина

Прибор перегружен, напр., мясорубка заблокирована продуктом.

Устранение

- Выключить прибор и дождаться полной остановки.
- Для устранения блокировки нажать на кнопку изменения направления движения.
- Дождаться остановки привода.
- Снова включить прибор.


Неисправность

Прибор выключается во время использования.

Причина

Прибор перегружен. Сработала защита от перегрузки.

Устранение

- Выключить прибор.
- Извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору охладиться в течение примерно 60 минут.
- Приподнять прибор и нажать на тепловой защитный выключатель, расположенный с нижней стороны прибора (рисунок , 14).

- Вставить вилку в розетку.
- Снова включить прибор.



Важное указание

Если Вы не сможете устранить неполадку, обратитесь в сервисную службу.

Рецепты и рекомендации

Насадка-мясорубка

Формовочный диск, мелко, 3 мм/3,8 мм:
вареное куриное, свиное, говяжье мясо, вареная печень, вареная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из фарша; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы

Формовочный диск, средне, 4,8 мм:

свинина и говядина для паштета и сервелата;

Формовочный диск, крупно, 8 мм:

жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (жаркого, колбасы, ...) для запеканки из остатков

Хлебные клецки

Мясорубка, тип CNFW5

Использовать формовочный диск 8 мм

300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелко нарубленного лука

петрушка, соль

немного муки

Мясорубка, тип CNFW6, 7, 8

Использовать формовочный диск 4,8 мм

300 г свежего белого хлеба

40 г сливочного масла или маргарина

200 мл молока

2 яйца

1 ст. л. мелко нарубленного лука

петрушка, соль

немного муки

Переработка ингредиентов

- Размолоть белый хлеб в мясорубке примерно (тип CNFW5, 6, 7) за 1 минуту и (тип CNFW8) за 1/2 минуту.

- Добавить мелко нарубленный лук, петрушку, сливочное масло и перемешать.
- Взбить яйца с молоком и солью и вмешать в хлебную массу.
- Дать тесту подойти в течение нескольких минут. Затем вымесить еще раз.
- Для лепки клецок всегда хорошо смачивать руки водой. Клецки обвалить в муке.
- Опустить клецки в кипящую воду и оставить их лежать в горячей воде ок. 20 минут. Не доводить до кипения!

Насадка «колбасный шприц»

- Замочить натуральную колбасную оболочку в теплой воде примерно за 10 минут перед переработкой.
- Оболочку не следует наполнять слишком плотно, иначе во время варки или жарки колбаски могут лопнуть.
- Мундштуки можно использовать также без оболочки! Колбасную массу панировать и затем обжарить.

Насадка «кеббе»

Рецепт для «кеббе» с начинкой

Тесто для трубочек:

500 г баранины, нарезанной полосками

500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей

1 маленькая луковица, нарубленная

- Пропускать баранину и пшеницу, загружая их попеременно, через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Хорошо перемешать тесто, вмешать лук.
- Пропустить смесь еще дважды через насадку-мясорубку.

Начинка:

400 г баранины, нарезанной полосками
 2 средние луковицы, нарубленные
 1 столовая ложка растительного масла
 1 столовая ложка муки
 2 чайных ложки пимента
 соль и перец

- Пропустить баранину через мелкий формовочный диск насадки-мясорубки.
- Обжарить лук до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты. Все протушить в течение примерно 1–2 минуты.
- Слить лишний жир.
- Дать начинке остыть.

Приготовление «кеббе»:

- Пропустить смесь для трубочек через насадку «кеббе».
- Нарезать полукурицу колбаску из теста на кусочки длиной по 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки.
- Вложить немного начинки в отверстие и защепить также другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °С) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

Насадка-шинковка**Вставка-резка**

для лука, капусты, яблок, моркови

Вставка-шинковка – крупно

для орехов, шоколада, сыра, твердого хлеба/булочек

Вставка-шинковка – мелко

для орехов, шоколада, сыра

Вставка-тёрка

для картофеля, сыра «Пармезан»

Указания по утилизации

Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представителем в стране, в которой бытовой прибор был куплен.

Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

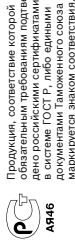
Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch, кофе-машину, фены, бритвы, электробритвы, электробритвенные станки, пылесосы, пылесосы с пылесборником, утюги, гладильные доски, ванночки, наполненные весы и аналогичные им изделия.

