



MCM41..
MCM42..



BOSCH

de	Gebrauchsanleitung
en	Operating instructions
fr	Notice d'utilisation
it	Istruzioni per l'uso
uk	Інструкція з експлуатації
ru	Инструкция по эксплуатации
es	Instrucciones de uso
tr	Kullanma talimatı
pl	Instrukcja obsługi

de	Deutsch	4
en	English	11
fr	Français	18
it	Italiano	27
uk	Українська	36
ru	Русский	44
es	Español	56
tr	Türkçe	65
pl	Polski	76



.....



Приладдя	Швидкість	Тривалість	Рецепти/Інгредієнти/Переробка
	низька/ висока		Майонез 1 яйце 1 ч. л. гірчиці 150–200 мл олії 1 ст. л. лимонного соку або оцту 1 пучка солі 1 пучка цукру Інгредієнти повинні бути одної температури. - Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на 1-ому ступені. - Після цього ввімкніть міксер на ступінь 2. Заливаючи олію повільно через воронку, перемішайте все в міксері до утворення однорідної маси. Майонез використовуйте якнайшвидше й не зберігайте його.
	висока		Медова бутербродна маса 50 г вершкового масла (із холодильника) 250 г меду (із холодильника) - Поріжте вершкове масло ножем на невеликі шматочки та завантажте в блендер. - Додайте мед та перемішуйте 15 секунд на високій швидкості.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью этого электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Смотрите раздел «Рецепты/Компоненты/Переработка».

Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок 1**). Отличия обозначены соответствующим образом.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Основной блок электроприбора
Рисунок 2

1 Поворотный выключатель

A MCM41..:

0/off = выключено,

M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

Положения 1–2 = скорость работы:

1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
2 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

В MCM42..:

0/off = выключено,

M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

 = Рабочая скорость плавно переключается с низкой на высокую.

2 Указатель рабочего состояния (только для MCM42..)

Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или .

Мигает в случае неисправностей в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или дефекте прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

3 Привод

4 Бокс для принадлежностей (рисунок B)

Чтобы открыть бокс, нажмите на кнопку внизу на приборе, и выдвиньте бокс. Чтобы извлечь бокс полностью, приподнимите его слегка, а потом извлеките его.

Вставляя бокс обратно, приподнимите его слегка, а потом вставьте до упора. Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.

5 Отделение для электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

6 Смесительная чаша

7 Крышка

7a Толкатель

7b Вставка толкатель

8 Приводная ось

Насадки

9 Держатель для насадок

9a Универсальный нож

9b Диск-сбивалка

9c Месильная насадка:

10 Диск для крепления вставок

10a Резальная вставка – крупно (A)

10b Резальная вставка – мелко (B)

10с Терочная вставка – крупно (C)

10d Терочная вставка – мелко (D)

11 Диск для нарезания картофеля фри (E) (в некоторых моделях)

12 Соковыжималка для цитрусовых

13 Соковыжималка (в некоторых моделях)

Миксер

14 Стакан миксера

15 Крышка

16a Воронка

16b Загрузочная горловина

Указания по технике безопасности



Существует опасность поражения электрическим током

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки.

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения на необходимую Вам длину.
- Вставьте вилку в розетку.
- Во время работы с прибором бокс для принадлежностей должен быть закрыт.



Важная информация

- Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя. Никогда не выключайте прибор поворотом чаши, миксера или насадки.
- Включайте прибор только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (7a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода.



Внимание!

При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора и крышка установлена на чашу и прочно закручена.

Универсальный нож (9a)

для измельчения, рубки и перемешивания.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки. Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.

Диск-сбивалка (9b)

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

Месильная насадка (9c)

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).

Рисунок

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.

- Зафиксируйте приводную ось в держателе для насадок, нажав до упора.
- Установите насадку:
 - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
 - Установите универсальный нож, диск-взбивалку или месильную насадку на держателе для насадок и отпустите.



Внимание!

Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.

- Загрузите продукты.
- Закройте чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать с точкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Жидкости можно заливать через толкатель. Вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Вставки для измельчения (10a–10d)



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Соблюдайте большую осторожность во время работы со вставками! Обращайте внимание на форму и положение вставки, вставляя ее в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок и диск для нарезания картофеля фри можно брать только за предусмотренные для этого отверстия для захвата.

Резальная вставка – крупно (A)

Поворотный выключатель установите на низкую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

Резальная вставка – мелко (B)

Поворотный выключатель установите на высокую скорость для нарезания: огурцов, моркови.

Терочная вставка – крупно (C)

Поворотный выключатель установите на высокую скорость для терки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.

Терочная вставка – мелко (D)

Поворотный выключатель установите на высокую скорость для терки: моркови, сыра.

Диск для нарезания картофеля фри (E)

для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

Внимание!

Диск для нарезания картофеля фри не подходит для переработки твердого сыра, орехов, хрена и т.п.

