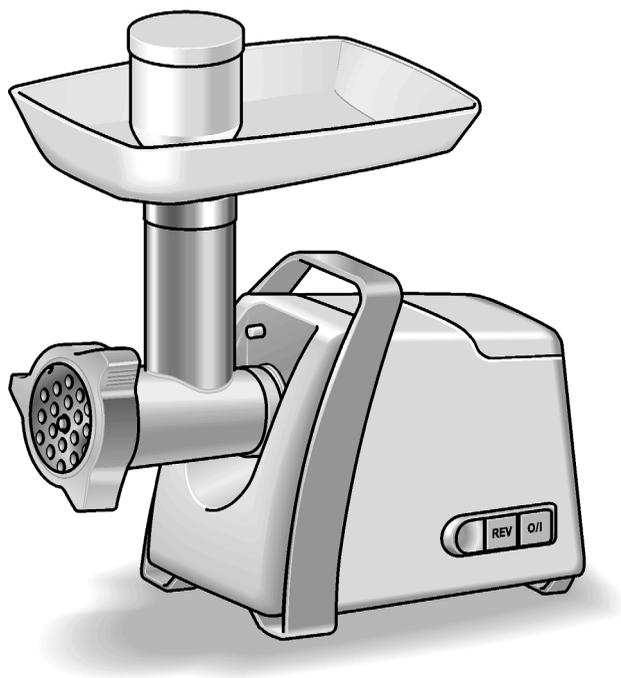




MARQUE: BOSCH

REFERENCE: MFW68640

CODIC: 3857174



MFW4...
MFW6...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
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 Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

Sommaire

Pour votre sécurité	19
Dispositifs de sécurité	21
Vue d'ensemble	21
Protection contre la surcharge	21
Utilisation	21
Nettoyage et entretien	25
Dérangements et remèdes	25
Recettes et astuces	25
Conseils pour la mise au rebut	27
Conditions de garantie	27

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour broyer et mélanger la viande crue, cuite, du lard, de la volaille, et du poisson. Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple).

D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires

pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilitée à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

Risque d'électrocution

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés. Après une coupure de courant, l'appareil allumé redémarre. Avant d'entamer les travaux de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Ne posez / retirez les accessoires qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne montez / démontez jamais les accessoires sur l'appareil de base.

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur / l'entraînement en rotation !

Ne touchez pas les pièces en rotation. N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Risque de blessure avec la lame tranchante

N'approchez jamais les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer. Pendant le fonctionnement, n'approchez jamais les doigts des inserts à râper et émincer.

Attention !

N'utilisez jamais en même temps la touche Marche / Arrêt la touche d'inversion de sens. Avant d'actionner l'autre touche, attendez l'immobilisation complète de l'entraînement. Risque d'endommager l'appareil.

Dispositifs de sécurité

Disjoncteur anti-surcharge (disjoncteur thermique)

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Parmi les causes possibles : de trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps ou blocage dû à la présence d'un os.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Vue d'ensemble

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, Figure 1).

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

- 1 Hachoir à viande
 - 2 Entraînement
 - 3 Hachoir à viande
 - 4 Entonnoir
Matière plastique ou acier inox *
 - 5 Pilon-poussoir
 - 6 Couvercle pour pilon poussoir
 - 7 Touche de verrouillage
 - 8 Poignée de transport
 - 9 Compartiment de rangement à insert
 - 10 Couvercle pour compartiment de rangement
 - 11 Voyant de contrôle
 - 12 Touche d'inversion de marche
 - 13 Touche Marche / Arrêt
 - 14 Disjoncteur thermique
 - 15 Rangement du cordon
- Hachoir à viande
- 16 Boîtier
 - 17 Vis sans fin avec taquet entraîneur
 - 18 Lame
 - 19 Disque ajouré
 - a) épais, diamètre de trou 8 mm
 - b) fin, diamètre de trou 3 mm *
 - c) fin, diamètre de trou 3,8 mm *
 - b) moyen, diamètre de trou 4,8 mm *
 - 20 Anneau vissable

Accessoire à extruder les saucisses

- 21 Buse
- 22 Anneau porteur

Accessoire à kebbeh

- 23 Appareil de moulage
- 24 Bague conique

Kit pour coulis de fruits et légumes *

- 25 Boîtier
- 26 Vis sans fin
- 27 Insert passoire
 - a) fin
 - b) épais
- 28 Support de passoire
- 29 Entonnoir de sortie
- 30 Anneau vissable
- 31 Buse à pulpe

Accessoire à râper *

- 32 Boîtier
- 33 Pilon-poussoir
- 34 Accessoire amovible
 - a) Accessoire à découper
 - b) Insert pour râper, grossièrement
 - c) Insert pour râper, finement
 - d) Accessoire à râper

* Selon le modèle

Protection contre la surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge du hachoir, le taquet entraîneur comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, le taquet entraîneur se rompt à cet endroit. Le taquet entraîneur est néanmoins facile à remplacer.