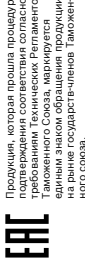


4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаустергете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верр-Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Мелая, Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2796.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям Технического Регламента Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции в обороте и делается членом Таможенного Союза.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовую таблицу изделия 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 оригинальные расходные материалы. 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, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

☎ (812) 449-3161

в г. Санкт-Петербурге:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-bt.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

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 этикетки на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление этикетки ведет к обжалению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственности 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, установленных в инструкции по эксплуатации, в том числе неустойчивости параметров электросети, устаревших ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанция, 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 прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

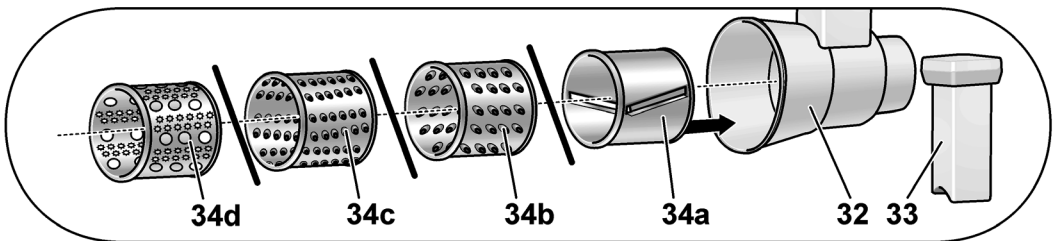
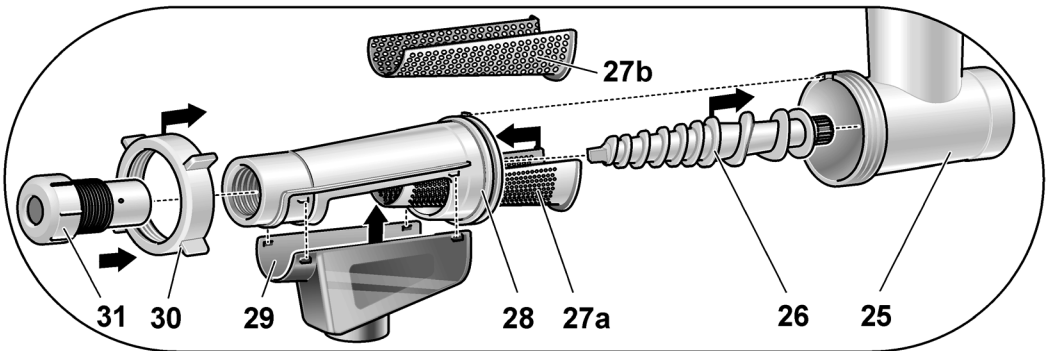
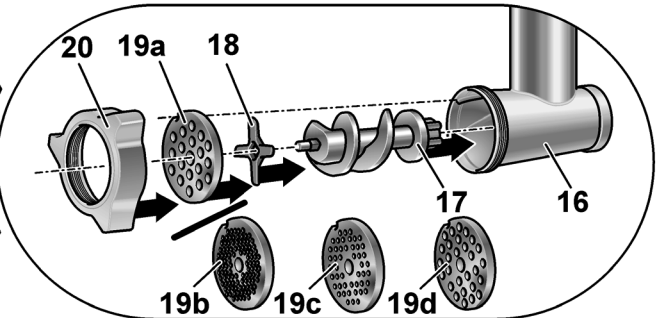
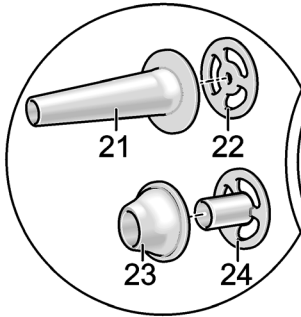
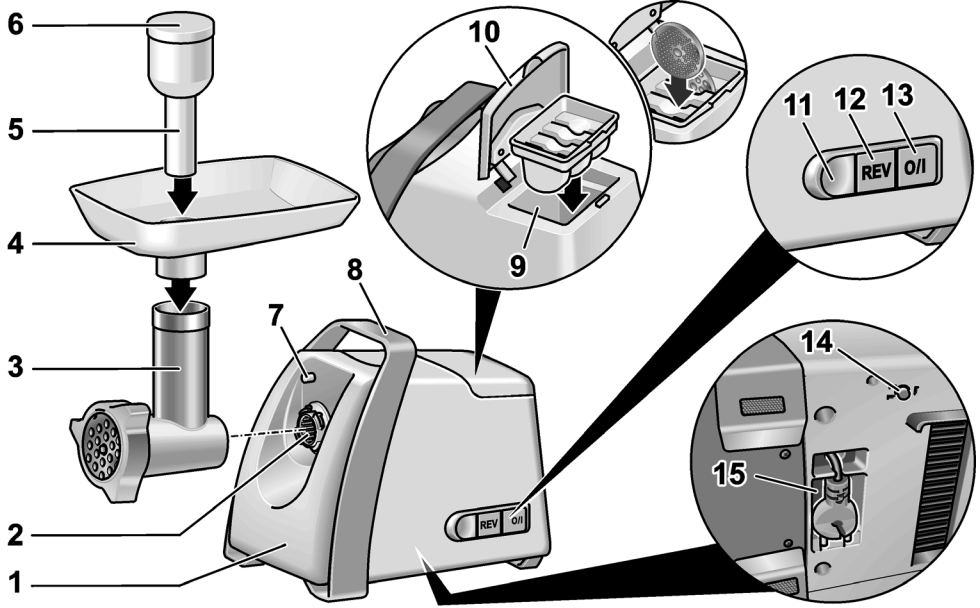
В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