Рисунок 1

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Вставьте нужную вставку в диск для крепления вставок.
- **Обращайте внимание на форму и положение вставки (рисунок 1-5a)!**
- Установите диск для крепления вставок на приводную ось.

или:

- Установите диск для нарезания картофеля фри на приводную ось. Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

Внимание!

Извлеките нарезанные или натертые продукты своевременно, пока они еще не касаются диска для крепления вставок или диска для нарезания картофеля фри.

Соковыжималка для цитрусовых (12)

Рисунок E

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте приводную ось в чашу.
- Установите цитрусовую соковыжималку на приводную ось (стрелка на цитрусовой соковыжималке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните ее по часовой стрелке. Носик фильтра должен войти до упора в прорезь ручки чаши.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для отжима фруктов установите поворотный выключатель на низкую скорость и прижмите фрукт к отжимному конусу.

Внимание!

Следите за состоянием наполнения чаши. Макс. количество: 500 г

Приемную емкость следует своевременно опорожнять.

Соковыжималка (13) Рисунок G

для получения сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых плодов (без косточек), овощей (например, моркови, томатов).

- Вставьте чашу (стрелка на чаше должна совпадать с точкой на приборе) и поверните ее по часовой стрелке до упора.

- Вставьте приводную ось в чашу.
- Зафиксируйте емкость для перетертой массы с фильтром, повернув ее по часовой стрелке до упора.
- Накройте их крышкой для соковыжималки и поверните ее по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки чаши.
- Установите поворотный выключатель на низкую скорость.
- Загружайте фрукты или овощи в загрузочный ствол и лишь слегка подталкивайте их толкателем. В случае необходимости фрукты или овощи можно предварительно измельчить.
- В конце процесса работы установите поворотный выключатель на короткое время на высокую скорость и не выключайте прибор до тех пор, пока сок не будет полностью отжат из мякоти плодов.

Внимание!

Следите за состоянием наполнения чаши. Максимальное количество продуктов для переработки: 250 г фруктов или овощей.

Миксер

Рисунок H



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок!

Миксер работает только с прочно закрученной крышкой.

Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.



Опасность ожогов/парения!

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить.

Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда).

Миксер не должен работать вхолостую.

- Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Загрузите продукты.
Максимальное количество жидкости = 1,25 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,4 литра).
Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 80 граммов.
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Снимите крышку и загрузите продукты

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимайте насадки и принадлежности согласно следующему описанию.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками:

- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
 - Извлеките из чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском-взбивалкой или месильной насадкой.
 - Извлеките из чаши диск для крепления вставок или диск для нарезания картофеля фри, взяв его за предусмотренные для этого отверстия для захвата.

- Переверните диск для крепления вставок и, осторожно нажав, извлеките вставку с нижней стороны (**рисунок 13**).

- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

Снятие цитрусовой соковыжималки:

- Открутите соковыжималку и снимите чашу.

Снятие соковыжималки:

- Поверните крышку соковыжималки против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши емкость для перетертой массы.
- Снимите смесительную чашу.

Снятие миксера:

- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

Чистка и уход



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

К Вашему сведению: при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.
- Промойте бокс для принадлежностей в проточной воде и высушите его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

Чистка смесительной чаши и принадлежностей



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть ручки.

Универсальный нож должен всегда лежать в боксе для принадлежностей, если Вы им не пользуетесь.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка миксера



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За ножи миксера нельзя браться голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. В этом случае остатки перерабатываемых продуктов не приохнут к его стенкам, и пластмассовые детали не будут повреждены в результате воздействия, например, эфирных масел, содержащихся в пряностях.

Стакан миксера (без ножевой вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).

Наша рекомендация: добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение **M**. Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

Как разобрать миксер Рисунок 1

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение → **рисунок 1 6**).

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине.

Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не приохнут к конусу.

Чистка соковыжималки

Рисунок 2

Для чистки соковыжималки фильтрующую вставку следует извлечь из емкости-терки. Предварительно промойте все детали в проточной воде.

Чистку фильтрующей вставки следует проводить осторожно, чтобы не повредить ее пластинки.

Хранение электроприбора

Рисунок 3

- Извлеките вилку из розетки.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.
- Уложите насадки в бокс для принадлежностей.
- Установите на место смесительную чашу.

**Указание:**

Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми Вы будете пользоваться.

Помощь при устранении неисправностей

**Опасность травмирования!**

Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.

**Важная информация для MCM42..**

В случае неисправности в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или дефекте прибора мигает индикаторное табло.

Основной блок**Неисправность:**

Прибор прекратил работу.

Возможная причина:

Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Устраните причину перегрузки.
- Продолжите работу с бытовым прибором.

Возможная причина:

Была попытка вставить чашу или миксер в блок включенного прибора.

Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Вставьте смесительную чашу или миксер.
- Продолжите работу с бытовым прибором.

Принадлежности**Неисправность:**

Электроприбор не включается.

Возможная причина:

Принадлежность неправильно вставлена.

Устранение:

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Вставляйте принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.

**Важная информация**

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Утилизация

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG 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 об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты/Компоненты/Переработка

Насадки	Скорость	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	низкая/ высокая	ок. 1–2 мин	Дрожжевое тесто Макс. 500 г муки, 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей 225 мл теплого молока, 1 яйцо, 1 щепотка соли 80 г сахара 60 г жира (слегка теплого) цедра с половины лимона (или лимонная ароматизирующая добавка) ● Загрузите все компоненты (кроме молока) в чашу. ● Поворотный выключатель установите на 10 секунд на низкую скорость. ● Добавьте молоко и перемешайте все на высокой скорости. Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.
	M		Репчатый лук, чеснок Количество: от одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; от одного зубчика чеснока до 300 г. ● Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	высокая		Мясо, печень (для получения рубленого фарша, паштетов и пр.) Количество: 10–500 г ● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: ● загрузите в рабочую емкость мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса.
	высокая	ок. 1,5–2 мин	Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники 250 г свежемороженой клубники 100 г сахарного песка 180 мл сливок (примерно один стакан). ● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.

Насадки	Скорость	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	низкая		Взбитые белки Количество: 2–6 белков. ● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.
	низкая		Взбитые сливки Количество: 200–400 г ● Взбейте на высокой скорости. Для подмешивания включите низкую скорость.
	высокая/ М		Орехи, миндаль Количество: 200–400 г ● полностью очистите орехи от скорлупы, иначе нож миксера сразу же затупится. Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	высокая/ М		Приготовление пюре из овощей и фруктов (мусс из яблок, пюре из шпината, моркови, томатов, сырых или вареных) ● Загрузите в миксер все компоненты и пряности и перерабатывайте их до получения пюре.
	низкая/ высокая		Майонез 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы 150–200 мл растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. ● Все компоненты (кроме масла) перемешайте в течение нескольких секунд на низкой скорости (положение 1). ● Переключите миксер на высокую скорость (ступень 2), медленно вливайте через воронку масло и смешивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия. Приготовленный майонез не следует долго хранить.
	высокая		Шоколадное молоко 80–100 г шоколада, Около 400 мл горячего молока ● Измельчите шоколад в миксере, затем залейте горячее молоко и все быстро перемешайте.
	высокая		Медовая бутербродная масса 50 г сливочного масла (из холодильника) 250 г меда (из холодильника) ● Порежьте масло ножом на маленькие кусочки и положите затем в миксер. ● Добавьте мед и взбивайте в течение 15 секунд на высокой скорости.

Гарантийный талон



BOSCH

Разработано для жизни

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие _____
Данный гарантийный талон распространяется на следующие
виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, мик-
серы, измельчители, мисорубки, соковыжималки, кофемолки
и аналогичные им.

Модель _____

Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Штамп магазина

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: _____

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____

Счет/акт выполненных работ _____

 Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию о сертификации наших приборов, а также данные о наличии и сроке действия сертификата, вы можете получить в любой из наших региональных представительств. Организация, уполномоченная изготавливать на основании договора с ним, является: ООО «БСК Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