Les pièces de rechange à point de rupture programmé ne font sinon pas partie intégrante de nos obligations à garantie. Vous pouvez acheter de telles pièces de rechange auprès du service après-vente (n° de réf. 753348).

Utilisation



Risque de blessures !

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Figure E

- Rangez les disques ajourés dans le compartiment de rangement.
- Rangez les pièces détachées de l'accessoire à extruder et de l'accessoire à kebbeh dans le pilon poussoir et obturez-le avec le couvercle.

Monter l'accessoire à hacher la viande**Figure C**

- Du compartiment de rangement, sortez le disque ajouré à trous du diamètre souhaité.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Posez la lame sur la vis sans fin. Les lames doivent regarder vers le disque ajouré.
- Sur la vis sans fin, posez le disque ajouré présentant le diamètre souhaité. **L'évidement que comporte le disque ajouré doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**
- Vissez l'anneau vissable dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

- prépare la viande crue et cuite, le lard, la volaille et le poisson.
- Veillez à l'absence totale d'os.
- Pour les steaks tartares, passez la viande deux fois dans le hachoir.

Monter l'accessoire à extruder les saucisses**Remarque :**

Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (**sans disque ajouré ni lame**).

Figure D

- Retirez la buse (A) et l'anneau support (D) du pilon poussoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez la buse dans l'anneau vissable.
- Posez l'anneau porteur sur la vis sans fin et maintenez-les en position. **L'évidement sur l'anneau porteur doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**

- Vissez l'anneau vissable avec la buse dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse.

Monter l'accessoire à kebbeh**Remarque :**

Il faut utiliser les pièces de l'accessoire à hacher la viande (**sans disque ajouré ni lame**).

Figure E

- Sortez l'appareil de moulage (B) et la bague conique (C) du pilon poussoir.
- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Introduisez l'appareil de moulage dans l'anneau vissable.
- Posez la bague conique sur la vis sans fin et maintenez-les en position. **L'évidement sur la bague conique doit reposer sur la saillie dans le boîtier.**
- Dans le sens des aiguilles d'une montre, vissez l'anneau vissable avec l'appareil de moulage. Ne serrez pas trop la bague fileté.
- Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.

Utilisation :

Pour former des tubes de pâte.

Travailler avec l'appareil**Risque de blessure**

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Figure F

- Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Sortez le cordon d'alimentation de son rangement et extrayez-en la longueur voulue.

- Posez l'accessoire à hacher la viande entièrement monté et légèrement incliné à droite sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à hacher la viande vers le haut jusqu'à ce qu'il encrante.
- Serrez l'anneau vissable à fond contre l'accessoire à hacher la viande.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Introduisez le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Consigne d'utilisation :

Si les produits alimentaires à broyer devaient se coincer dans la vis sans fin : utilisez la touche d'inversion de marche pour supprimer le blocage.

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
2. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé.
3. Actionnez brièvement la touche d'inversion de marche.
4. Attendez que que l'entraînement se soit immobilisé.
5. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.

Après le travail:

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'entonnoir.
- Retirez l'accessoire à hacher la viande. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à hacher la viande.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Kit pour coulis de fruits et légumes

(Sur certains modèles)

Pressez des baies, tomates, pommes, poires ou baies d'églantier pour obtenir du jus / de la compote.

La teneur du jus en pulpe dépend de l'insert passoire qui a été choisi.

Ne pressez pas de fruits (framboises par exemple) dont le diamètre des pépins approche celui des trous de la passoire qui équipe l'accessoire à presser les fruits.



Risque de blessure

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Attention !

Ne passez jamais de fruits ou de légumes surgelés au mixer.

Retirez les noyaux (cerises, prunes, abricots, ...).

Figure 6

- Introduisez la vis sans fin dans le boîtier.
- Mettez l'insert passoire dans son support. Enfoncez l'insert passoire jusqu'à la butée.
- Introduisez le support de passoire dans l'anneau vissable.
- Vissez l'anneau vissable avec support de passoire dans le sens des aiguilles d'une montre. **La saillie du support de passoire doit être assise dans l'évidement prévu dans le boîtier.** Ne serrez pas trop la bague filetée.
- Vissez la buse à pulpe dans le support de passoire.
- Appliquez l'entonnoir de sortie contre le support de passoire et faites-le encranter.
- Prenez l'accessoire à presser les fruits entièrement monté et posez-le légèrement incliné à droite sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à presser les fruits vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.

