

MCM20..



**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

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

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите раздел «Рецепты/Компоненты/Переработка»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

Кухонный комбайн не нуждается в техническом обслуживании. В инструкции по эксплуатации описываются различные модели кухонных комбайнов с различными принадлежностями. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

**Основной блок**

### 1 Поворотный выключатель

0 = остановка

M = мгновенное включение при наивысшем числе оборотов двигателя, выключатель следует удерживать в нажатом состоянии.

Положения 1–2 = скорость работы:

положение 1 = низкое число оборотов, положение 2 = высокое число оборотов.

### 2 Намотка сетевого шнура

### 3 Вентиляционные прорези

### 4 Ножи-присоски

для фиксации положения комбайна на гладкой и чистой поверхности.

**Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки**

### 5 Смесительная чаша

устанавливается и без нажима поворачивается по часовой стрелке до упора (Носик смесительной чаши в прорези основного блока прибора).

## 6 а Крышка

устанавливается (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поворачивается до упора по часовой стрелке (выступ крышки должен войти в паз основного блока).

### б Отверстие для добавления продуктов

Для загрузки продуктов выньте из горловины толкатель.

### с Толкатель (используется также как мерный стакан)

для проталкивания нарезаемых или натираемых на терке продуктов.

## 7 а Ударный нож

### б Диск-сбивалка

## 8 а Держатель дисков

для установки дисков.

Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине:

**б Диск для нарезания** толстыми/тонкими ломтиками.


**с Диск для шинкования** крупно/мелко.

**д Двусторонний диск-резка/терка**

Имеется в специализированных магазинах:

**е Диск для нарезания картофеля фри**

## Указания по безопасности

 **Существует опасность поражения электрическим током!**

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом технических характеристик, приведенных в фирменной табличке.

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

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

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 вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт электроприбора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться только Службой сервиса нашей фирмы.

К данному бытовому прибору нельзя прикасаться мокрыми руками, мыть в проточной воде или погружать в какие-либо жидкости.

## Эксплуатация

Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

### Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность. Вентиляционные прорези не должны быть ничем загорожены или загрязнены.
- Вставьте вилку в розетку.

### Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки

 **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

*Во время работы комбайна никогда не опускайте руку в рабочую емкость (даже после выключения комбайна его двигатель еще некоторое время продолжает вращаться). Насадки можно заменять только после полной остановки привода.*


- Установите рабочую емкость (5) и поверните ее по часовой стрелке до упора (Носик смесительной чаши в прорези основного блока прибора).
- Установите насадку (7/8), как описано в соответствующем разделе. Выбирайте насадки согласно указаниям раздела «Рецепты/Компоненты/Переработка».

- Загрузите продукты, как указано в соответствующем разделе инструкции. Продукты выбирайте согласно указаниям раздела «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Установите на место крышку (6а) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поверните ее по часовой стрелке до упора (выступ крышки должен войти в паз основного блока).
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

**Бытовой прибор можно включить только после того, как чаша и крышка уставлены и зафиксированы (оба носика в прорези основного блока прибора).**

### Ударный нож

используется для измельчения, рубки, разминания продуктов.

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*Беритесь только за пластмассовую ручку (верхний конец) ножа.*

- Установите универсальный нож (7а) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (6а) с толкателем (6с) в загрузочной горловине.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0».
- Выньте толкатель (6с) и загрузите продукты через загрузочную горловину (6б).

**Указание:** при измельчении и рубке продуктов степень их измельчения увеличивается в зависимости от продолжительности процесса.

## Диск-сбивалка

для взбивания сливок, яичных белков, коктейлей.

- Насадите диск (7b) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (6a) с толкателем (6c) в загрузочной горловине.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель в положение «1».
- Выньте толкатель (6c) и загрузите продукты через загрузочную горловину (6b).

## Диски-измельчители

- Диск (8b)  
для нарезания, например, огурцов, столовой свеклы, кольраби, шинкования капусты
- Диск (8c)  
для натирания моркови, сельдерея.
- Двусторонний диск-резка/терка (8d)  
для шинкования и нарезания продуктов.

Имеется в специализированных магазинах:

- Диск для нарезания картофеля фри (8e).  
При установке обращайте внимание на положение диска (смотрите рисунок).

### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*Беритесь только за пластмассовые ручки дисков-измельчителей.*

### **Внимание!**

#### **Ножи могут затупиться.**

*Поэтому не следует использовать их для измельчения твердых сортов сыра (например, пармезанского), орехов и хрена.*

- Установите держатель для дисков (8a).
- Установите диск-измельчитель (8b/8c/8d) той стороной вверх, которая Вам нужна (нарезание/натирание). Необходимая Вам сторона (нож/терка) должна находиться сверху.
- Установите крышку (6a).
- Поворотный выключатель установите в положение, которое указано в разделе «Рецепты/Компоненты/Переработка».