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

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

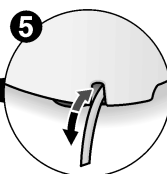
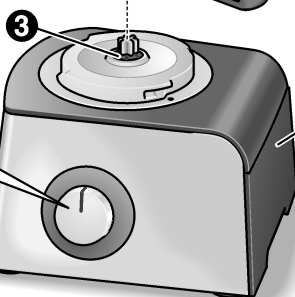
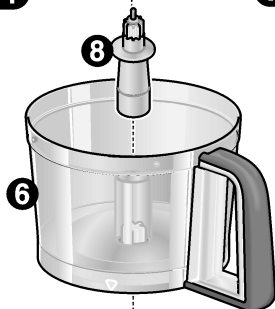
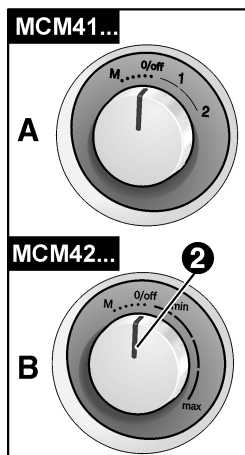
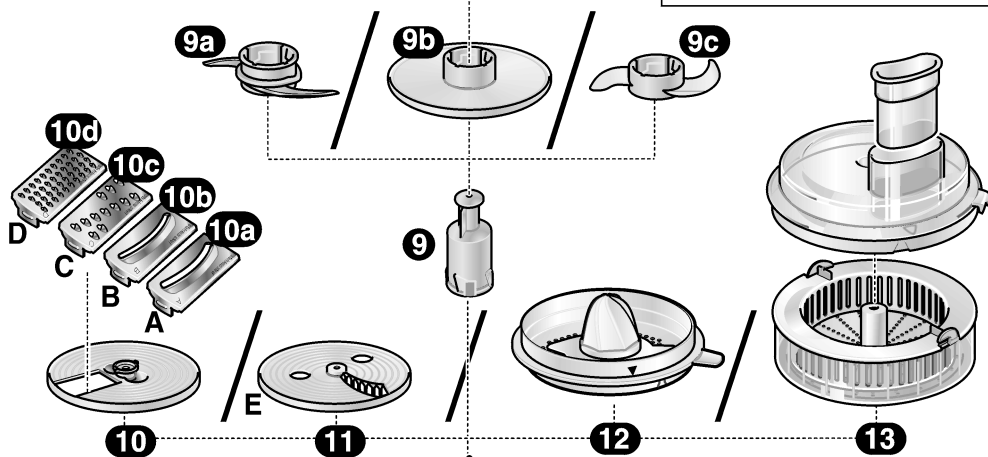
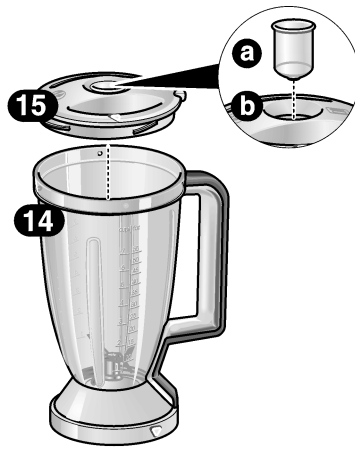
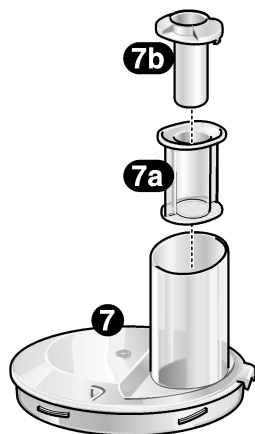
Информация о сервисе

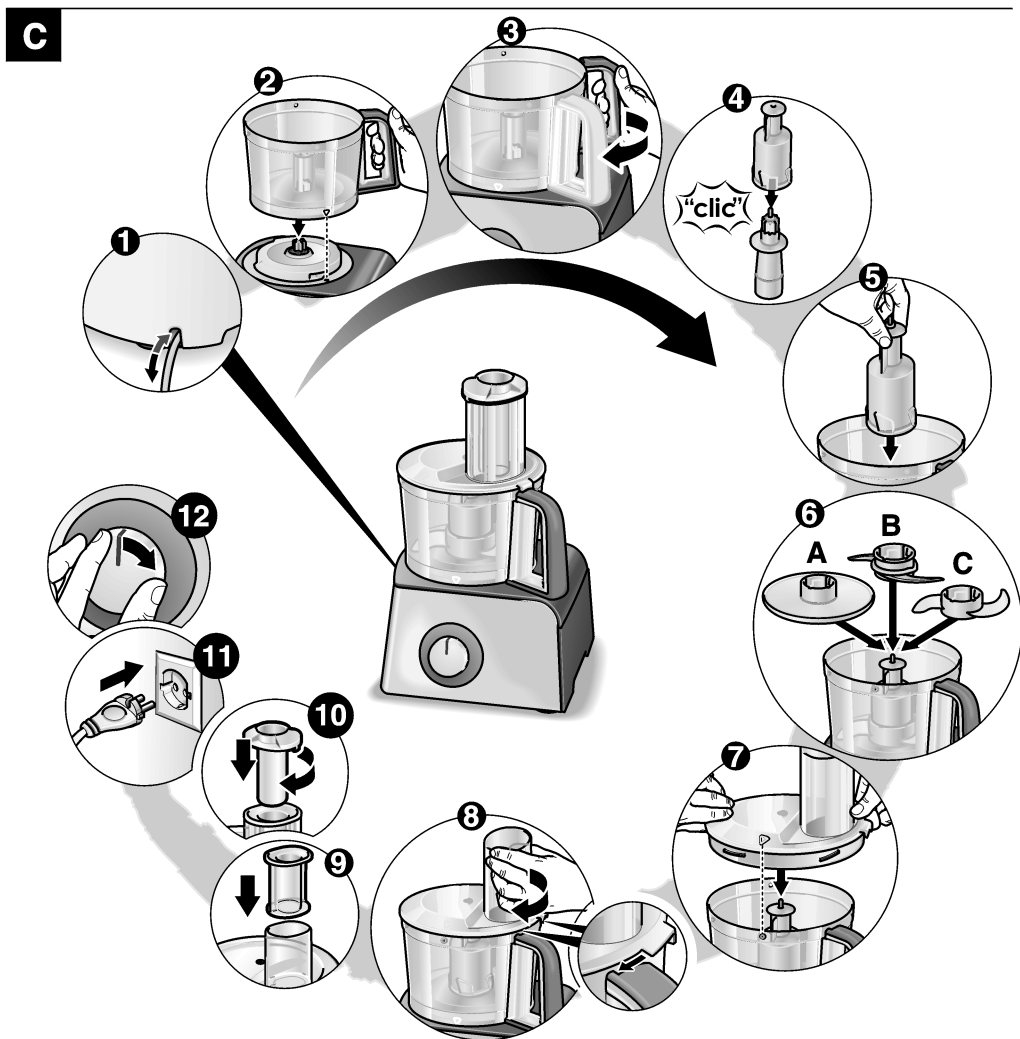
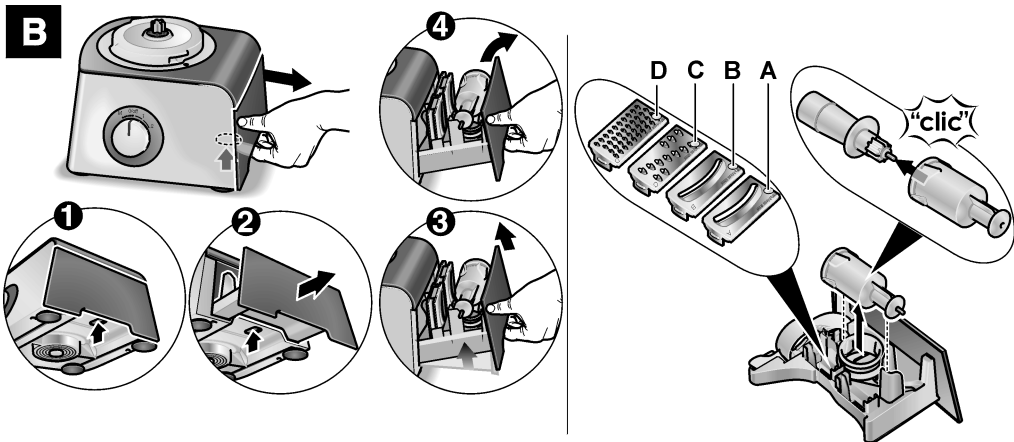
В периоды послегарантийного гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