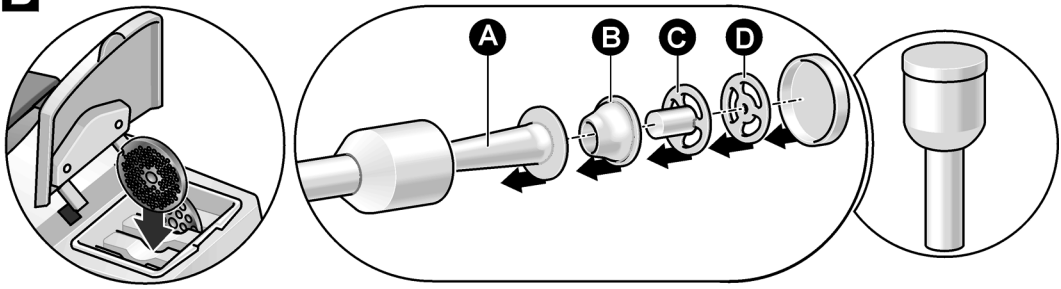
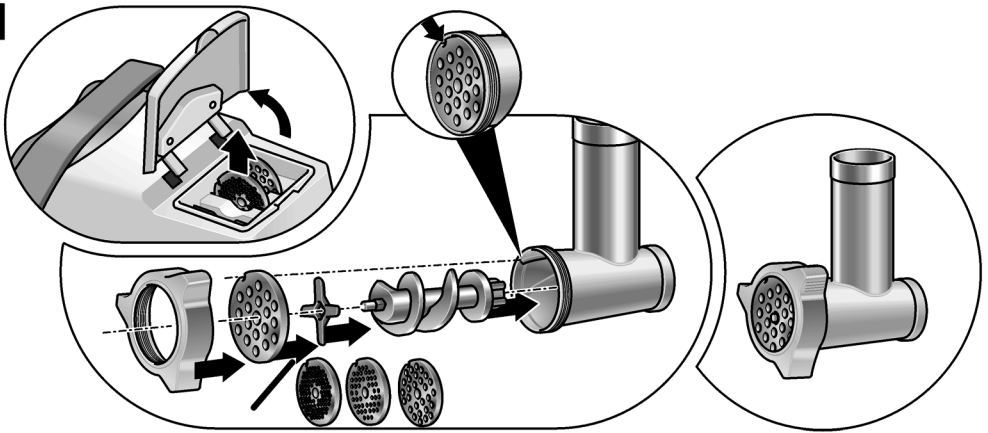
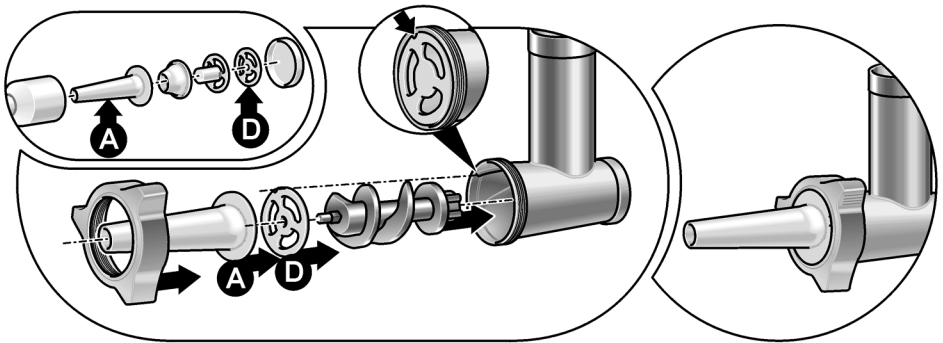
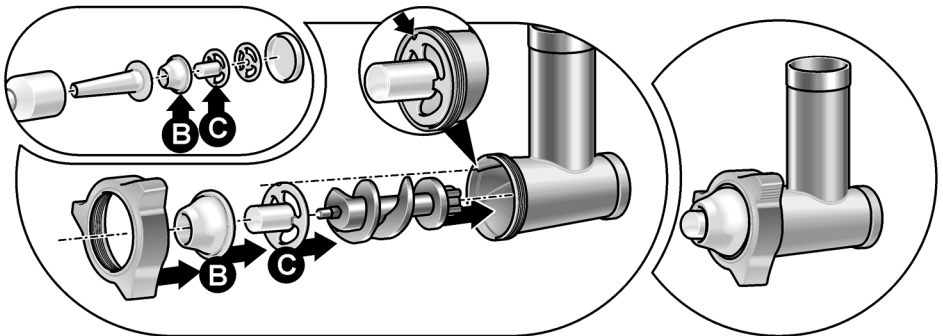
Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения - с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку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