- Serrez l'anneau vissable à fond contre l'accessoire à presser les fruits.
- Mettez l'entonnoir en place.
- Placez un récipient approprié sous l'orifice de sortie du jus.
- Placez un bol ou une assiette sous l'orifice de la buse à pulpe.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Introduisez par l'entonnoir les produits alimentaires à traiter.
- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Avec le pilon poussoir, poussez les aliments vers le bas. N'exercez pas de trop forte pression ! L'insert passoire risque de s'endommager.

Consigne d'utilisation :

- Commencez par desserrer la buse à pulpe (ingrédients solides) ce qu'il faut pour que la pulpe mouillée continue de couler.
- Fermez ensuite lentement la buse à pulpe jusqu'à ce que le jus et la pulpe sortent sous la forme souhaitée.

Après le travail:

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.
- Retirez l'entonnoir.
- Retirez l'accessoire à presser les fruits. Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à presser les fruits. Le démontage a lieu dans l'ordre chronologique inverse.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Accessoire à râper

(Sur certains modèles)

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains et morceaux de pain secs, le chocolat et d'autres aliments durs.



Risque de blessure

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

N'approchez jamais les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

N'introduisez pas les doigts dans l'ouverture d'ajout. Pour tasser la préparation, utilisez toujours le pilon poussoir.

Figure 6

- Dans le boîtier de l'accessoire à râper, introduisez l'insert souhaité. Le verrouillage de l'insert a lieu automatiquement au moment où vous allumez l'appareil.
- Posez l'accessoire à râper légèrement incliné sur l'entraînement.
- Tournez l'accessoire à râper vers le haut, jusqu'à ce qu'il encrante.
- Placez le récipient ou l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Introduisez les produits alimentaires à traiter par l'orifice d'ajout.
- Introduisez le pilon poussoir et tenez-le fermement.

Remarque :

Le pilon poussoir ne peut être introduit que dans un sens. Surveillez la position de la partie arrondie !

- Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Avec le pilon poussoir, poussez les aliments vers le bas. N'exercez pas de trop forte pression !

Après le travail:

- Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Extrayez le pilon poussoir.

- Retirez l'accessoire à râper.
Pour ce faire, maintenez la touche de déverrouillage appuyée, tournez l'accessoire à droite et retirez-le.
- Démontez l'accessoire à râper.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien



Remarque importante

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dégâts et le maintient fonctionnel.



Risque d'électrocution

Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Avant les travaux de nettoyage, débranchez la fiche mâle de la prise de courant !

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Vous risquez d'endommager les surfaces.

Les pièces en aluminium (boîtier, vis sans fin et anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande) ne vont pas au lave-vaisselle.

A la longue, des décolorations ne présentant aucun risque peuvent apparaître.

Nettoyer l'appareil

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.

Nettoyer les accessoires

- Lavez à la main le boîtier, la vis sans fin et l'anneau vissable de l'accessoire à hacher la viande.
- Essuyez immédiatement les pièces métalliques jusqu'à ce qu'elles soient sèches puis protégez-les de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
- La figure  vous montre comment laver les pièces détachées.

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil s'immobilise mais ne s'éteint pas.

Cause

Appareil surchargé, le hachoir à viande par exemple est bloqué.

Remède

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il s'immobilise.
- Pour supprimer le blocage, appuyez sur la touche d'inversion de marche.
- Attendez que l'entraînement se soit immobilisé.
- Rallumez l'appareil.

Dérangement

L'appareil s'éteint pendant son utilisation.

Cause

Appareil surchargé. Le disjoncteur anti-surcharge a disjoncté.

Remède

- Éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes environ.
- Soulevez l'appareil et appuyez sur le disjoncteur thermique situé sous l'appareil (fig. , 14).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Rallumez l'appareil.



Remarque importante

Si vous ne parvenez pas à supprimer le défaut, veuillez vous adresser au service après-vente.

Recettes et astuces

L'accessoire à hacher la viande

Disque ajouré, fin, 3 mm/3,8 mm:

Viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes ; viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée ; foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie ; viande de porc pour saucisse de viande hachée.

Disque ajouré, moyen, 4,8 mm:

Viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas ;

Disque ajouré, grossier, 8 mm:

Viande de porc rôtie pour soupe de goulasch ; restes (de rôti, de charcuterie,...) pour le soufflé