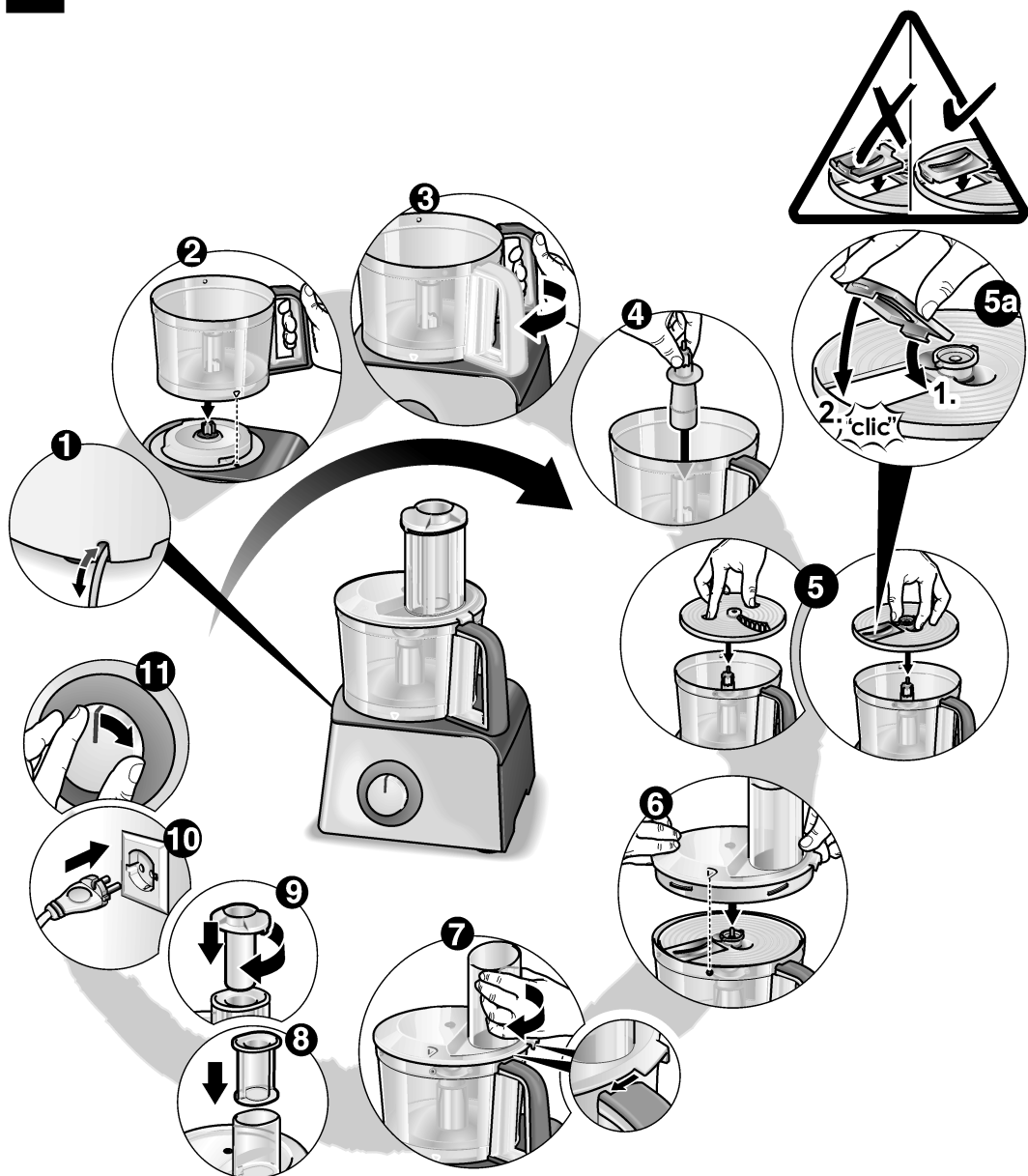
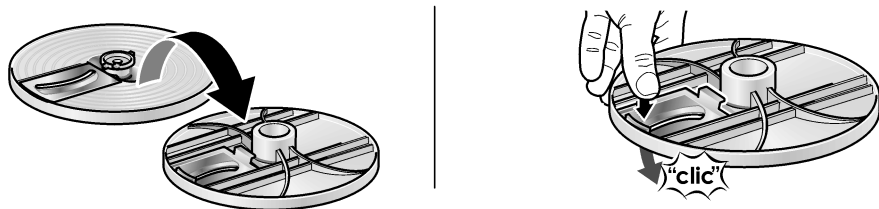
Срок службы приборов (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