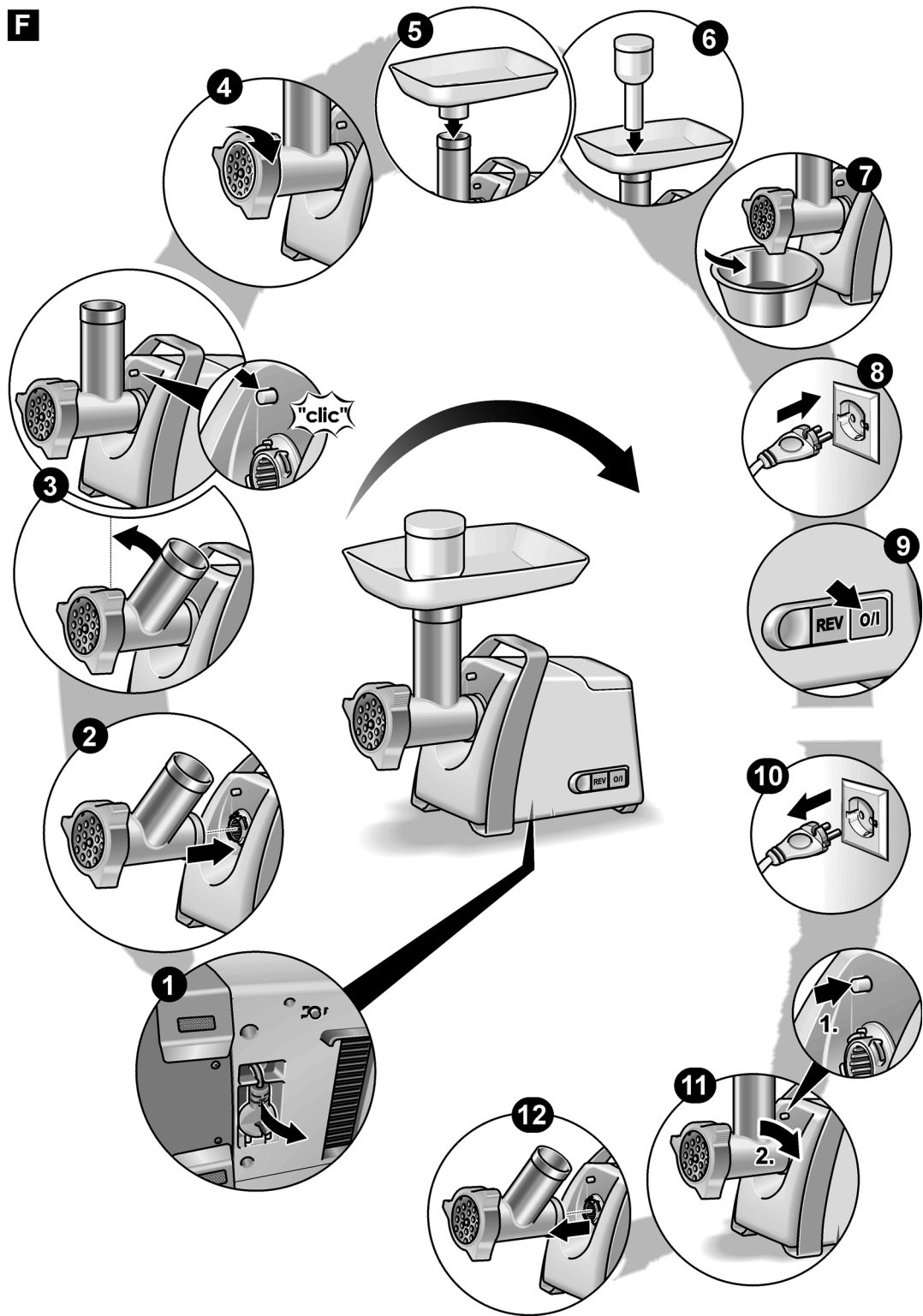


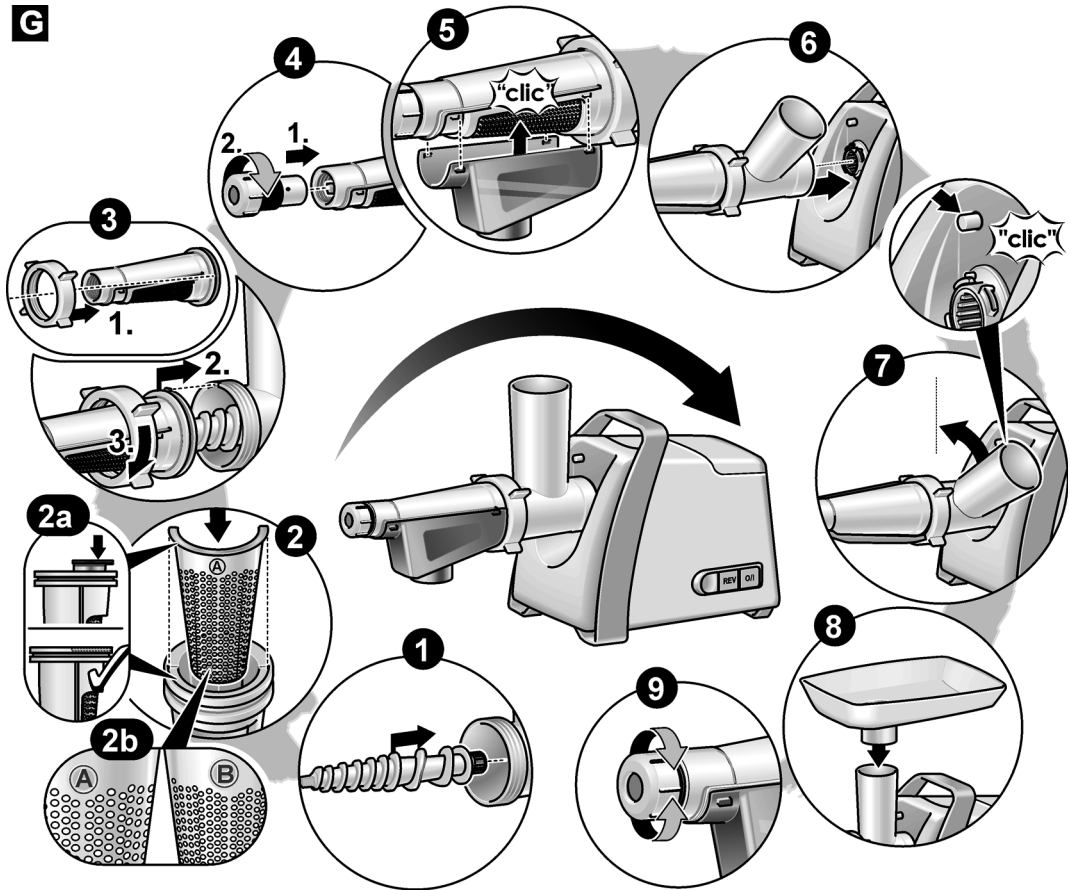
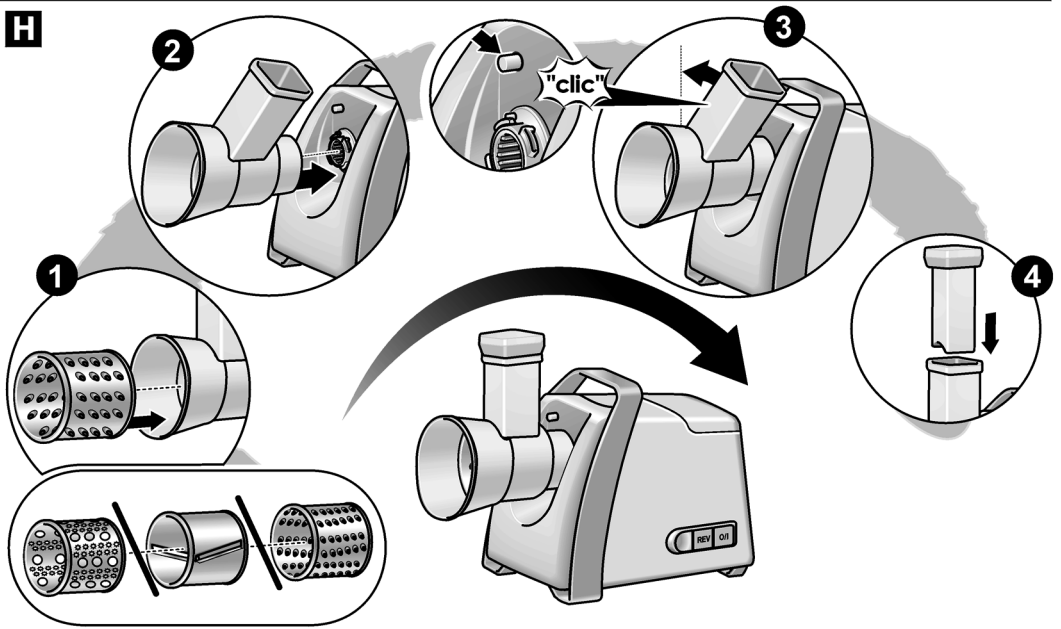
BOSCH

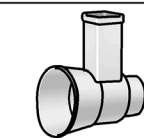
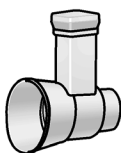
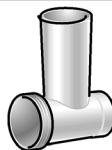