- Загрузите продукты (6b) и, без особого нажима, подталкивайте их с помощью толкателя (6c).

**Указание:** переработку большинства продуктов выполняйте на низкой скорости (положение 1); только твердые продукты следует перерабатывать на высокой скорости (положение 2).

## По окончании работы

- Установите поворотный выключатель на 0-ю скорость.
- Поверните крышку **против** часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Рабочую емкость также поверните **против** часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Выньте насадку.

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность

Комбайн не включается.

### Причина

Смесительная чаша или крышка не зафиксирована.


### Устранение неисправности

Вставьте правильно смесительную чашу/крышку и зафиксируйте.

Включите прибор снова.

При возникновении каких-либо иных неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью в нашу Службу сервиса.

## Чистка и уход

 **Опасность электрического удара!**  
*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.*

### Чистка основного блока

- Вытащите вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой.
- При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

## Чистка смесительной чаши и принадлежностей

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

Беритесь только за пластмассовые ручки универсального ножа и дисков-измельчителей.

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация. Универсальный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы об его острые кромки не повредились другие детали комбайна.

После шинкования моркови или столовой свеклы на пластмассовых деталях комбайна остается налет оранжевого или красного цвета, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Хранение

- Установите рабочую емкость с принадлежностями (рисунок 5).
- Намотайте кабель на держатель (рисунок 2).

## Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет в комплекте поставки, то их можно приобрести в специализированном магазине.)

### Рисунок 9






#### Соковыжималка







для получения сока из семечковых и косточковых плодов, ягод и овощей.

### Рисунок 10

**Соковыжималка для цитрусовых** для получения сока из апельсина, лимонов и грейпфрутов.

## Рецепты/Компоненты/Переработка

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	1/2		<b>Пряноуксусная зелень (кроме зеленого лука)</b> Количество: 10–50 г ● Загружайте зелень в сухую рабочую емкость.
	M		<b>Репчатый лук, чеснок</b> Количество: от одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; от одного зубчика чеснока до 300 г. ● Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M	Несколько раз по 2 сек.	<b>Сырые овощи и картофель</b> (для супов, соусов, различных начинок) Количество: 50–300 г ● Нарезьте овощи большими кусками и загрузите в рабочую емкость.
	2		<b>Твердый сыр (пармезанский)</b> Количество: 10–200 г ● Нарезьте сыр кубиками и перерабатывайте его до нужной степени измельчения.
	2		<b>Панировочная мука</b> Количество: 1–4 сухие булочки. ● Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	2	1 минута	<p><b>Дрожжевое тесто</b>  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 половинки лимона (или лимонная ароматизирующая добавка)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.</li> <li>● Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.</li> </ul>
	2		<p><b>Мясо, печень</b>  (для получения рубленого фарша, паштетов и пр.)  Количество: 10–500 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками.</li> </ul> <p>Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>
	2	1 минута	<p><b>Сдобное тесто</b>  4 яйца  250 г сахара  1 пакетик ванильного сахара  250 г сливочного масла (комнатной температуры)  Макс. 500 г муки  1 пакетик пекарного порошка  125 мл молока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комочков.</li> </ul>
	2	ок. 1,5 – 2 мин.	<p><b>Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники</b>  250 г свежемороженой клубники  100 г сахарного песка  180 мл сливок (примерно один стакан).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все компоненты загрузите в рабочую емкость. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.</li> </ul>
	1		<p><b>Взбитые белки</b>  Количество: 2–6 белков.</p>
	1		<p><b>Взбитые сливки</b>  Количество: 200–400 г</p>

Насадка	Положение	Время	Рецепты/Компоненты/Переработка
	2	3 минуты	<p><b>Воздушный молочный коктейль для тех, кто следит за фигурой</b></p> <p>500 г пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3–4 ст. ложки с верхом растворимого порошка (напр. «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Дайте молоку замерзнуть, положив его в морозильник на 3–3,5 часа (только не в стеклянной бутылке).</li> <li>● Взбейте его затем в рабочей емкости в густую пену.</li> <li>● После этого добавьте 3–4 ложки растворимого порошка и быстро все перемешайте.</li> </ul>

## 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.

# 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, режки, блендеры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер FD \_\_\_\_\_

Дата покупки \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

Претензий по внешнему виду  
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_

Штамп магазина
----------------


## 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 о надежности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».

Организация, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является: ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр. 1, тел.: (495) 737-2785, 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 действующими 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 неустойчивости параметров электросети, установленные ГОСТ 13 109-97. 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 обратитесь 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 после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги\*. Список адресов упомянутых 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 ГТММ, где ГТ – 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.