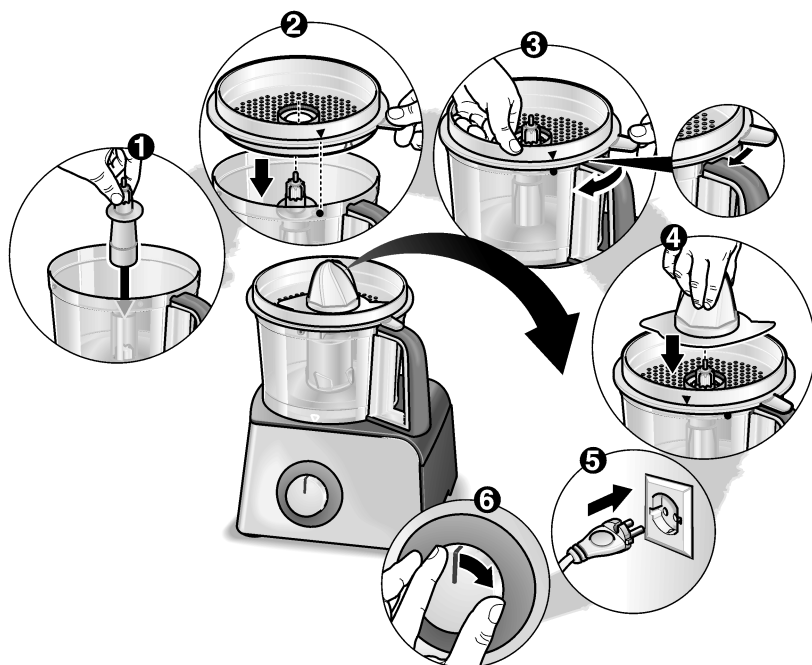
A



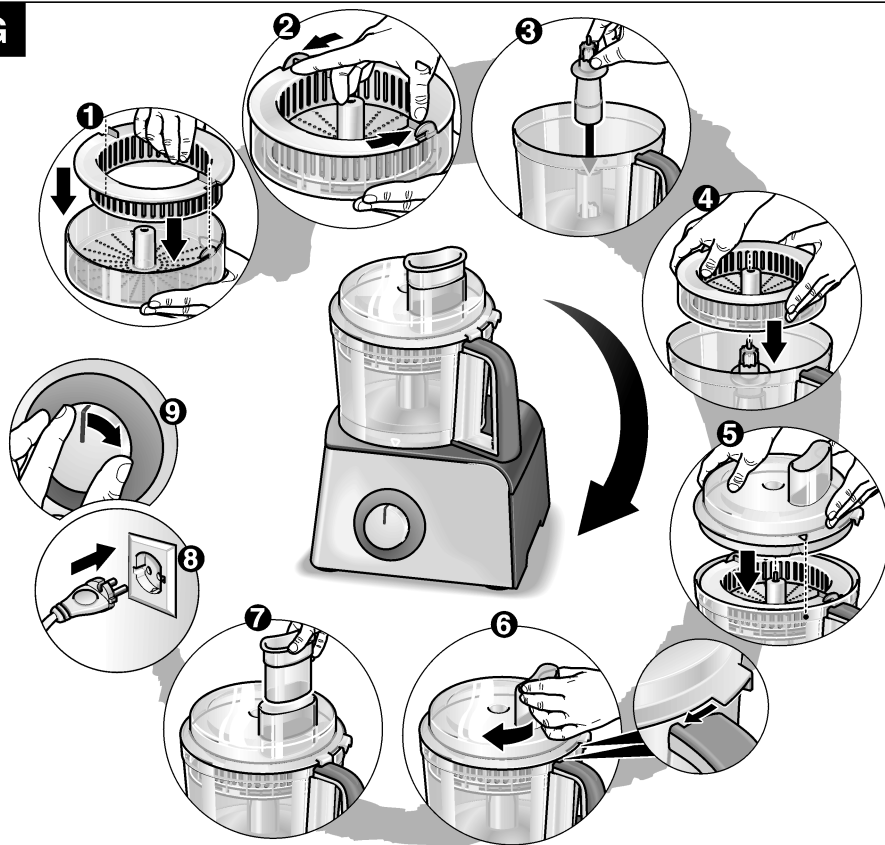