Quenelles de pain**Hachoir à viande type CNFW5**

Utiliser le disque ajouré de 8 mm

300 g de pain blanc frais

40 g de beurre ou de margarine

200 ml de lait

2 œufs

1 c. à soupe d'oignons finement hachés

Persil, sel

un peu de farine

Hachoir à viande type CNFW6, 7, 8

Utiliser le disque ajouré de 4,8 mm

300 g de pain blanc frais

40 g de beurre ou de margarine

200 ml de lait

2 œufs

1 c. à soupe d'oignons finement hachés

Persil, sel

un peu de farine

Traitement des ingrédients

- Broyez du pain blanc avec le hachoir à viande en 1 minute environ (type CNFW5, 6, 7) et en 30 secondes environ (type CNFW8).
- Ajoutez les oignons plus le persil finement hachés et le beurre puis mélangez bien.
- Battez les œufs avec le lait et le sel puis incorporez ce mélange à la pâte à quenelles
- Laissez la pâte reposer quelques minutes. Ensuite, pétrissez-la à nouveau énergiquement.
- Avant de former les quenelles, humidifiez bien vos mains avec de l'eau. Roulez les quenelles dans la farine.
- Mettez les quenelles dans l'eau frémissante et faites-les cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

Accessoire à extruder les saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, faites le tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.

- Ne « bourrez » pas trop les saucisses car elles risquent d'éclater en cuisant dans l'eau ou au four.
- Il est possible d'utiliser les buses également sans boyau ! Panez la chair à saucisse et faites-la ensuite rôtir.

Accessoire à kebbeh**Recettes de kebbehs fourrés****Poche de pâte :**

500 g d'agneau découpé en lanières

500 g de boulgour lavé et égoutté

1 petit oignon haché

- Hachez en alternance l'agneau et le blé par le disque ajouré fin équipant l'accessoire à hacher.
- Mélangez bien la pâte puis incorporez les oignons.
- Passer le mélange deux fois de plus par l'accessoire à hacher la viande.

Garniture :

400 g d'agneau découpé en lanières

2 oignons moyens hachés

1 c. à soupe d'huile

1 c. à soupe de farine

2 c. à café de piment

Sel et poivre

- Hachez la viande d'agneau avec le disque ajouré fin de l'accessoire à hacher la viande.
- Saisissez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Rajoutez la viande d'agneau et faites-la bien cuire.
- Rajoutez les ingrédients restants. Cuisez le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
- Retirez la graisse excédentaire.
- Laissez la farce refroidir.

Préparation des kebbehs :

- Dans l'accessoire à kebbeh, passez le mélange destiné aux poches de pâte.
- Découpez la pâte creuse en segments longs de 7,5 cm.
- Comprimez les bords pour obturer une extrémité de chaque poche.
- Introduisez un peu de farce dans l'orifice puis obturez-le en comprimant les bords.
- Faites chauffer l'huile (à 180 °C) puis faites frire les poches de pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Accessoire à râper

Accessoire à découper

pour les oignons, les herbes culinaires, les pommes et les carottes

Insert pour râper, grossièrement

pour les noix, le chocolat, le fromage, le pain dur / les petits pains dur

Insert pour râper, finement

pour les noix, le chocolat, le fromage

Accessoire à râper

pour les pommes de terre, le parmesan

Conseils pour la mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat.

Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulief Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