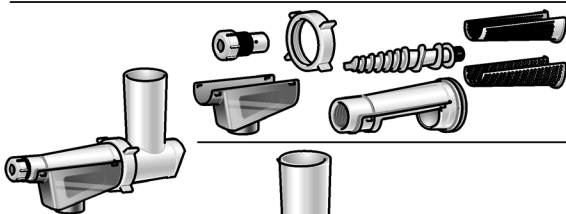
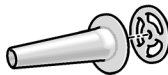
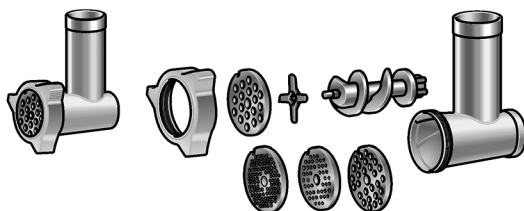
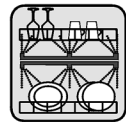
Разработано для жизни

A

B**C****D****E**

F

G**H**

J

K

	MFW45020	MFW66020	MFW67440	MFW68640	MFW68660	
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓			
				✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
<p>3,8 mm </p> <p>8 mm </p> <p>3 mm </p> <p>4,8 mm </p> <p>8 mm </p>	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
			✓	✓	✓	
				✓	✓	
			✓	✓	✓	
					✓	
					✓	