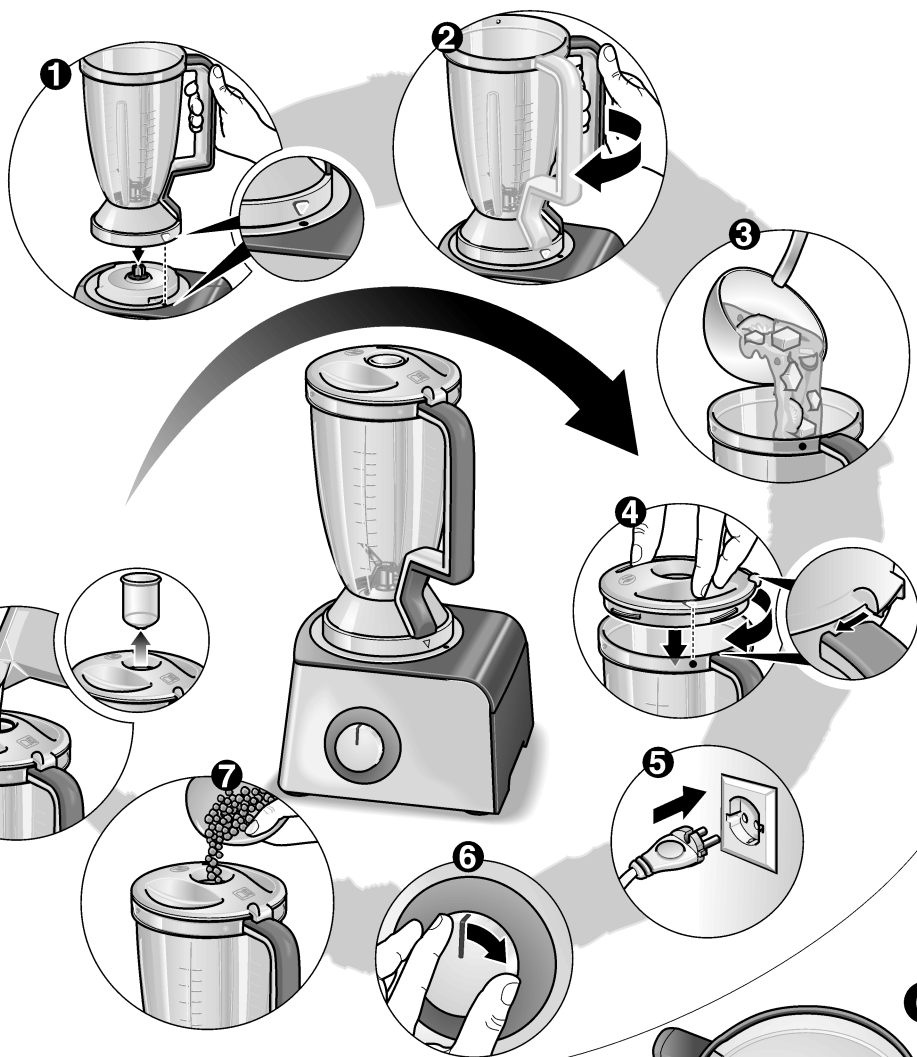
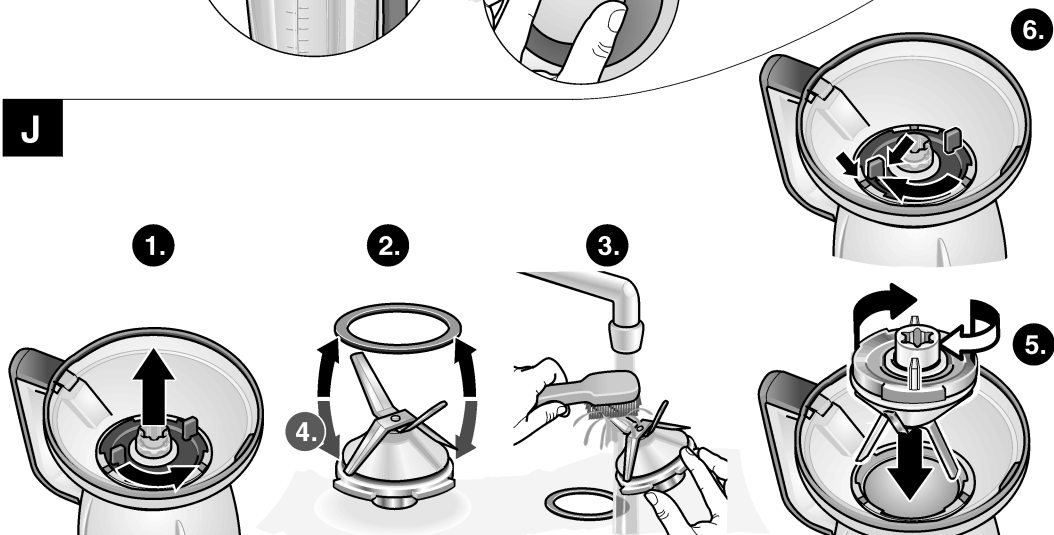
D**E**