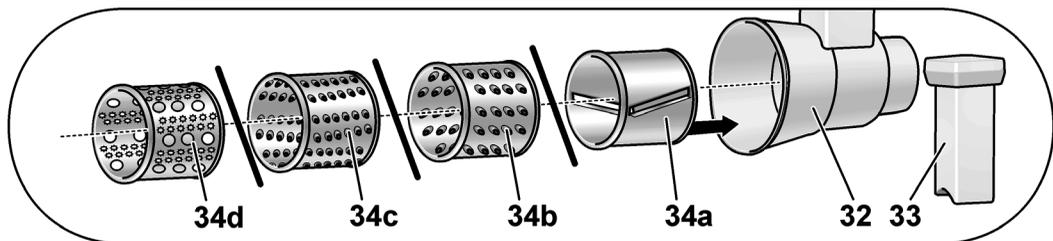
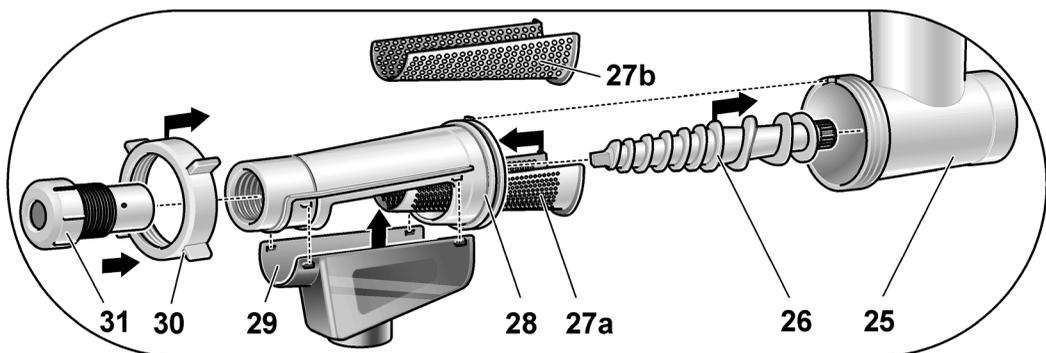
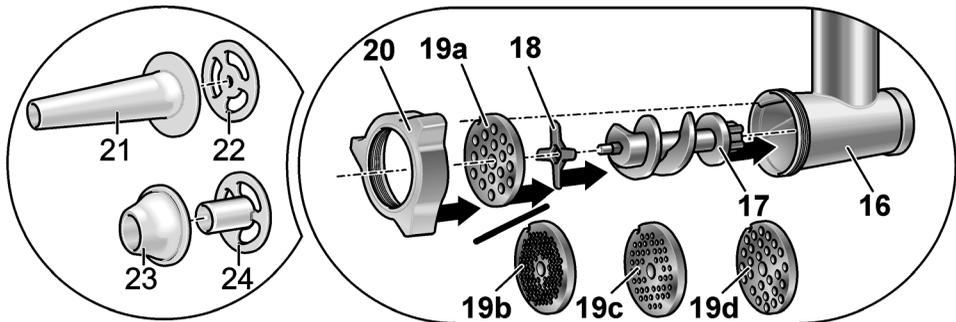
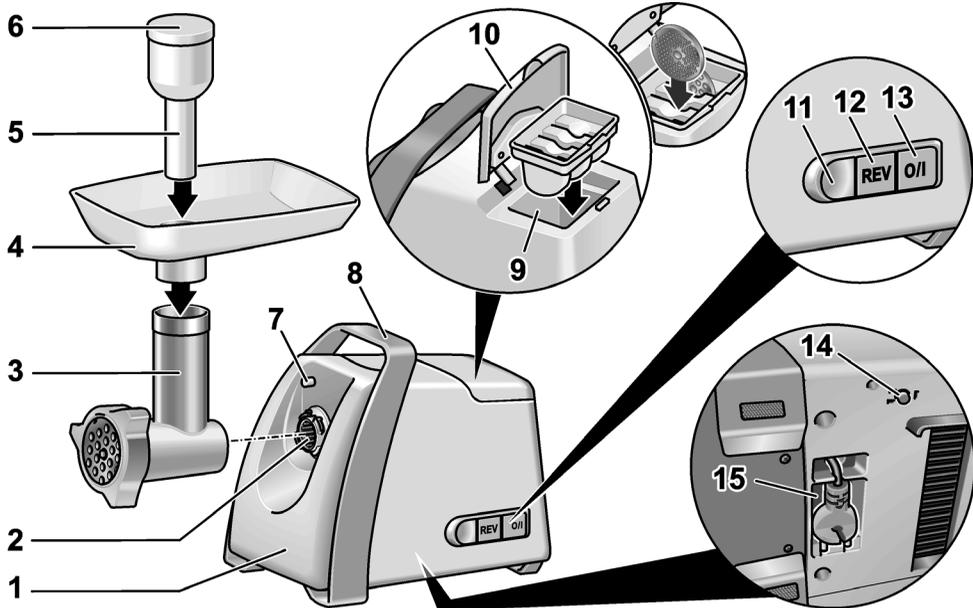
Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

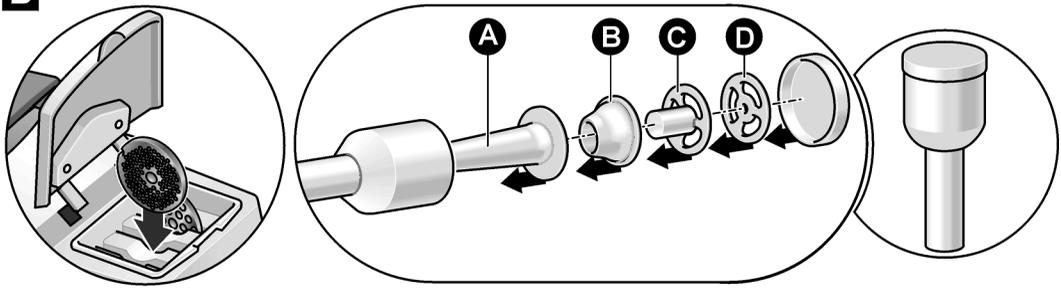
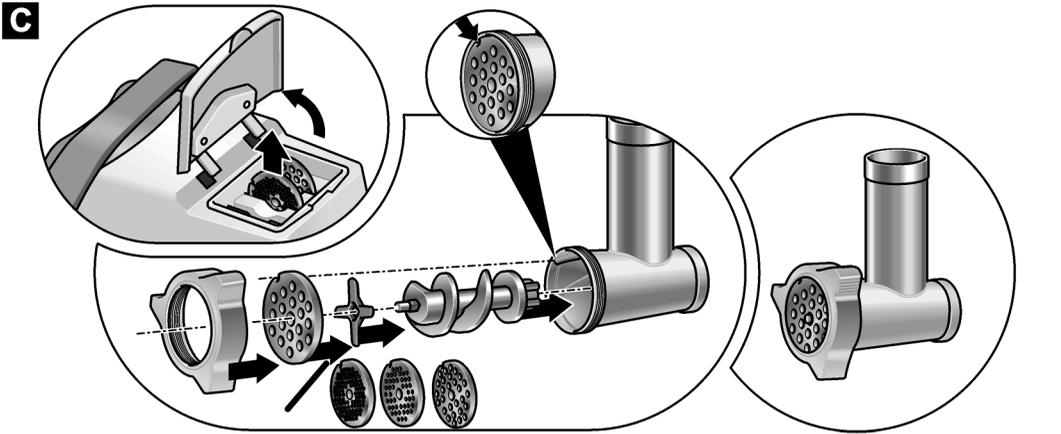
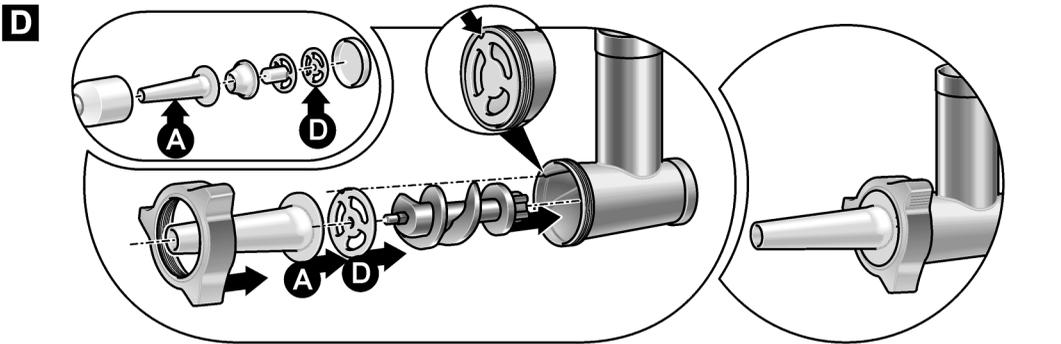
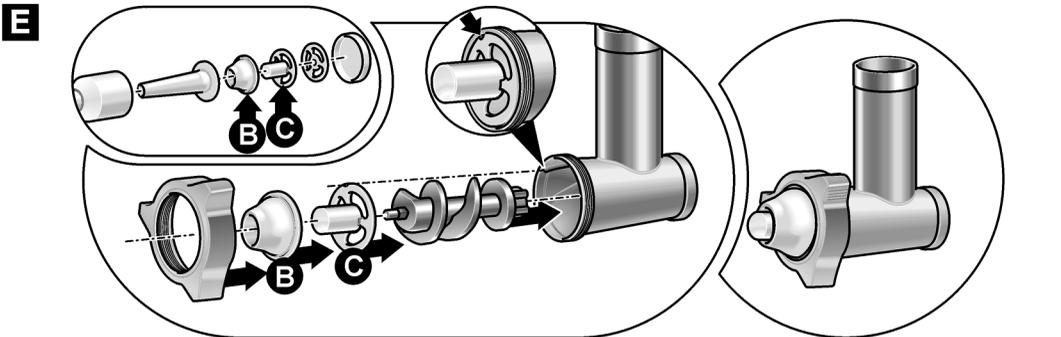
MK Macedonia, Македонија