F

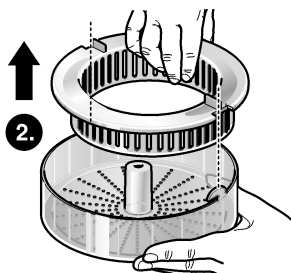
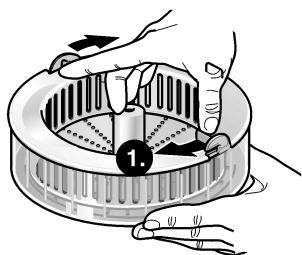


G

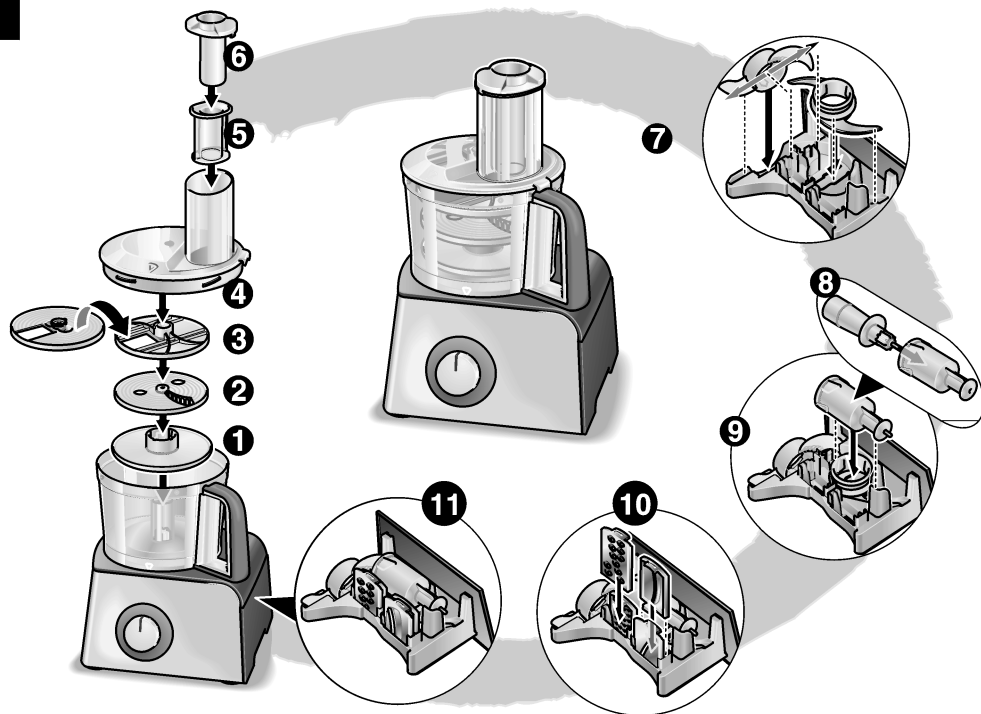


H**J**

K



L



M

MCM41..	✓		✓	✓	✓	✓	
MCM42..		✓	✓	✓	✓	✓	✓
MCM41..	✓	✓	✓	✓	✓		✓
MCM42..	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