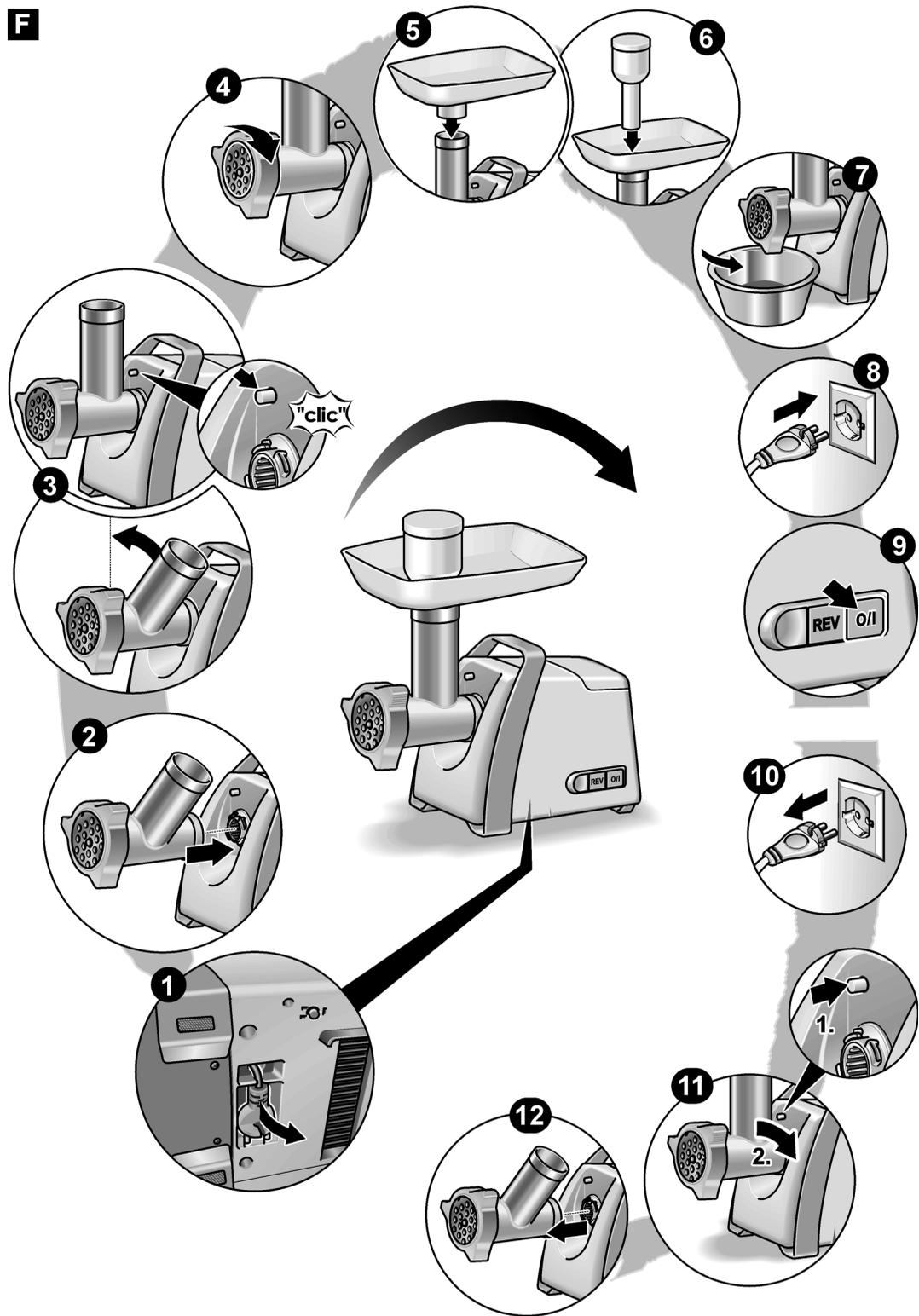
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

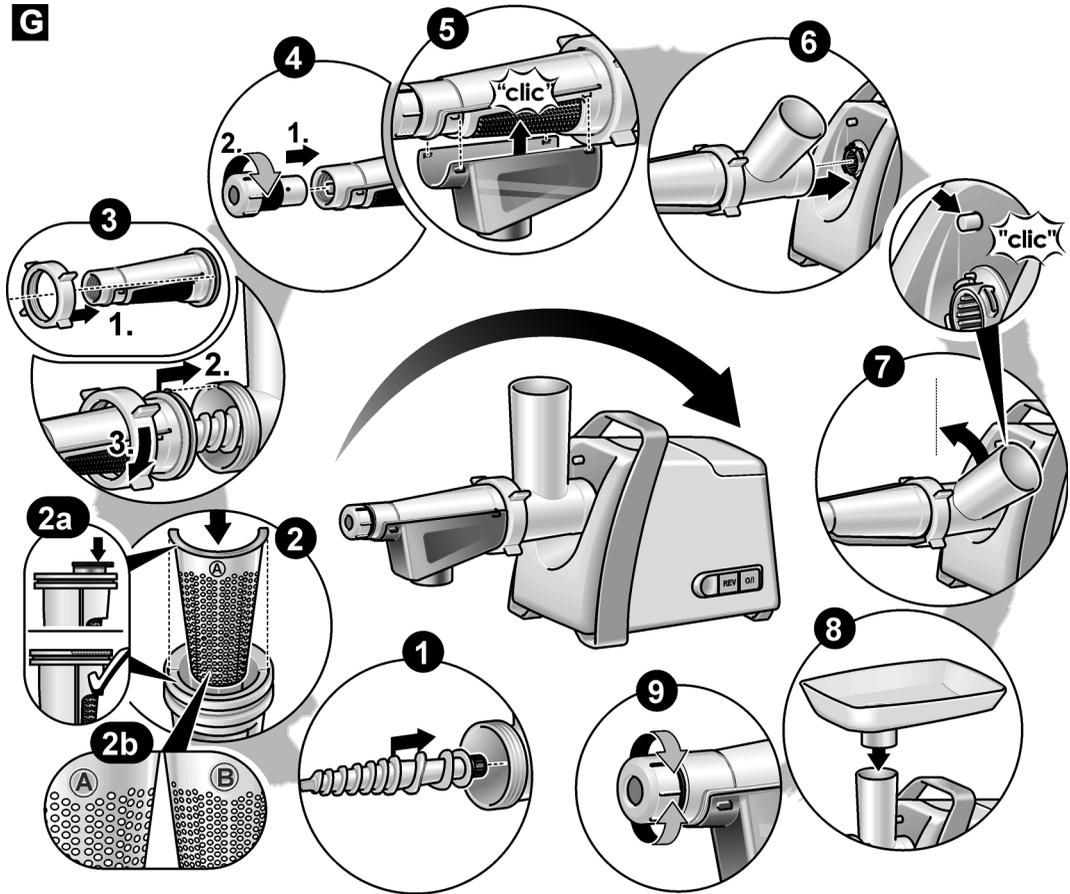
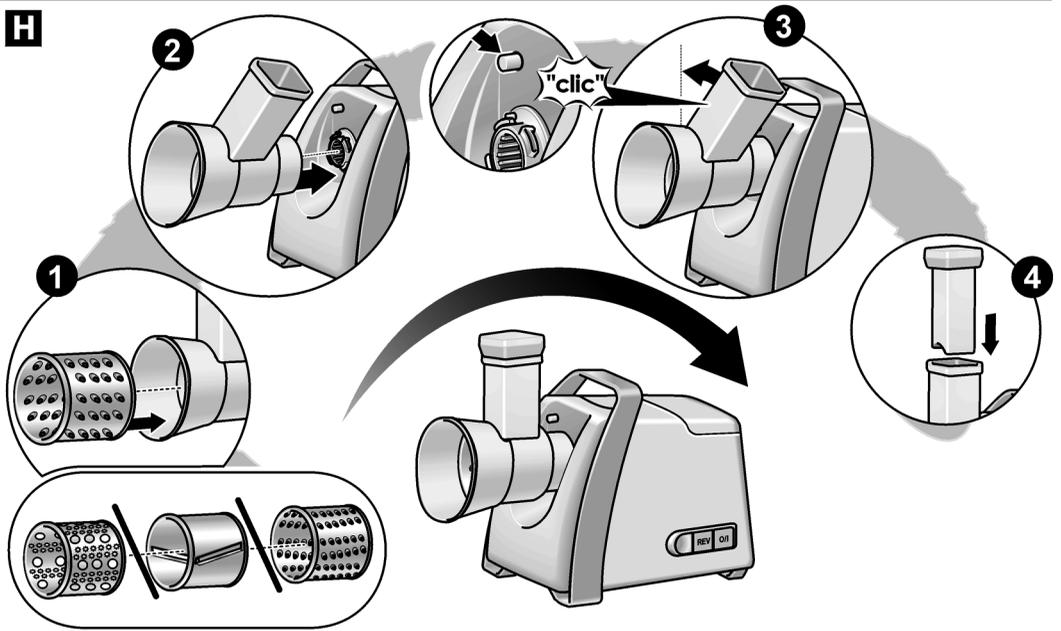
MT Malta

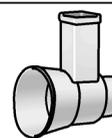
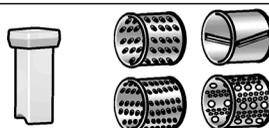
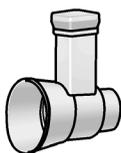
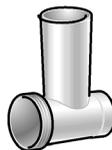
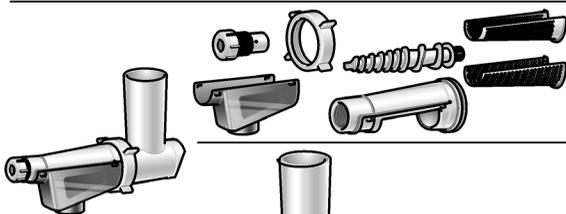
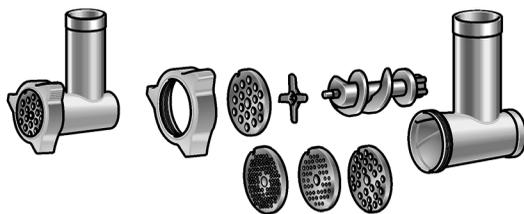
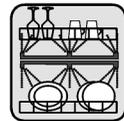
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

A

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

F

G**H**

J

K

	MFW45020	MFW66020	MFW67440	MFW68640	MFW68660	
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓			
				✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
 3,8 mm 8 mm 3 mm 4,8 mm 8 mm	✓					
	✓	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓	
			✓	✓	✓	
				✓	✓	
			✓	✓	✓	
					✓	
					✓	